



**JOURNAL VIGN'ETTE**

**ÉVÈNEMENT**

**La Ville de Montpellier** coorganise la première édition des **vendanges solidaires**

Le 6 septembre dernier, la ville de Montpellier a coorganisé la première édition des vendanges solidaires au mas Nouguier, avec l'AOP Languedoc et l'ESAT des Compagnons de Maguelone. Cette année, la gestion de l'exploitation des vignes du Mas Nouguier a en effet été entièrement confiée à l'ESAT... **→ P.4**



**ÉDITION LANGUEDOC**

**L'INFO À CONSOMMER SANS MODÉRATION • N°60 - OCTOBRE 2022**

**TERROIR**

**Investir dans le vignoble gardois avec Vignobles Associés**

Vignobles Associés lance une démarche de redynamisation des vignobles du Gard au profit... **→ P.5**



**CÉPAGE**

**À la découverte des cépages : le pinot noir rosé**

Vous aimez les vins plutôt frais et fruités ? Vous appréciez la légèreté sans pour autant vouloir renoncer au caractère... **→ P.6**



**PRODUITS LOCAUX**

**Le Laguiole : patrimoine culinaire de l'Aubrac**

Fabriqué et affiné au cœur de l'Aubrac, le Laguiole est produit selon les méthodes traditionnelles héritées... **→ P.7**



**Dégustation professionnelle des vins bio de l'Hérault**

**→ P.3**



Vente de Vins et Spiritueux  
Formations - Conseils  
Animations œnologiques

[LEVINSELONGORGES.COM](http://LEVINSELONGORGES.COM)



2022 © Vign'ette - Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou des ayants droit ou ayants cause est illicite (article L.122-4 du code de la propriété intellectuelle).

# VINO MED

100% méridional

Salon méridional des vins  
et de l'œnotourisme

Ressourcez-vous sur VinOmed !  
Vous trouverez de nouveaux vins  
et offres œnotouristiques  
pour vos clients.

2<sup>e</sup> édition

24 et 25  
octobre 2022  
MONTPELLIER

salon-vinomed.com  
marketplace.salon-vinomed.com

  @salon.vinomed

Demandez votre badge



Avec le soutien de



# Dégustation professionnelle des vins bio de l'Hérault

Dans le cadre d'actions à destination des professionnels, le CIVAM BIO 34 organise avec le soutien du Département de l'Hérault une dégustation professionnelle des vins bio de l'Hérault. Rendez-vous lundi 14 novembre 2022 de 10h à 16h Maison des vins - Mas de Saporta à Lattes...



Le 10 juin dernier, l'Agence bio présentait les derniers chiffres de son observatoire de la consommation bio, toujours en croissance pour les vins sur l'année 2021 (+9,4% vs. 2019), malgré un recul sur les autres filières alimentaires.

D'après l'étude Ipsos pour Millésime bio et l'Observatoire européen de la consommation de vin biologique, 73% des Européens ont consommé du vin au cours des six derniers mois contre 82% en 2015. Mais si la consommation de vin baisse, celle du vin bio croît. 29% des Européens l'ont ainsi intégré à leurs habitudes, contre 17% en 2015. Les Français sont même 36% à en consommer de façon habituelle, régulièrement ou de temps en temps, contre 17% en 2015 : c'est plus du double ! Et ces chiffres sont appelés naturellement à grossir puisque le consommateur de vin bio est structurellement plus jeune que le consommateur de vin moyen. 46% des moins de 35 ans ont déjà consommé un vin bio.

La viticulture biologique du département de l'Hérault représentait 952 exploitations fin 2021 sur les 1490, soit 64% des exploitations bio dans le département, en croissance de 11% par rapport à 2020. Cela représente 9 860 hectares fin 2021, soit environ 1/3 des surfaces engagées en bio du département, en augmentation de 19%.

