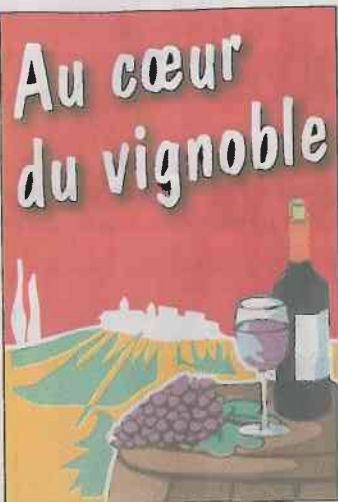


02---



## DANS LE SECTEUR

### La ferme

Entre le caveau et le camping de la Yole, les visiteurs peuvent faire un tour à la ferme. Vaches, chèvres, moutons, ânes, chevaux, cochons... les enfants devraient être ravis. Enfin, le restaurant "La ferme-auberge" propose non seulement des grillades au feu de bois mais aussi des plats à base des légumes cultivés sur le domaine (qu'il vend aussi au détail). Entrée à la ferme : 4 € pour les adultes, 3 € pour les enfants. Contact au 04 67 30 62 93.

### Patrimoine

A voir, à la sortie du village, le temple de Vénus, une

# La cave Les vins de la Yole ont retrouvé leur noblesse

## RAPPEL

→ **Midi Libre** consacre une série d'articles au terroir local cet été. L'idée : vous proposer la visite d'un vignoble et des propositions d'autres découvertes à une quinzaine de kilomètres alentours

Sur le littoral biterrois, et plus exactement sur la commune de Vendres, s'étend, sur 110 ha de coteaux argilo-calcaires et de sables sublittoraux, le domaine viticole de la Yole. Un domaine né d'un coup de foudre, celui de Jean Gassier.

Cet ingénieur agronome tombe amoureux du domaine dans les années 50. Il faut dire que Dame Nature revêt ici sa plus belle robe : des vignes encadrées au nord par une zone classée Natura 2000 et donc choyée par le conservatoire du Littoral (l'étang de Vendres, ses alentours...) et, au sud, la Méditerranée et ses plages de sable fin.

Jean Gassier parvient à acheter le domaine avec un objectif : rendre à ces terres



La Yole, c'est un domaine viticole ou une histoire d'amour née sur le littoral vendrois, entre terre et mer.

leurs lettres de noblesse. Car le sol offre depuis 1771 un vin reconnu dans toute la région. Des documents en témoignent. « *Les caves présentes sur le cadastre napoléonien étaient au croisement de trois routes principales bordées de pins. On y parlait beaucoup, on commerçait, on y buvait du vin* », rappelle Laurence Gassier, épouse du fils de Jean, Pierre, qui a repris les rênes de l'exploitation en 1999.

A partir du potentiel, Jean

Gassier va moderniser la vigne et la cave, faire évoluer les plantations, conduire la vigne en palissage.

Pierre Gassier, présent depuis tout petit aux côtés de son père, décide de vendre en col.

Tout en ne cessant d'améliorer et les outils de production, et la qualité des vins produits.

Aujourd'hui, le domaine ne manque de rien : une cave de vinification et de stockage de 20 000 hl, actuellement en tra-

vaux de rénovation ; un laboratoire de mise en bouteilles et en fontaines à vin ; un chai de stockage climatisé d'une capacité de 200 000 cols ; deux caveaux de vente, dont l'un de 500 m<sup>2</sup>.

Ses vins de pays d'Oc, une gamme bouteilles de vins tranquilles, dont 8 vins secs, 4 vins doux, et 2 vins effervescents, fleurent bon le terroir entre terre et mer. ●

Antonia JIMENEZ

► Contact au 04 67 37 37 85.

## Mer Le loup ou bien le bar



Un redoutable carnassier.

## LE dico DE LA MER

Le loup, ou le bar, comme est appelé en Atlantique un véritable seigneur mers.

Recherché par les plus gourmets qui apprécient chair savoureuse, il est proie idéale de tous les pêcheurs, qu'ils soient amateurs ou professionnels.

Il est vrai que les mentions des plus gros spécimens laissent rêveurs : ce casier peut atteindre sur l'océan la bagatelle de 15 kg, mesurer un peu plus d'un mètre !

Grand prédateur, il chasse les petits poissons, les co-