



Une dégustation était organisée mardi matin à Lyon pour faire connaître les vins de la région mâconnaise aux journalistes de la cité des gones. Photo P.-J. D.

## Les vigneronns mâconnais à l'assaut des terres lyonnaises

Les vins de Mâcon ont le vent en poupe. Certaines caves coopératives, comme les Vignerons des terres secrètes tentent de trouver de nouveaux marchés.

Allez titiller les papilles des consommateurs lyonnais sur leur terre n'est pas chose simple pour les viticulteurs du Mâconnais. Conscients de l'importance du marché de cette région pour leur production, les Vignerons des terres secrètes (cave de

Prissé, Sologny et Verzé), avaient organisé une dégustation pour les journalistes lyonnais, mardi matin. Installés dans le très chic restaurant Le Domo du nouveau quartier de la confluence, les vigneronns ont présenté leurs nouveaux millésimes à quelques médias.

### Banlieue de Lyon

Moins nombreux que prévus, les journalistes ont découvert la production soignée de la cave. « Le

Mâconnais est une région discrète vue de Lyon », a expliqué Michel Barraud, le président de la cave. « Nous sommes quasiment devenus une banlieue de Lyon, même si nous restons bourguignons de cœur ». L'opération promotionnelle visait dans un premier temps à torquer le cou à quelques vieilles idées reçues sur les vins du Mâconnais. « Le mâcon blanc n'est plus qu'un simple vin de comptoir. Les Lyonnais ne s'imaginent pas le travail que l'on fait. Il y a un véritable savoir-faire dans notre région. Il faut maintenant le faire savoir », a indiqué le directeur de la cave, Xavier Migeot.

Neuf vins de 2009 ont été dégustés mardi matin, trois mâcon blanc, trois saint-véran, deux mâcon rouge et un aligoté. Les journalistes sont repartis avec quelques objets promotionnels. Dans l'espoir qu'ils en fassent bonne presse dans leurs médias.

### Une communication soignée

En présentant leurs vins aux journalistes lyonnais, cette semaine, les Vignerons des terres secrètes ont révélé par là même leur nouvelle plaquette promotionnelle. Chaque nouveau millésime a droit à sa fiche dégustation cartonnée. Des indications précises sur le terroir et la vinification y sont données pour mieux identifier et personifier le produit. « Le but est de montrer le travail minutieux que l'on fait qui peut quasiment se comparer à de la haute couture » a témoigné le président de la cave, Michel Barraud.