## Les vins bio en progression en Occitanie

En Occitanie, 1<sup>er</sup> bassin de production de vins bios français, les volumes de vins bio qui vont arriver sur le marché vont quasi doubler en 2022 alors que le gel d'avril 2021 avait permis de stabiliser ces volumes autour du million d'hectolitres. « Cela provoque d'ailleurs quelques interrogations chez

les opérateurs » commente Bénédicte Firmin, Chargée de Promotion Communication Distribution au CIVAM Bio 34.

Aujourd'hui, la vente directe représente 45% des volumes de vins bios français, les Grandes et Moyennes Surfaces, 23% des ventes (+5%), le réseau des artisans (bouchers, boulangers, commerces de proximité...), pour 22% (+12%) et la distribution spécialisée, 10% des ventes (+2%).

## Développer la vente de vins bio

« Dans ce contexte, plus que jamais cette journée de rencontre entre vignerons et acheteurs permettra de travailler sur du lien en local », explique Bénédicte Firmin, qui rappelle que l'événement professionnel a pour objectif « de développer la vente des vins bio auprès des acheteurs professionnels soucieux de répondre à la demande croissante des consommateurs en recherche de produits bio locaux ».

Cavistes, bars à vins, restaurants et commerces de proximité pourront ainsi mieux connaître l'offre bio et locale et ainsi la référencer dans leurs établissements.

## Informations complémentaires :

Cet événement a lieu tous les 2 ans depuis 2018. 50 domaines sont attendus avec un objectif de 200 visiteurs. Une conférence et une dégusta-

tion mets et vins auront lieu après le salon pour que les professionnels aient le temps de déguster les vins.

## Programme :

16h : Conférence « les vins natures : où en sommes-nous en Occitanie ? » : retours d'enquêtes et témoignages de Florence Monferran, Les Clos de Miège

17h : Dégustation accords mets et vins avec Emotion Vin avec fromages et chocolat, ouvert au grand public

Partenaire : Conseil Départemental de l'Hérault. Entrée gratuite (inscription obligatoire)

Renseignements et inscription : 04 67 06 23 90 [www.bio34.com/agenda\\_5.php#date223](http://www.bio34.com/agenda_5.php#date223)

Le CIVAM BIO 34, Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural, est l'association biologique de l'Hérault dont les objectifs sont :

- Accompagner le développement de la production biologique
- Participer à l'organisation des filières
- Promouvoir les produits biologiques



# La Ville de Montpellier coorganise la première édition des vendanges solidaires

Le 6 septembre dernier, la ville de Montpellier a coorganisé la première édition des vendanges solidaires au mas Nouguier, avec l'AOP Languedoc et l'ESAT des Compagnons de Maguelone.

La première édition des "Vendanges collectives et solidaires" s'est tenue le 6 septembre 2022 au Mas Nouguier, où la Ville de Montpellier est propriétaire de 7,8 hectares de vignes exploitées en agriculture biologique. A cette occasion, Michaël Delafosse, maire de Montpellier et président de Montpellier Méditerranée Métropole a pris les sécateurs sous les conseils avisés des travailleurs handicapés des Compagnons de Maguelone.

## Premières vendanges pour les Compagnons de Maguelone

Cette année, la gestion de l'exploitation des vignes du Mas Nouguier a en effet été entièrement confiée à l'ESAT - Établissement ou Service d'Aide par le Travail - des Compagnons de Maguelone.

Les compagnons de Maguelone ont pu faire leurs premières vendanges sur le site. « Depuis 2013, l'Association les Compagnons de Mague-

drone de Maguelone. Ils ont donc la possibilité d'absorber et de vinifier la production des 7,8 hectares qui sont la propriété de la Ville de Montpellier », souligne Michaël Delafosse.

Cette première édition des vendanges marque donc le transfert officiel de la vinification de ces parcelles aux Compagnons de Maguelone.

