

# La Provence

## Nouveau millésime du rosé made in la Côte bleue

**L**e rosé 100% local "L'équipée" a été élaboré pour la deuxième année consécutive avec Jean-Pierre Foucault qui a participé activement à son assemblage avec les amis de la Carry Winery.

*"Jean-Pierre, amoureux de la Côte Bleue est un fin connaisseur en vin, impliqué à nos côtés depuis deux ans maintenant, rcontent Jérôme, Mo et Fred. C'est une belle rencontre. Il agit bénévolement en tant que parrain et nous accompagne dans nos projets et nos folies avec bienveillance et sympathie".*

### Un rosé créé autour d'un cépage oublié

*"Nous avons fait un pari fort lors de la création de notre rosé, poursuivent les trois amis, c'est de créer notre vin autour d'un cépage typique local, la counoise, très présent dans les collines de la Côte bleue depuis des décennies mais peu connu de ses habitants, qui est aujourd'hui sur la liste des cépages oubliés. La counoise est un cépage très fin qui donne à notre rosé son goût spécifique".*

Le nouveau millésime du rosé sera d'une couleur plus claire que l'année dernière, *"mais nous ne souhaitons pas jouer dans la course aux rosés toujours plus transparents, souvent insipide, sans goût. Nous recherchons avant tout un rosé fin et équilibré avec une belle expression des cépages et du terroir local. Il s'adapte aussi bien à l'apéritif que lors d'un repas".*

Il sera vendu chez vingt cavistes et quelques beaux restaurants de la Côte bleue.

### La recette de la "Potion magique" rééditée

Fort du grand succès de l'année dernière, les membres de Carry Winery viennent aussi de rééditer la recette de leur digestif maison : le marc arrangé la "Potion magique" au citron et au thym.

Le marc est issu des vendanges manuelles par la bande



Les membres de la Carry Winery, Jérôme, Mo et Fred et leur parrain Jean-Pierre Foucault qui les accompagne dans leurs projets avec bienveillance et sympathie.

/PHOTO J.-L.C.

de la Carry Winery au Vallon de Valtrède. Les raisins, après avoir macéré trois semaines dans les cuves de vins rouges à Carry, sont ensuite distillés, dans le souci de ne rien jeter et de recycler les produits qu'offre la nature locale.

*"Nous faisons ensuite macérer dans notre marc naturel des zestes de citron bio et du thym de la colline, ramassé avec attention par notre ami Lucien Jasselme, décrivent Mo, Fred et Jérôme. Après un mois de macération, nous mettons à la main,*

*dans chaque bouteille une peau de citron et une branche de thym pour que la macération se poursuive dans la bouteille".*

### Mise en bouteille du rouge en mai-juin

Quant aux vins rouges, ils sont issus de vendanges manuelles entre amis au Vallon de Valtrède en septembre. Ils sont faits de manière totalement artisanale dans leur cave carryenne. *"Ils vieillissent actuellement dans de petites cuves de 200 et 400 litres, précise Jérôme. Ils seront mis en bouteille à la main en juin".* Les vins rouges existent depuis six ans, mais ils ne seront vendus aux amateurs que pour la quatrième année à partir de juin. Il est préférable de réserver car les quantités produites sont très faibles.

@CarryWinery sur Facebook

### LE PREMIER PASTIS DE LA CÔTE BLEUE

La nouveauté de l'année de la Carry Winery? Le premier Pastis de la Côte Bleue. *"L'idée est venue lors d'un apéritif animé entre les amis de la Carry Winery. Suite à la pose du panneau d'entrée dans la Principauté du Rouet (La Provence du 20/01/2022) devant la cave, nous avons invité les voisins du quartier à déguster à l'aveugle et à noter vingt pastis existants, certains connus, d'autres très artisanaux, soulignent les trois amis. Cela nous a permis de nous rendre compte que les gens aimaient les pastis plutôt classiques. Nous avons donc décidé de créer un vrai pastis, avec simplement deux herbes des collines de la Côte bleue, le fenouil et la sarriette pour renforcer son caractère, l'ancrer dans son territoire et ainsi le rendre unique".* À découvrir en avril...

Nouveau rosé à Carry Winery

Article La Provence

Premier Pastis de la Côte Bleue

WWW.MAIRIE-CARRYLEROUET.FR



1er avril  
2022

# La Provence

## Récital chant-orgue ce dimanche



L'AOCR organise un concert du duo mezzo-soprano Agnès Derome et de l'organiste Stéphane Rigat.

/PHOTO J.-L.C.

Dimanche 3 avril à 17 heures, les Amis de l'Orgue de Carry-le-Rouet (AOCR) recevront, en l'église Notre Dame de l'Assomption la mezzo-soprano, Agnès Derome et l'organiste Stéphane Rigat pour un récital avec des œuvres chantées de Haendel, Bach, Purcell, Vivaldi et Mozart et des pièces pour orgue de Pachelbel et Bach/Vivaldi. Ces deux artistes, habitués à se produire ensemble, et

qui ont déjà été invités dans le cadre des concerts du dimanche organisés par l'AOCR dans la station classée de tourisme, bénéficieront de la participation de Lise Aferiat-Henderson au violon.

L'entrée à ce concert est gratuite et la participation libre de chacun est dévolue au défraiement des artistes.

Renseignements au ☎ 06 61 43 49 39.

Duo mezzo-soprano

Article La Provence

Amis de l'Orgue de Carry-le-Rouet



2 avril

2022

# La Provence

## ZOOM SUR Carry-le-Rouet



Le collectif Art'Ystria expose les créations (Arts graphiques, collages, peintures, photographies, sculptures) de vingt-cinq artistes régionaux dans la salle d'art la Bergerie, encore cet après-midi de 14 h à 18 h. Arts'Ystria participe à des manifestations et animations artistiques, expositions et prête des œuvres sur catalogue. /PHOTO J.-L.C.



3 avril  
2022

Collectif Art'Ystria

Article La Provence

Exposition à la Bergerie