

les vigneronnes de **gaillac**
se mobilisent pour sauver les
pigeonniers
une action **SO Femme & Vin**
premier réseau professionnel de
femmes de vin
du Sud-Ouest

4.5
JUIN
2016



dossier
presse

Les Z'elles Gaillacoises www.facebook.com/leszellesgaillacoises

Contact: Alix DAVID Tél: 06 83 34 42 23 leszellesgaillacoises@gmail.com



SO FEMME & VIN

SO Femme & Vin www.sofemmeetvin.fr

contact@sofemmeetvin.fr www.facebook.com/sofemmeetvin

Contact: Gaëlle REYNOU-GRAVIER Tél: 06 81 08 98 36



4.5 JUIN 2016

1^{ère} édition

Deux jours d'**animations** au cœur des vignes de **Gaillac** pour découvrir les **vins**, vivre au rythme du **vignoble** et préserver un **patrimoine** architectural viticole hors du commun : les **pigeonniers**.

Une initiative de l'équipe gaillacoise de **SO Femme & Vin**, premier réseau professionnel de femmes de vin du **Sud-Ouest**.

Sommaire

1. A l'origine... Le mot d'Alix	3
2. SO Femme & Vin	4
3. Un événement au cœur du vignoble de Gaillac pour sauver le pigeonnier de Lastours	5
4. Le programme des Z'elles Gaillacoises 2016.....	6
5. D'où viennent tous ces pigeonniers ?.....	7
6. Pourquoi le pigeonnier de Lastours ?.....	8
7. Partenaires	9
8. Contacts	10

I. A l'origine... Le mot d'Alix



**« Les pigeonniers gaillacois font
partie intégrante de notre
patrimoine viticole.
Ils sont notre histoire.
A nous de les préserver. »**

Alix David

« C'est à l'occasion d'une conversation avec mon confrère Louis de Faramond du Château Lastours qu'a germé l'idée des Z'elles Gaillacoises. Alors que nous évoquions la gageure de maintenir en état le patrimoine bâti du vignoble, Louis me confie sa difficulté à trouver les fonds pour restaurer son pigeonnier. Classé monument historique, l'édifice est absolument remarquable.

Adhérente depuis sa création en 2014 à SO Femme & Vin, premier réseau professionnel de femmes de vin du Sud-Ouest, l'idée d'associer les vignes, les pigeonniers et les femmes devient alors pour moi évidente. L'association, en plus d'être un lieu d'échange et d'entraide pour les femmes du vin s'est en effet donnée pour mission la promotion des vins et vignobles du Sud-Ouest, mais aussi la préservation du patrimoine viticole. Je partage mon enthousiasme avec mes consœurs et bientôt c'est un collectif d'une vingtaine de vigneronnes gaillacoises qui s'organise, soutenu par l'ensemble du réseau SO Femme & Vin. Un projet d'événement œnotouristique pour collecter des fonds se dessine. Les Z'elles Gaillacoises sont nées : l'aventure commence ! »

ALIX [vigneronne au Château de Terride] Après des études d'œnologie à Bordeaux, **Alix DAVID** revient sur ses terres en 1997 pour s'investir dans la propriété que ses parents viennent d'acquérir : le Château de Terride à Puycelci. Sur une superficie de 40 hectares, le domaine produit des vins de Gaillac. Des événements œnotouristiques tels que des apéros-concerts ont régulièrement lieu au château qui dispose également d'une salle de réception.

Château de Terride – www.chateau-de-terride.com

2. SO Femme & Vin



**« Favoriser l'échange et l'entraide,
s'inspirer les unes les autres »**

Gaëlle Reynou-Gravier

« **SO Femme & Vin** est une association de loi 1901 à but non lucratif née le 27 mai 2014 à Bergerac. Il s'agit du 1^{er} réseau professionnel de femmes de vins du Sud-ouest. Ses adhérentes, les SO Femmes, sont vigneronnes, œnologues, cavistes, consultantes ou communicantes. A ce jour nous sommes 50 femmes de vin issues des vignobles de Bergerac, Duras, Gaillac, Cahors, Madiran, Côtes de Gascogne, Irouléguy et Jurançon. Notre association poursuit 2 grands objectifs :

