



## Coup de Cœur de Femmes 2022 : La sensibilité féminine récompense l'élan coopératif



C'est avec joie que La Coopération Agricole Occitanie a accueilli la 26e édition de son Coup de Cœur de Femmes, le 29 juin dernier, à la cave Les Costières de Pomerols à Mèze dans l'Hérault. Le jury, composé d'une trentaine de femmes d'influence, amatrices ou professionnelles, a pu déguster les cuvées médaillées Or du Concours des Vins de la Coopération ainsi que les huiles d'olive des coopératives de la région. Un événement sublimant la richesse du terroir.

### Une matinée autour des meilleurs vins de la coopération régionale

Fabienne BONET, marraine du Coup de Cœur de Femmes et membre du bureau de La Coopération Agricole Occitanie, a ouvert l'événement en soulignant le plaisir de retrouver chaque année les visages et sourires des participantes engagées. Leur fidélité honore le Coup de Cœur et les produits de notre région !

En effet, comme l'a rappelé Fabien CASTELBOU, Président du Comité Territorial de l'Hérault – Vignerons Coopérateurs Occitanie, cet événement est l'occasion pour les coopératives et leurs vignerons de confronter leurs produits au goût des consommateurs. Ceci leur permet de progresser dans leur recherche d'excellence. Et qui mieux que notre jury du Coup de Cœur pour exprimer au travers de leur sensibilité féminine, un regard différent sur les vins qui saura toucher avec des mots justes le consommateur.

Et le résultat est là : comme chaque année, les femmes ont élu, après une dégustation appliquée et des moments forts d'échanges, une cuvée véritable « Coup de cœur » dans les catégories blancs, rosés, rouges et vins doux naturels

### Gourmandise et découverte pendant le Coup du Cœur des huiles d'olive

Jean-Marie ETIENNE, Président de la section oléicole de la Coopération Agricole Occitanie, s'est réjoui de voir de nouveau les huiles d'olive récompensées par le Coup de Cœur, cette sélection n'ayant pas eu lieu les années précédentes à cause du Covid. A l'issue de la sélection des Coup de cœur des huiles, une huile d'olive fruité noir, aux saveurs d'antan, a été dégusté : une belle découverte pour le jury !



Les vins et les huiles d'olive sélectionnés « Coup de cœur » sont les ambassadeurs des produits coopératifs de la région durant un an. A l'heure où consommer local est essentiel pour soutenir les producteurs, cet évènement valorise et promeut le savoir-faire des coopératives. Celles-ci font la richesse et le dynamisme de leur territoire.

## La cave coopérative Les Costières de Pomerols accueillent l'édition 2022 des Coups de Cœur

Sur la terrasse du Caveau Beauvignac à Mèze, les femmes ont pu apprécier la vue exceptionnelle sur l'étang de Thau. L'occasion pour le président Jean-Louis ATIENZA, et son Directeur Joël JULIEN, de parler de l'histoire de la cave coopérative et de son rayonnement, notamment avec leur identité Beauvignac.

## L'atout artistique de cette 26<sup>e</sup> édition !

Cette année, c'est Nadège Féron, illustratrice engagée et muraliste passionnée, qui a réalisé l'ensemble des trophées. Elle a pris le parti de mettre en exergue des éléments fragiles du territoire (coquillages, végétaux, insectes) dans le but de sensibiliser à leur protection. Elle a grandement apprécié cette aventure humaine et la rencontre avec les autres membres du jury ainsi que les parties prenantes de l'action.



## Une 26<sup>ème</sup> édition couplée au Congrès des Vignerons Coopérateurs de France



Les Vignerons Coopérateurs Occitanie, qui accueillent cette année le Congrès des Vignerons Coopérateurs de France ont fait le choix évident de coupler ces deux manifestations pour permettre à leurs intervenantes d'exception de rencontrer les femmes et les hommes qui sont à l'origine des vins qu'elles ont pu déguster à l'aveugle. Cette soirée de bienvenue pour les congressistes fut l'occasion d'allier travail et convivialité durant ce moment d'échanges et de partage.