Ce transfert permettra d'assurer une continuité de la culture jusqu'à la vinification, garantie de qualité, pour étendre le label bio sur l'ensemble des cuvées. Il permet aussi de passer à une vendange manuelle pour une meilleure sélection des raisins et de mettre en place des expérimentations d'implantation de cépage adapté aux effets du réchauffement climatique.



lone était en charge de la partie viticulture. Aujourd'hui, ce sont des personnes en situation de handicap qui entretiennent et cultivent en bio ce vignoble » se félicite Maguelonne Arghyris, responsable communication de l'association, qui assure que « cette année, la récolte est bonne et le millésime s'annonce exceptionnel ! ».

## Un transfert des vinifications

Outre la culture, l'entretien et les vendanges, Les Compagnons de Maguelone sont également en charge de la vinification des vins.

« Les Compagnons de Maguelone possèdent en effet une cave sur leur site historique de la Cathé-

## Le vin, l'avenir de la Métropole

Des actions liées à la filière viticole, qui s'inscrivent pleinement dans les priorités de la métropole héraultaise, explique Michaël Delafosse. « Le vin fait en effet partie de l'ADN de Montpellier, de notre patrimoine historique, culturel et naturel. C'est également l'avenir de notre Métropole ».

Le président rappelle d'ailleurs qu'un Pôle Vin a récemment été créé en septembre 2021, au sein de la métropole. Il vise à centraliser et coordonner les actions des différents acteurs de la filière du vin avec pour objectif de renforcer la lisibilité et le rayonnement du territoire métropolitain à l'échelle nationale et internationale.



Dans ces mêmes perspectives, le Pôle Vin a été complété, en novembre 2021, par la mise en place d'un Conseil des Vins de Montpellier Méditerranée Métropole, dont l'objectif est, quant à lui, de « structurer cette filière d'excellence sur l'ensemble de notre territoire » précise Michaël Delafosse.

## Valoriser les vins du terroir

La reconnaissance nationale et internationale d'un terroir passe en outre par la qualité des vins qui y sont produits. Ainsi, dès le début d'année 2023, la récolte du Mas Nouguier de cette année, sera valorisée au travers de trois cuvées représentatives des terroirs de l'ouest montpel-

liérain : un blanc et un rosé en IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure, un rouge en AOP Languedoc et dès 2024 la première cuvée rouge AOP Languedoc Grès de Montpellier sera présentée. ■

Avec 200 viticulteurs dont 54 propriétaires récoltants installés sur le territoire métropolitain, Montpellier Méditerranée Métropole est située au cœur de la première région viticole du monde qui assume à elle seule 33% de la production française de vin.



# Investir dans le vignoble gardois avec Vignobles Associés

Vignobles Associés lance une démarche de redynamisation des vignobles du Gard au profit d'un renouvellement générationnel de ses vignerons. Zoom...

Soutenir les nouvelles générations en les ancrant sereinement sur leur territoire, voilà toute l'ambition de la coopérative Vignerons Propriétés Associés. Comment ? Grâce à un système participatif et collectif d'investissement en faveur d'un avenir durable.

## Un investissement solidaire

L'objectif de cet investissement solidaire est de contribuer au renouvellement générationnel des viticulteurs qui est essentiel au maintien du patrimoine gardois, à la sauvegarde des terres viticoles et au développement de l'économie locale(\*).

En participant à la défense de ce métier ancestral, ancré au plus près de la nature et de ses hommes, c'est sauvegarder et développer l'essence même de l'élan coopératif.

Sous la forme juridique d'une SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif), Vignobles Associés propose ainsi de devenir collectivement propriétaire de vignobles en inves-

tissant dans une ou plusieurs parts sociales de 1 000 €.

## UNE MARRAINE ET UN PARRAIN ENTHOUSIASTES

Magali Saumade, présidente de la chambre d'agriculture du Gard et Michel Hermet, dirigeant du Wine Bar Le Cheval Blanc à Nîmes et président d'honneur de l'union de la sommellerie française sont chacun marraine et parrain du projet. Leur engagement en faveur de la viticulture fait écho à la raison d'être de Vignobles Associés à qui ils accordent leur plus grand soutien.