- *Regrouper dans un réseau d'échange et d'entraide les femmes impliquées professionnellement dans la production, la vente ou la promotion des vins du Sud-ouest*
- *Promouvoir les vins et vignobles du Sud-ouest et contribuer à la sauvegarde du patrimoine viticole en organisant des événements ou en menant des actions d'éducation.*

Depuis sa création, nous avons conduit plusieurs actions phares dont l'opération Ecoles en Vendanges qui consiste à accueillir pendant les vendanges les enfants des écoles maternelles et élémentaires sur nos exploitations pour leur faire découvrir le monde passionnant de la viticulture. Avec Les Z'elles Gaillacoises, nous sommes fières de pouvoir nous investir pour la sauvegarde du patrimoine viticole. »

GAELE [vigneronne au Domaine de Perreau] Lorsque **Gaëlle REYNOU-GRAVIER** prend la succession de son père sur le domaine familial en août 2013 après 9 années à travailler pour un grand fournisseur de la filière vin, elle comprend très vite la facilité avec laquelle on peut s'isoler sur une exploitation. Elle ressent le besoin d'échanger avec d'autres personnes qui partagent le même quotidien et qui se posent ou se sont posé les mêmes questions qu'elle. Elle découvre alors l'existence d'associations régionales de femmes du vin telles que les DiVINes d'Alsace ou Femmes & Vin de Bourgogne toutes regroupées au sein du Cercle National Femmes de Vin. Avec une ancienne camarade de promo de Bordeaux Sciences Agro, Alexandrine Bourgoïn, elle se lance alors dans la création d'une association Sud-Ouest. L'idée séduit et c'est une quinzaine de femmes de vin qui se lancent dans l'aventure au printemps 2014 à Bergerac : SO Femme & Vin est né !

Domaine de Perreau – www.domainedeperreau.fr

3. Un événement au cœur du vignoble de Gaillac pour sauver le pigeonnier de Lastours

Les **samedi 4 et dimanche 5 juin 2016**, Les Z'elles Gaillacoises proposent deux jours d'animations pour découvrir les **vins de Gaillac**, vivre au rythme du vignoble et contribuer à préserver un patrimoine viticole remarquable : le pigeonnier. L'intégralité des bénéfices récoltés durant le week-end sera en effet reversée au profit de la **rénovation du pigeonnier** classé monument historique du Château Lastours.

L'équipe gaillacoise de **SO Femme & Vin** a concocté un programme très riche pour cette première édition des Z'elles Gaillacoises qui se déroulera au **Château Lastours à Lisle-Sur-Tarn** sous l'œil bienveillant du fameux pigeonnier classé monument historique du domaine.

Dès le samedi 4 juin à 19h, les participants pourront assister à un **concert du groupe Floryjazz** dans les magnifiques jardins du Château Lastours. Une restauration composée de produits du terroir sera proposée sur place.

Le dimanche 5 juin, chacun pourra trouver son compte parmi les différentes activités proposées. Après s'être rassasiés d'un gourmand petit déjeuner vigneron, vous pourrez faire un peu d'exercice (ou pas !) et **découvrir le vignoble**: la matinée sera en effet consacrée à différents circuits de 9h à 12h au départ du Château Lastours. Randonnée pédestre autour des pigeonniers avec Gaillac Rando, circuit cyclo organisé par Guy Fernandez ou encore circuit voiture : chacun son moyen de transport pour sillonner le vignoble !

Vous voulez en savoir un peu plus sur les pigeonniers gaillacois ? **Michel Lucien, spécialiste des pigeonniers** du Tarn vous attend pour une conférence sur le sujet de 10h à 11h30, toujours au Château Lastours. Toute la journée, vous pourrez également admirer une exposition de photos et de peintures sur le thème des pigeonniers.

A 13h, place à la gourmandise avec un **repas spécial Autour du Pigeon** accompagné bien sûr de vins de Gaillac.

Enfin, les vigneronnes des Z'elles Gaillacoises organisent une **grande vente aux enchères** dont les bénéfices seront intégralement reversés au profit de la rénovation du pigeonnier du Château Lastours. Chacune a en effet offert 24 bouteilles de sa production. Vous pourrez faire l'acquisition de ces cuvées mettant en valeur les vins de Gaillac à l'occasion d'une vente animée par Philippe Amigues qui aura lieu à 15h au Château Lastours. Tous les vins proposés à la vente seront présentés le jour même à 11h30 à l'occasion d'une dégustation.

