

**PAUILLAC.**

## Une cuvée prometteuse



La principale **Véronique Ronne** et **Nicolas Labenne** présentent la bouteille du château **Pierre de Belleyme**.

PHOTO JDM-MN

**M**oment d'émotion et de fierté vendredi 11 avril, à la SEGPA (sections d'enseignement général et professionnel adapté) Pierre de Belleyme à Pauillac avec la dégustation en primeur de la cuvée 2013 Pierre de Belleyme avant sa mise en cave au château.

Sous l'égide de leur jeune professeur Léa Sargos, les élèves de l'atelier Hygiène, alimentation services (HAS) s'étaient mis aux fourneaux dès le matin et avaient dressé un buffet décoré avec les fleurs de l'atelier Espace rural et environnement (ERE). Au milieu, par groupes de trois, trônaient, élégamment « chapeautées » à la cire

rouge et l'étiquette en bandoulière, quelques-unes des 64 bouteilles de la cuvée Pierre de Belleyme. Un millésime 2013 réalisé par les élèves de l'atelier ERE accompagnés par Marc Galmiche, leur professeur.

Les raisins de cépage merlot et cabernet ont été grappillés dans les vignes du château Lynch-Bages, partenaire de la SEGPA, avec les précieux conseils du chef de culture, de l'ingénieur œnologue Nathalie Boisseau, du directeur technique de ce grand cru classé Nicolas Labenne. Les élèves des ateliers « Habitat » avaient exposé le mobilier de jardin (table, fauteuil, chaise...) qu'ils ont réalisé à partir de palettes en bois de récupération

et les jouets fabriqués sous l'égide d'Honorine Helmstetter et Marc Michaudet. Ils seront mis en vente en même temps que les plants de fleurs et légumes produits dans l'atelier ERE et les confitures de l'atelier HAS lors des portes ouvertes du 2 mai prochain (13h30 - 16h30) sur le parking du collège. C'est dans ce décor et en présence des élèves, des professeurs, du personnel de direction dont la principale Véronique Ronne et le directeur de la SEGPA Didier Bonhore ainsi que les partenaires de Bages qu'un élève a débouché la première bouteille Pierre de Belleyme 2013. Huit jours après la semaine des primeurs le verdict est tombé. Ce n'est pas un grand millésime, il manque un peu de structure mais il sera agréable à boire quand il aura passé quelques années dans la quiétude et la fraîcheur de la cave du château Pierre de Belleyme. C'est donc une réussite. Ces bouteilles ne seront pas vendues, elles seront offertes ou dégustées lors de manifestations à la SEGPA et au collège.

**Monique NAUZIN**