## Acteur de la transmission

Avec cette démarche, Vignobles Associés a pour but non seulement de faire partager un savoir-faire, notamment au moment de la transmission des parcelles vers un jeune vigneron, mais aussi à protéger une culture et

un patrimoine. « Soutenir un jeune vigneron qui s'installe dans le village, c'est agir en faveur de l'emploi mais c'est aussi favoriser un bon équilibre entre les différents espaces urbain et rural tout en protégeant notamment le paysage, la culture et l'art de vivre languedocien. En un mot, à travers ce dispositif, il s'agit de s'inscrire dans une démarche positive d'avenir durable » précise Denis Verdier, président de la fédération des IGP du Gard. Au-delà d'accompagner financièrement cette nouvelle génération, Vignobles Associés propose également des ateliers animés et des rencontres humaines sources d'échanges forts.

En retour de leur engagement solidaire, les copropriétaires bénéficient d'une réduction fiscale de 25 % du montant investi et reçoivent chaque année une gratification en bouteilles équivalente à 50 €.

Pour en savoir plus et soutenir la démarche de souscription : Lisa Cipolla - 06 40 10 06 61 ■

(\* 2<sup>e</sup> secteur économique après le tourisme

## VIGNERONS PROPRIÉTÉS ASSOCIÉS : 280 VIGNERONS SOCIÉTAIRES DEPUIS 1993

Répartis sur 2700 ha à 360° autour de Nîmes (31 cépages)

- La structure dispose de 3 chais de vinification (St Hilaire-d'Ozilhan, Générac/Beauvoisin et Calvisson) avec une capacité de commercialisation à la fois locale mais aussi à l'export
- 9 appellations sont représentées (Côte du Rhône Villages, Laudun, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Languedoc, Vins de cépages du Languedoc)
- En 2022, 72 % du vignoble est sous label environnemental (HV3, Terra Vitis, Bio), l'objectif est d'atteindre 95 % en 2025

## Le Fascinant Week-end VIGNOBLES & DÉCOUVERTES en Occitanie

#fascinantweekend2022

Du 13 au 16 octobre 2022

partez à la découverte des destinations Vignobles de la Vallée du Rhône, du Languedoc, du Roussillon et du Sud-Ouest.

En famille, en couple ou en tribu, plus de 150 animations à vivre : escape games, accords mets & vins, randonnées dans les vignes, marchés de producteurs avec animations...



A DÉCOUVRIR SUR  
[occitanie.fascinant-weekend.fr](http://occitanie.fascinant-weekend.fr)



**ccitanie**  
Sud de France

# À la découverte des cépages : le Pinot noir rosé

**Vous aimez les vins plutôt frais et fruités ? Vous appréciez la légèreté sans pour autant vouloir renoncer au caractère ? Le Pinot noir, dans sa version rosé IGP Pays d'Oc, saura vous étonner !**

Natif de Bourgogne, le pinot noir est un cépage noble et complexe. Il est à l'origine des plus grands vins rouges de Bourgogne et a largement contribué à la renommée de la région dans le monde entier. Il est également l'unique cépage de raisin rouge à être présent sur le vignoble alsacien.

## Un cépage très qualitatif

Bien que considéré comme délicat et peu productif, ce cépage est très qualitatif. Sa sensibilité en fait un vin très raffiné. Voilà pourquoi il se classe parmi les variétés les plus plantées au monde.

Le pinot noir est l'un des cépages de prédilection de l'IGP Pays d'Oc, avec plus de 2 250 hectares cultivés et 26 Millions de cols produits. « Le pinot noir fait partie du Top 10 des cépages produits en IGP Pays d'Oc. Il arrive à la 5<sup>e</sup> place pour les rouges et à la 6<sup>e</sup> place pour les cépages rosés » précise Christophe Felez, sommelier conseil pour le label IGP Pays d'Oc.