Le succès est bien sûr espéré pour cette 1^{ère} édition et les vigneronnes ne comptent pas s'arrêter là. Elles souhaitent en effet faire des Z'elles Gaillacoises un événement annuel pour pouvoir rénover un pigeonnier par an.

4. Le programme des Z'elles Gaillacoises 2016

SAMEDI 4 JUIN 2016

19h Apéro concert avec le groupe Floryjazz

Dans les jardins du château Lastours.

Restauration sur place avec des produits du terroir

Sur réservation au 06 83 34 42 23 et 06 76 74 66 59.

Entrée libre

DIMANCHE 5 JUIN 2016

TOUTE LA JOURNEE : Exposition de photos et de peintures sur le thème des pigeonniers
Château Lastours

DE 9H00 A 12H00

- Randonnée pédestre autour des pigeonniers organisée par Gaillac Rando : départ 9h du château Lastours
- Circuit cyclo organisé par Gaillac Vélo Club : départ 9h du château Lastours
- Circuit voiture organisé par Gaillac Visit : départ 9h du château Lastours

Frais de participation : 6 € avec petit déjeuner vigneron offert - Inscription souhaitée

DE 10H00 A 11H30 :

- Conférence sur les pigeonniers par **Michel Lucien**, spécialistes des pigeonniers du Tarn, au Château Lastours.
- Animation ludique autour du vin organisée par L'Atelier du Goût et des Odeurs.

11H30 : Dégustation des cuvées offertes par les vigneronnes pour la vente aux enchères

13H00 : Repas Autour du Pigeon au Château Lastours

Salade gourmande : salade, bonbon de foie-gras, magret séché, pommes caramélisées

Demi-pigeon sur tartine de foie de volaille, pomme de terre gratinée

Café gourmand

Vins de Gaillac

35 €/personne vins compris - sur réservation au 06 83 34 42 23 et 06 76 74 66 59

15h00 : Vente aux enchères des cuvées offertes par les Z'elles Gaillacoises

Animée par Philippe Amigues, au Château Lastours.

5. D'où viennent tous ces pigeonniers ?

Gaillac est un des plus anciens vignobles de France. La culture de la vigne, importée par les Phéniciens quatre siècles avant Jésus-Christ, se développe tout d'abord vers Montans. L'essor du vignoble s'explique ensuite par les conditions climatiques très favorables au développement de la vigne, mais aussi par un facteur essentiel : la situation géographique. La ville de Gaillac est implantée sur la partie inférieure de la rivière Tarn au début de la zone navigable qui, rejoignant la Garonne, conduit à Bordeaux. Elle est également au carrefour de routes importantes, notamment celle de Toulouse-Rodez, vers Lyon. Ce réseau a permis de faciliter le transport des marchandises et en l'occurrence, du vin. Un autre facteur a favorisé le développement du vignoble : les moines ! En 972, Raymond 1er de Rouergue donne la ville de Gaillac à l'abbé Saint-Michel qui fera ériger, sur les bords du Tarn, l'Abbaye éponyme. Une partie du vignoble tarnais, détruit par les Maures, va alors être replanté et développé par les moines bénédictins de l'Abbaye Saint-Michel. La viticulture va très vite devenir une véritable force économique pour la région et ainsi gagner le soutien des comtes de Toulouse.

Cette place de choix va être à l'origine de la création de règles très strictes régissant la viticulture et la vinification. Ainsi, huit siècles avant la création des AOC, le vignoble gaillacois était un des mieux protégés et organisés de France : interdiction de mélanger les vins avec des vins «étrangers», taille réglementée, ban des vendanges, défense de fumer les vignes, organisation du temps de travail...Le seul engrais autorisé était la « colombine » (les déjections de pigeons), c'est ainsi que l'on peut observer un nombre conséquent de pigeonniers dans le vignoble gaillacois.

Aujourd'hui, ne servant plus, beaucoup d'entre eux sont à l'abandon et disparaissent peu à peu.

