



Les vins et les huiles coopératives plébiscités par le « Coup de cœur de Femmes » 2018 !

Plus de trente femmes de différents réseaux de la société ont répondu à l'invitation de Coop de France Occitanie pour participer au « jury des coups de cœur des femmes » les 7 et 8 juin. Réunies en petite Camargue gardoise, elles ont attribué leurs « coups de cœur » pour les huiles d'olive et les vins, en présence de Kashink, la marraine de l'évènement.

L'artiste de Street Art, dont l'engagement militant a fait écho à celui de la coopération agricole, a créé des trophées haut en couleur, rappelant les nuances des huiles et des vins, la transparence, les sens qui s'animent lors de la dégustation. Vous trouverez le palmarès ci-après.

Il y a plus de 20 ans, les vignerons coopérateurs ont confié la promotion de leur **concours des vins** à un jury de femmes journalistes, expertes ou pas, parce qu'ils considèrent que leur avis est aussi judicieux et proche du consommateur. Avec leurs coups de cœur, elles contribuent à faire connaître l'excellence des vins d'origine coopérative du sud de la France.

Depuis l'an dernier, nous avons élargi l'attribution des « coup de cœur » à un jury composé à des Femmes chefs d'entreprise, d'influence, d'audace ou animatrices de différents réseaux de la Société... de fait, des femmes de partage, qui ont le goût de notre territoire d'Occitanie et de la coopération agricole et viticole !

Durant ce moment d'échanges autour des produits de qualité des coopératives viticoles, agricoles et agroalimentaires, les jurys féminins ont dégusté une dizaine d'huiles d'olives, puis les vins médaillés Or du concours régional des vins de la coopération : unique en Europe !

Nouveauté 2018, le jury de femmes a pu découvrir la richesse des fromages d'Occitanie à travers une initiation à la dégustation.

Les produits Coups de Cœur sont les ambassadeurs pendant une année de la qualité et de l'origine des vins et des huiles coopératives, du savoir-faire des agriculteurs coopérateurs, des valeurs de la coopération agricole, ... Cette manifestation permet de mettre en exergue une sélection de produits au sein des « Boutiques des Coop's » (www.consommonscooperatif.com).

Le jury 2018 :

Entreprises et titres représentés : Chocolaterie CEMOI – Conseil Départemental du Gard – Conseil Départemental de l'Hérault – Conseil Régional Occitanie – Crédit Agricole Languedoc – Confédération des Coopératives Viticoles de France – Députée – Dauphiné Libéré – Elle / Le Point/Paris Match /Télé 7 jours – FCE Gard (Association Femmes chefs d'entreprise) – formation.japonaise.Jimdo.com – Gourmandise sans frontière.fr – Il était un fruit – jedevienssecolo.fr– jus d'olive.fr– ynet.co.il (magazine féminin et site israéliens) – La Dépêche – La lettre M – La Radio du Goût – La Vigne– www.la-wine-ista.com – Le Paysan du Midi – L'Indépendant (région et site) – Les 5 du vin– Maison Tarbouriech – Midi Libre – Mille Feuilles...autour du Monde – La Tribune –Pâtisserie Elémentaire – Putsch– RCF Maguelone Hérault – Riz Canavere – Terre de vins – Vitisphère – Wine LR sous le marrainage de Kashink



Le jury a attribué :



« COUPS DE CŒUR DES HUILES D'OLIVES »

HUILE D'OLIVE DOUCE ET FRUITÉE

Elles ont aimé...

Subtilement parfumée, très vive au nez, onctueuse en bouche, avec des notes fraîches, cette huile s'harmonisera parfaitement avec la saveur des aliments. Elle est douce et fruitée comme une petite sieste à l'ombre d'un bel olivier.

Cuvée Picholine - Huilerie Confiserie Coopérative Interdépartementale de Clermont d'Hérault (Hérault)

HUILE D'OLIVE INTENSE ET CORSEE

Elles ont aimé...

Le goût frais un peu acidulé de cette huile, une couleur en bouche : le rouge rose, celui de la pomme d'amour, souvenir de fête foraine. L'amertume est légère, l'ardence pas trop... ardente. Bref, un bel équilibre pour accompagner délicatement des salades d'été.

Cuvée AOP Huile d'olive de Nîmes - Huilerie Coopérative de Beaucaire (Gard)

« COUPS DE CŒUR DES VINS »

VIN BLANC

Elles ont aimé...

Son joli nez qui respire les fruits (pêche blanche abricot, citron confit) puis qui évolue sur les épices jaunes (curry, curcuma). Un nez élégant et complexe.

Son bel équilibre en bouche, de la rondeur. Une finale qui s'étire en longueur sur les fruits jaunes qui fait saliver.

A privilégier lors d'un repas avec un curry de lotte, une terrine de poisson, une quiche au saumon, une tomme de chèvre.

Nos Belles Rangées Gewurztraminer, Pays d'Oc IGP blanc 2017

Cave coopérative du Razès à Routier (Aude)



VIN ROSE

Elles ont aimé...

Par un soir d'été, on rêve toutes de croiser ce séducteur délicat, élégant, sexy, le parfait compagnon des papilles. Classe et équilibré, il mettra en valeur une petite salade qui ne demande que ça, ou un poisson eseuilé, et même quelques giroles d'automne, jusqu'à la salade de fruits frais.

Tarani, Comté Tolosan IGP, Rosé 2017
Cave coopérative Vinalvalie à Brens (Tarn)

VIN ROUGE

Elles ont aimé...

Belle fraîcheur pour ce vin rouge aux tanins fondus. Notes de fruits des bois, de mure. Bel équilibre, bref un beau gosse !

Merlot, IGP Pays d'Oc, rouge, 2017
Cave coopérative Les Collines du Bourdic à Bourdic (Gard)

VIN DOUX NATUREL

Elles ont aimé...

Avec sa robe couleur jaune pâle, sa douceur au nez miellée qui rappelle le sureau et les fleurs blanches délicates, comment ne pas songer à se promener au printemps sous les cerisiers en fleur du Japon avec ce vin en main ?

Muscat Dom Brial, AOC Muscat de Rivesaltes, 2017
Cave coopérative Dom Brial à Baixas (Pyrénées-Orientales)

Partagez l'excellence Coopérative sur www.concoursdelacooperation.fr

Ou suivez toute l'actualité du coup de cœur des femmes journalistes sur
<https://www.facebook.com/Coupdecoeurdesfemmes>