En Languedoc-Roussillon, le pinot noir permet en effet d'élaborer des vins rosés fins et élégants, très appréciés des consommateurs et ce partout dans le monde.

## Et dans le verre ?

« Les vins rosés issus du pinot noir, produits en IGP Pays d'Oc, offrent des notes puissantes et gourmandes de petits fruits rouges (cerise noire, cassis, framboise, mûre) soutenus par une belle acidité. Ils se caractérisent également par leur fraîcheur constante et des tanins fins et délicats, sans lourdeur, mais avec du caractère. Les rosés à base de pinot noir sont ainsi une bonne alternative aux vins rouges. Ils accompagneront parfaitement une grillade ou une viande blanche mais aussi des plats asiatiques ou encore une cuisine méditerranéenne. » ■

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Pinot Noir est un cépage très ancien, à l'origine de la grande famille des Noiriens. Ainsi, il est le père d'une multitude de cépages comme le chardonnay, l'aligoté, ou encore le gamay.

Il est reconnaissable à ses grappes, petites et compactes, rappelant celles d'une pomme de pin (d'où son nom).



## DÉCOUVRIR CE CÉPAGE

Domaine Bachellery  
« Pinot Noir » – IGP Pays d'Oc

Arômes ★★★★★  
Acidité ★★★★★  
Tanins ★★★★★  
Puissance ★★★★★  
Finesse ★★★★★  
Longueur en bouche / Caudalies ★★★★★

Température idéale : 10° à 12° C  
Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Domaine Bachellery  
Route de Bessan  
34500 Béziers  
04 67 62 36 15  
[www.bachellery.com](http://www.bachellery.com)

JE DIS  
**OUI**  
AUX PRODUITS  
D'OCCITANIE !



**AVEC SUD DE FRANCE, PRENEZ LE PARTI DES PRODUITS D'OCCITANIE**  
Rendez-vous sur [produitenoccitanie.fr](http://produitenoccitanie.fr)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Le Laguiole : patrimoine culinaire de l'Aubrac

Fabriqu<sup>e</sup> et affin<sup>e</sup> au cœur de l'Aubrac, le Laguiole est produit selon les méthodes traditionnelles héritées des moines et des buronniers de l'Aubrac. Zoom...

Le Laguiole est un fromage au lait cru et entier de vache, à pâte pressée non cuite et à croûte sèche, fabriqué au cœur de l'Aubrac aux confins des départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, en région Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes. Il doit son nom au village de Laguiole situé dans le département de l'Aveyron.

## Fabrication

Le Laguiole est fabriqué exclusivement avec du lait de vache cru et entier.

Le lait utilisé pour la fabrication du "Laguiole" doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Simmental ou Aubrac ou des produits du croisement de ces deux races.

Après l'emprésurage, le caillé est rompu, pressé, puis broyé à nouveau après une maturation de 12 à 24 heures. La tome ainsi obtenue est ensuite salée dans la masse, brisée et placée dans un moule cylindrique garni d'une toile spéciale. Après un nouveau pressage long et progressif, de 40 heures minimum, le fromage est affiné en cave pendant quatre à douze mois. Durant ce temps, les fromages sont frottés et retournés régulièrement, de manière à former puis entretenir la croûte.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

La Tome fraîche du Laguiole, qui est le premier stade de fabrication du fromage Laguiole, est connue pour entrer dans la composition de l'Aligot de l'Aubrac !

## Historique

Le Laguiole, à prononcer "layole", a semble-t-il traversé les époques. Des textes du IV<sup>e</sup> siècle évoquent déjà la présence d'une production fromagère dans la région.

