



La Saint Vincent.

A Saint Roman en Bellet ou la communion des Grappes de Savoir.

Dormance : *Etat hivernal de la vigne qui ne présente plus d'état végétatif apparent.*

Au plus fort de l'Hiver, quand toutes les souches rassemblées Cherchent une raison de vivre, en protégeant les plus frêles, Les dérisoires rouges-gorges, comme autant de braises dispersées, Leur donnent encore l'espoir d'un printemps qui sommeille. René Morlat

Aujourd'hui, sont réunis ; le sacré, vin de messe, la mémoire, du vin d'honneur, sous la bannière des trois couleurs des vins de Bellet, la noblesse, du vin par son partage, l'éternelle jeunesse par les chants et les danses. Mais aussi ce rappel qu'il ne saurait y avoir de vins sans vignes, et vignes sans terroirs appropriés, mais il faut également des pluies, séchées par les ardeurs du soleil; il faut, enfin, et surtout un vigneron qui plante, protège, prévient, élève, cueille et vinifie. Tant qu'il y aura des vignerons respectueux de leurs terroirs, fiers de leur travail, habités par le souci, je dirais même par l'obsession d'améliorer millésime après millésime la qualité de leurs crus, les vendanges ne seront ni d'hier ni d'aujourd'hui ni de demain mais de toujours. La terre ne sait mentir ; une fois par an elle rend aux hommes ce qu'ils lui ont donné. Il n'existe pas de meilleure école de l'humilité que la viticulture. L'humilité implique, l'intelligence, la foi, la persévérance.

Le Président, Monsieur, Ali Hédayat, des Sommeliers de l'Association des Sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence, et certains membres du bureau, ainsi que des membres actifs honoraient de leurs présences, cette fête, de la Saint Vincent.

L'essentiel est de vivre de toute chose

Le parfum moment de complicité qui ne passe ni par le physique ni par le verbe.

L'odeur, c'est la respiration géante, le sentiment de partage, de l'émotion et toujours liée aux moments de bonheur, une harmonie, elle n'a pas un sentiment de pouvoir, on conserve l'essence de ses odeurs archivées, ce sont ses pensées qui lui survivent. Le nez c'est la mémoire, l'avenir appartient à ceux qui ont de la mémoire. Sentir l'avenir.....

Le sommelier un homme de métier

La connaissance *Le sommelier est un homme de référence qui exerce son métier avec professionnalisme. il sélectionne et achète les vins issus des meilleures plantations nationales et mondiales. Créateur et artiste : il apprivoise et assemble des mets et des vins, de différentes origines, pour concevoir ses propres associations adaptées au particularisme de chaque table. Amateurs ou connaisseurs ; quelques soient vos goûts et vos habitudes le sommelier a cette compétence unique de vous orienter, vers le produit qui vous convient ; .grâce a ses connaissances le sommelier vous offre un conseil personnalisé. Retrouvez le fruit de son travail au théâtre du restaurant ou en boutique chez le caviste.*

L'expérience : *Expert et connaisseur, le sommelier s'applique à vous offrir le meilleur accord avec votre plat et les convives. LE métier est exigeant parce qu'il requiert de la présence de l'attention ; mais aussi une certaine compétence. le sommelier connaît le vin, les eaux de vie , l'eau ,les boissons chaudes et tous le produits élaborés servis à table mieux que quiconque et son savoir –faire est la garantie même d'un parfum et d'une saveur inégalable pour archiver des mémoires festives. Spécialiste rigoureux, il sélectionne des produits de qualité pour assembler pour rassembler. au fil des ans le fruit de son travail, résultat de tant d'investissement, d'expérience et de son savoir faire a su remporter les faveurs d'un public conquis.*

La passion *Vivre son métier comme une véritable passion, voici ce qui pourrait caractériser les sommeliers. Un métier fait de gestes simples ou le contact avec le vin et son public devient privilégié. Du vin on aime son odeur, son histoire, sa culture et sa texture toute évocatrices de pays producteurs. la passion d'un sommelier, c'est cette volonté de faire partager aux autres, l'amour d'un bon moment passé autour du vin. Bien plus qu'un métier, c'est une vocation. On ne naît pas sommelier comme le cuisinier on le devient. Être passionné, c'est croire en ce que l'on fait. Le sommelier croit en son œuvre et en son métier parce qu'il choisit lui-même ce qu'il vend. Il met pour cela du talent et du cœur à l'ouvrage.*