6. Pourquoi le pigeonnier de Lastours ?

C'est par une majestueuse allée de platanes que le visiteur est accueilli au **Château Lastours**. Vieille propriété de famille - les de Faramond y vivent depuis 3 générations - le château déborde d'archives qui ont été soigneusement étudiées par Jean, le grand-père de Louis de Faramond. Des différents travaux réalisés au fil du temps, au quotidien des maîtres des lieux, en passant par quelques anecdotes croustillantes : la



bibliothèque est riche d'enseignements et le moins qu'on puisse dire c'est que le lieu est chargé d'histoire ! Les archives attestent en effet que le Château n'aurait pas moins de 4 siècles d'existence. Mais la maison a évolué avec le temps. Passant de petit « Fortin » dominant la rivière Tarn à « Castel » doté de 4 tours, l'édifice a ensuite été embelli et remanié au XVIème siècle par des décors, ornements et fenêtres à meneaux. Briques enduites et galets forment une mosaïque de couleurs rouge et blanche caractéristique du Sud-Ouest.

Le pigeonnier constitue la dernière tour du Château. Situé sur l'ancienne allée qui menait à Las Tours, à quelques dizaines de mètres à l'Ouest du Château, il marquait ainsi l'entrée de la demeure. Toute l'attention a été portée à l'architecture de cet édifice autant par l'importance de l'ouvrage que par sa qualité et son parfait équilibre. Sa construction est attribuée à la famille des Calmels au XVIIIème siècle. L'emploi de la brique enduite est similaire aux travaux effectués sur le Château au début du XVIIème siècle.

Cette tour carrée en brique comporte 8 arcades extérieures, 9 piliers et 4 arcades intérieures. Symbole d'excellence, il produisait le seul fumier alors accepté pour la culture de la vigne : la colombine. Classé monument historique, le pigeonnier du Château Lastours continue de faire la fierté de ses propriétaires et c'est tout naturellement que Les Z'elles Gaillacoises ont fait le choix de le placer au cœur de la première édition de leur événement.

7. Partenaires

Les Z'elles Gaillacoises remercient leurs partenaires pour cette première édition :

L'Atelier du Goût et des Odeurs

Gaillac Visit

Albert Oenologie

Imprimerie Rhodes

Mairie de Lisle-sur-Tarn

Laurie

Gaillac Rando

Gaillac Vélo Club

Les Vignerones gaillacoises qui participent à l'événement et dont vous retrouverez les vins à la vente aux enchères :

Nathalie Vayssette du DOMAINE VAYSSETTE

Nathalie Caussé du DOMAINE DE GAYSSOU

Anne Koenig du DOMAINE RENE RIEUX

Valérie Nouvel du DOMAINE DE LARROQUE

Nathalie Larroque du MAS DE COMBES

Claire Bertincourt de VINOVALIE

Le DOMAINE DE LABARTHE

Dominique Hirissou du DOMAINE DU MOULIN

Sandra Bastide du DOMAINE DE LONG PECH

Virginie Vigùès du DOMAINE DE LAUBAREL

Christelle Merle du CHATEAU BALSAMINE

Astrid Bonnafont du DOMAINE PEYRE ROSE

Brigitte Molinier du MAS D'AUREL

Françoise Fontaine des VIGNES DES GARBASSES

Alexia Bouyssou du DOMAINE LES PETITS JARDINS

Alix David du CHATEAU DE TERRIDE

Suzanne et Amandine Boissel du DOMAINE DE BROUSSE

Anne et Laurence Geyddes du CHATEAU MAYRAGUES

Anne Marc du DOMAINE SALVY

Sylvie Blanc domaine LE HAUT DES VERGNADES

Christine Dubash du CHATEAU MAREYS

Isabelle du CHATEAU DE SAURS

Magdaleina Serey de la CAVE DE LABASTIDE DE LEVIS

Pascale Roc Fonvieille du DOMAINE BORIE VIEILLE

Aurélié Balaran de L'ENCLOS DES ROSES et du DOMAINE D'ESCAUSSES

8. Contacts



Les Z'elles Gaillacoises

www.facebook.com/leszellesgaillacoises

Responsable de l'événement : Alix DAVID

Tél : 06 83 34 42 23

leszellesgaillacoises@gmail.com



SO FEMME & VIN

SO Femme & Vin

www.sofemmeetvin.fr

contact@sofemmeetvin.fr

www.facebook.com/sofemmeetvin

www.twitter.com/SOfemmeetvin

Présidente : Gaëlle REYNOU-GRAVIER

Tél : 06 81 08 98 36

gaelle@vignobles-reynou.fr

Chargée de communication : Alexandrine BOURGOIN

Tél : 06 88 79 23 22

contact@oenostory.com