Mais c'est à partir du XII<sup>e</sup> siècle, que les moines des Abbayes de Bonneval et d'Aubrac, créent des fromages avec la production laitière de l'été. Ces abbayes, dotées d'un hôpital (domerie) hébergeaient et soignaient les pèlerins qui rejoignaient Saint-Jacques de Compostelle. Les fromages leur permettaient ainsi de nourrir les pèlerins.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, les muletiers qui acheminaient le vin, les fruits et le sel du Midi redescendaient avec des fromages.

Les exploitants des montagnes se regroupent au sein d'un Syndicat de vente du fromage, à La-

guiole, en 1897. En 1939, ce syndicat deviendra le Syndicat de défense détenteur d'un label de garantie.

Le Laguiole doit son retour, à partir des années 1960, à de jeunes producteurs locaux, qui entreprennent de valoriser l'héritage des siècles précédents dans le cadre de procédés modernes de fabrication. Et en 1961, un décret reconnaît l'Appellation d'Origine Contrôlée Laguiole.

## Comment le reconnaître ?

Le fromage de Laguiole se présente sous forme d'un gros cylindre de 20 à 50 kg, de 30 à 40 cm de diamètre et d'un rapport hauteur/diamètre de 0,8 à 1. Sa croûte épaisse et sèche est d'une couleur blanchâtre à gris clair qui vire au brun ambré au fur et à mesure de la poursuite de l'affinage, tandis que sa pâte, de couleur ivoire à jaune paille, d'une consistance souple mais ferme, est onctueuse et fondante sous la langue. ■

Le Laguiole bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1961 et d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1996.

## HOROSCOPE

### Bélier



Côté professionnel, fini les situations bloquées et les impasses ! Vous aurez la voie libre pour agir à votre guise, et vous serez en mesure de réaliser vos plus hautes ambitions.

### Taureau



Votre travail acharné devrait faciliter la progression de vos affaires et vous valoir des marques de reconnaissance gratifiantes de la part de votre hiérarchie. Continuez !

### Gémeaux



Votre esprit de compétition sera décuplé ce mois-ci. Veillez toutefois à ce qu'il ne vous aveugle ni ne vous empêche d'évaluer avec précision la force de vos concurrents.

### Cancer



Dans le travail, vous ne rencontrerez aucun obstacle. Vous serez projeté sur le devant de la scène professionnelle. Profitez-en pour avancer !

### Lion



Dans votre métier, vous n'aurez peur de rien, et vos initiatives les plus audacieuses auront toutes les chances de réussir.

### Vierge



Ne cherchez pas à assumer, pour vous mettre en valeur, plus de responsabilités que vous le pouvez. Vous risquez de gagner en pression et en stress !

### Balance



Attention aux jaloux ! Tâchez de défendre votre position. Aussi, ne vous endormez pas sur vos lauriers.

### Scorpion



Dans le passé, votre négligence vous a fait rater une affaire intéressante. Vous serez maintenant déterminé à tout faire pour ne pas commettre la même erreur.

### Sagittaire



Les affaires ressembleront à un véritable champ de bataille. Vous devrez, dès le départ, disposer avec le plus grand soin tous vos pions sur l'échiquier si vous souhaitez remporter tous les succès escomptés.

### Capricorne



Vous serez fortement motivé pour réaliser vos ambitions et, par-dessus le marché, les difficultés vous stimuleront.

### Verseau



La solitude ? Voilà un mot que vous bannirez de votre vocabulaire. Jamais vous n'aurez été autant entouré, sollicité. Vous vous démènerez pour rendre service et votre entourage vous en saura gré.

### Poissons



Vous aurez la volonté de réussir, mais vous manquerez probablement de prudence et de discernement. Prenez un peu de recul !