Le conseil *Le sommelier est un homme de conseil. Il connaît ses produits et les spécificités de chacun d'entre eux, qu'il soit doux, aromatique, parfumé ou corsé. le sommelier sait quel est le vin qui vous correspond le mieux. Il adapte le choix du vin à votre goût. Il sait ce que vous attendez d'un bon vin et ce que ce soit aux deux services en matinée ou en soirée pour des chaque instants irremplaçables. Rien pour lui n'est plus important que votre satisfaction. C'est pourquoi, il s'applique à produire chaque jour une prestation personnalisée à sa clientèle. Ecoutez le parler de ces arômes et de ses origines pures de ses produits; vous comprendrez que cet un homme de bons conseils. Le meilleur sommelier, tout comme le meilleur cuisinier c'est celui qui vous charge de bonheur dans l'instant (l'éphémère devient éternel).*

Le service *Accueillant, le sommelier est un homme de contact chaleureux à l'image de son produit .cet homme de proximité fait partie de la vie et de l'âme des centres villes au même titre que le primeur ou le boulanger .ce service est rare et les besoins de contacts humains seront toujours présents en restauration. le sommelier a la particularité et l'avantage de servir a ses clients un produit en alliance avec un produit frais préparé avec une extrême*

exactitude. Le restaurant est un espace de rêve, une sorte d'appel au sens dans lequel il retranscrit l'univers des producteurs de vins. Il maintient avec sa clientèle, une réelle relation de partage et d'échange.

Le partage

Seul, en famille ou entre amis le vin est source de plaisir. à deux en amoureux : vin passion et deux verres. chez soi à la maison, vin passion (son , couleur, parfum, véhiculent le voyage de l'imaginaire) Le vin, vous accompagne, aux heures des repas, dans les lieux festifs, dans votre vie personnelle, comme professionnelle; le vin rythme vos bons moments, faits d'échanges, le vin convivialité marque avant tout le partage des bons moments de vie. le sommelier fait bien plus que de vous offrir à déguster un simple vin, il le partage avec vous.

Un homme de métier, Monsieur le sommelier.

Des hommes et des femmes ordinaires à la différence près qu'ils exercent un vieux métier. Des sommeliers qui vous offrent le privilège d'entrer dans un lieu qui était un endroit de rencontres, de recevoir, d'accueil, de restauration il y a plusieurs siècles déjà. Vivants et rassurants ces lieux sympathiques offrent une authenticité faite de convivialité à l'heure où les rapports humains s'amenuisent. Nul n'est besoin de prononcer un mot. Ces objets dispersés, ces images de voyages aux murs, cette odeur d'un vin envoûtante suffisent à nous transporter dans l'univers des bacchantes. Avec un sommelier, on vit, on respire les arômes, on admire la couleur de la robe d'un vin, on en parle, on laisse parler ses sens.

LE métier de sommelier est un beau métier.

C'est pourquoi demain, comme aujourd'hui il évoquera sans doute la même noblesse.

Déjà, à la Saint Vincent, Vieux ceps et Jeunes vignes puisent du même terroir, sur l'éternel Coteau ; leurs RE-naissances.

Débourrement : Phase où l'état végétatif reprend, lié à l'état thermique et type de cépages.

Les bourgeons gonflent, les écailles protectrices s'écartent et laisse apparaître la « Bourre ».

Inflorescence : Développement des organes reproducteurs commencé l'année précédente dans les bourgeons latents et se poursuit d'une façon plus visible au Printemps.

Floraison : Epanouissement de la fleur par l'ouverture de la corolle qui se dessèche et tombe .Durée variable environ 15 jours. Les étamines s'écartent du gynécée, effectuent une rotation à 180° et libèrent le pollen.

La Dégustation, qui suivit, avait, du caractère par les vins servis, une présence cosmique carillonnements, et tintements, une alliance avec les préparations niçoises de « Jeannette ». Des Rires, sous le ciel bleu azur, et l'éclat triomphant du soleil ; espérance de l'AN FORT.

Yours sincerelly Joël Langlais

Maître Sommelier de l'Association Nice, Côte d'Azur, Provence.