## Jury du Coup de Cœur 2022

Entreprises et titres représentés :

Agence immobilière – Comité départemental de la randonnée pédestre de l'Hérault - Delta Magazine – Deux F Concepts – Fédération IGP Hérault - Gourmandise sans frontières – Groupe SOFILEC - IGP Pays d'Oc – Jeunes Vignerons Coopérateurs - Kol Aviv (radio 101.0) - L'Indépendant - Office du Tourisme communal Archipel de Thau Destination Méditerranée – La Vigne – Mamscook – Marie Claire - Midi Libre - Mille feuilles autour du monde - Radio du goût - Région Occitanie - RCF Maguelone Hérault – Université de Montpellier - Vitisphère



## « COUPS DE CŒUR DES VINS »

**Vins Blanc*****Elles ont aimé...***

Une couleur limpide, jaune pâle lumineux. Nez intense, notes florales (fleurs blanches) et fruits blancs. Agréable en bouche, légèrement frissante. Bel équilibre, acidulé. C'est un vin qui met en appétit.

**Chevalier d'Anthelme AOP Côtes du Rhône blanc 2021**

**Cave coopérative Le Cellier des Chartreux à Pujaut (Gard)**

**Vin Rosé*****Elles ont aimé...***

Un vin très féminin qu'on siroterait presque dans un verre à cocktail au bord d'une piscine. Frais, élégant, avec une belle robe saumonée, brillante et attrayante. On perçoit un équilibre parfait entre tonalité amylique de bonbon anglais et notes d'agrumes. Un breuvage de jolie couleur à déguster en apéritif avec des toast grillés de tapenade d'olive verte ou un repas léger et peu assaisonné : un ceviche de poisson cru ou des homards grillés

**Le Pigeonnier, AOP Costières de Nîmes rosé 2021**

**Cave coopérative Les Grand Vins de Pazac à Meynes (Gard)**

**Vin Rouge*****Elles ont aimé...***

Un goût intense, aux notes de fruits rouges, tout en fraîcheur, très harmonieux, aux tanins fondus et élégants. Un vin de garde très prometteur, très agréable en bouche. Il accompagnera parfaitement une grillade d'agneau.

**Seigneur d'Aupenac, AOP Saint Chinian Roquebrun rouge 2017**

**Coopérative La Cave de Roquebrun (Hérault)**

**Vin Doux Naturel*****Elles ont aimé...***

D'une clarté surprenante, ce vin étonne par sa limpidité scintillante. Le nez délicieusement expressif avec des notes à la fois miellées et florales est une invitation à la dégustation. En bouche l'aromatique explosive en fait un vin gourmand. Un bel équilibre entre les notes de fruits confits et la fraîcheur des notes florales.

**Muscats de Rivesaltes Tradition, AOP Muscat de Rivesaltes 2021**

**Cave coopérative Arnaud de Villeneuve à Rivesaltes (Pyrénées-Orientales)**





## « COUPS DE CŒUR DES HUILES D'OLIVE »

**Huile d'olive intense et Corsée*****Elles ont aimé...***

Une huile aux arômes de l'herbe fraîchement coupée, de l'artichaut et d'une jolie pointe de roquette. Avec une amertume très légère, son ardeur réveille les papilles. De belle harmonie et équilibre, elle embellira les poissons grillés accompagnés de petits légumes. Elle peut se plaire également sur un fromage frais.

**Bouteillan de l'Huilerie Confiserie Coopérative de Clermont l'Hérault (Hérault)**

**Huile d'olive Douce et Fruitée*****Elles ont aimé...***

Sa belle couleur dorée, son arôme de tomate et son goût de noix fraîche. Son ardeur légère accompagnera avec délice un filet de poisson grillé pour les dîners d'été sous les tilleuls.

**Origine – AOP Huile d'olive du Languedoc de la coopérative L'Oulibo à Bize-Minervois (Aude)**

**Un coup de Cœur pour la nouvelle AOP Huile d'olive du Languedoc !**

La toute nouvelle AOP Huile d'olive du Languedoc a obtenu le prix de la catégorie Douce et Fruitée dès sa première présentation. Une véritable reconnaissance pour tout le travail effectué pour l'obtention de cette appellation, notamment par les coopératives oléicoles de l'Aude et de l'Hérault.

**Contact presse :**

**Evelyne PAYET – La Coopération Agricole Occitanie – 06 10 40 15 02 – e.payet@coopoccitanie.fr**