## SUDOKU

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   | 7 |   | 9 |   |   |   | 5 |   |
|   |   | 9 |   | 5 | 7 | 4 |   | 3 |   |
| 1 |   |   |   | 6 |   |   |   |   | 7 |
|   |   |   |   | 5 |   | 1 |   |   |   |
|   |   | 9 | 2 |   |   |   | 8 | 7 |   |
|   |   | 1 |   |   | 9 |   |   |   |   |
| 5 |   |   |   | 3 |   |   |   |   | 6 |
| 8 |   | 6 | 4 | 2 |   | 3 |   |   |   |
|   | 1 |   |   | 8 |   | 5 |   |   |   |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   | 7 |   | 1 |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   | 2 |   | 3 | 6 |   |   |
| 4 |   | 2 |   |   | 9 |   | 5 |   |   |
| 5 |   |   | 4 | 3 |   |   |   | 7 | 8 |
| 2 |   |   |   |   |   |   |   |   | 6 |
| 9 | 3 |   |   | 5 | 8 |   |   |   | 1 |
|   |   | 4 |   | 6 |   | 7 |   |   | 5 |
|   |   |   | 5 | 7 |   | 4 |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | 1 |   |   | 2 |



Vignette  
Journal Mensuel  
Est édité par :  
C dit viN - Ass. loi 1901

Adresse :  
La Base Alpha  
32, boulevard du Jeu de Paume  
34000 Montpellier  
SIRET : 83342515000012  
Web : www.journalvignette.fr

Email : contact@journalvignette.fr  
Facebook : https://goo.gl/NaHKAp  
Journaliste :  
Aurélien Estève - 06 76 19 61 17  
Directrice de la communication & photographie  
Nathalie Savary - 06 28 06 16 70  
Relecture : Pascaline Blandin  
Conception graphique : www.ixelkhan.com  
Impression : JF Impression  
Diffusion : LR Communication

→ Solution des sudoku

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 2 | 3 | 7 | 1 | 9 | 4 | 6 | 5 | 8 |  |
| 6 | 8 | 9 | 2 | 5 | 7 | 4 | 1 | 3 |  |
| 1 | 4 | 5 | 3 | 6 | 8 | 9 | 2 | 7 |  |
| 7 | 6 | 8 | 5 | 4 | 2 | 1 | 3 | 9 |  |
| 4 | 9 | 2 | 6 | 1 | 3 | 8 | 7 | 5 |  |
| 3 | 5 | 1 | 8 | 7 | 9 | 2 | 6 | 4 |  |
| 5 | 2 | 4 | 9 | 3 | 1 | 7 | 8 | 6 |  |
| 8 | 7 | 6 | 4 | 2 | 5 | 3 | 9 | 1 |  |
| 9 | 1 | 3 | 7 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 |  |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 6 | 7 | 3 | 1 | 4 | 5 | 8 | 9 | 2 |  |
| 8 | 5 | 9 | 2 | 7 | 3 | 6 | 1 | 4 |  |
| 4 | 1 | 2 | 8 | 9 | 6 | 5 | 3 | 7 |  |
| 5 | 6 | 1 | 4 | 3 | 2 | 9 | 7 | 8 |  |
| 2 | 4 | 8 | 9 | 1 | 7 | 3 | 5 | 6 |  |
| 9 | 3 | 7 | 6 | 5 | 8 | 2 | 4 | 1 |  |
| 1 | 2 | 4 | 3 | 6 | 9 | 7 | 8 | 5 |  |
| 3 | 8 | 5 | 7 | 2 | 4 | 1 | 6 | 9 |  |
| 7 | 9 | 6 | 5 | 8 | 1 | 4 | 2 | 3 |  |



# JOURNAL VIGN'ETTE

L'INFO À CONSOMMER SANS MODÉRATION

[www.journalvignette.fr](http://www.journalvignette.fr)



## Retrouvez sur Internet toute l'actualité du vin

...gratuite et en accès libre ;-)



@journalvignette



@JournalVignette



<https://bit.ly/3b2joKT>

Scannez le code ci-contre avec la caméra  
de votre smartphone ou tablette.  
Cliquez sur le lien qui s'affiche... magique !

