

VINYES DELS ASPRES CANTALLOPS



Salamandre d'ornement.

*Les grands vins se situent souvent sur de petits terroirs.
Els grans vins sovint es troben en els petits terrers.*

Un cellier bercé par des notes de musique...



**L'Albera côté sud à Cantallops :
Dolmens et chapelle, des sites propices
aux balades.**

Voici quelques possibilités de promenades que l'on peut effectuer à partir de la route qui mène au village de Cantallops, situé à 5km de La Jonquera. A faire avant ou après votre visite au cellier Vinyes dels Aspres. Des panneaux indiquent les accès sur les sites.

En arrivant sur le plateau au piémont de l'Albera, au Km², vous avez sur votre droite l'indication de chemins qui vont vers les « **Dolmens** ». Ceux-ci, nombreux, sont au nombre de sept !



Le village de Cantallops : Eglise, remparts et château de l'ancienne Seigneurie.

Pour la plupart datés chronologiquement entre le quatrième et le troisième millénaire avant J.C, tous ont été étudiés, catalogués dans des revues spécialisées en préhistoire ou dans des descriptions de randonnées pédestres.



Reportage Andreu Capeille.

Photos : ©Andreu Capeille - ©Arxius i crèdit de les imatges : David Molas i Vinyes dels Aspres

VINS DE L'ALBERA

Sur la gauche, 1km plus loin, un chemin de terre carrossable vous dirige vers la « **Capella de Santa Llúcia** », édifice d'architecture romane datant de plus de mille ans. Il faut prévoir du temps pour pouvoir visiter tous ces sites.

Le territoire de Cantallops, adossé au massif de l'Albera, est le plus septentrional de la province de l'Alt Empordà, il porte le nom d'« Aspres ». Il est soumis à un climat différent de celui de la plaine autour de la capitale Empordanesa : Figueres. La Tramontane forte, très sèche, est salutaire pour le bon développement des vignes de ce secteur.

Donc, pourquoi pas au beau temps, allier ainsi le plein air et la dégustation de vins de l'Albera ? Un excellent programme d'œnotourisme en perspective.

Les résonnances silencieuses de l'histoire,...

Après avoir traversé ce petit village de 300 habitants, on se trouve dans la petite rue qui mène au « **Castell de Requesens** » appartenant aux comtes d'Empúries Rosselló à partir du X^{ème} siècle puis aux Rocabertí dès le XIV^{ème} siècle. Que de monde est passé en un millénaire sur ce chemin « *d'Histoire des hommes* ». Quelques mètres plus loin, sur la gauche, l'entrée d'une belle et massive demeure. La cour imposante permet d'avoir un regard à 180° sur la façade.

Puis, ... si vous êtes comme moi, amateur d'histoire, vous entendrez peut-être résonner dans votre tête le bruit des tailleurs de pierre bâtissant les murs du château de Requesens qui domine cette partie de l'Albera. Et aussi le cliquetis des armes blanches lors des batailles qui s'y sont déroulées ; les cris des combattants pendant les guerres Napoléoniennes, des injonctions en toutes les langues, Catalan, Espagnol, Français, les plaintes des



blessés, les pleurs des mères et des enfants, poursuivis par les troupes phalangistes durant la guerre civile espagnole, fuyant vers la France, certains mourant atrocement dans la neige et le froid glacial de l'hiver 1939. Enfin la traversée de l'Albera vers le sud, via l'Espagne, par des combattants guidés par les passeurs, pour rejoindre les troupes Françaises Libres, en Afrique du nord, lors de la 2^{ème} guerre mondiale.



David Molas vigneron de Cantallops.

Devant cette bâtisse qui porte sa raison sociale inscrite sur la façade, un homme jeune, le visage encadré par une barbe, noire comme ses cheveux, me fait un signe de bienvenue en m'invitant à pénétrer dans l'enceinte del « pati » (cour) entouré de vieux murs. Là, face à moi, au rez-de-chaussée, des tonneaux de l'ancienne cave, des bouchons dans un bac



Bac à bouchons.

de triage carré en bois, vestige de l'ancienne fabrique bouchonnière où l'on croit encore percevoir le crissement des lames d'acier sur les bandes de liège.

A l'étage, la voix d'une maîtresse femme, une des premières exploitante-vigneronne, semble toujours retentir, donnant des ordres au personnel de maison ou aux ouvriers agricoles. Le son d'un piano ou d'un violon est toujours présent, il rappelle qu'un grand musicien, pianiste et violoniste, compositeur de sardanes (+ de 20) à ses heures, vivait dans ces murs !



Narcisa Vicens l'Avia mestra.

Cette maîtresse femme s'appelait **Narcisa Vicens Riera**, âme incontestable du cellier dans les années 1900, tout comme ce musicien talentueux n'était autre qu'**Eduard Toldrà i Soler**⁽¹⁾ étroitement lié à la famille Batlle.



Eduard Toldrà. Palau de la Música de Barcelona.

⁽¹⁾. *Eduard Toldrà i Soler, né le 7 avril 1895 à Vilanova i la Gertrú et mort le 31 mai 1961 à Barcelona, est un chef d'orchestre et compositeur, considéré comme une des figures les plus marquantes de la musique catalane du milieu du XX^{ème} siècle, spécialement pour son travail très important comme directeur de l'Orchestre symphonique de Barcelona. Une sculpture le représente, au Palau de la Música de la capitale catalane.*

Je suis ramené à la réalité par un « **hola Andreu** », auquel je réponds par un « **hola David** ». C'est **David Molas** qui m'attendaient devant la cave.

La masia « Can Batlle » aujourd'hui « Vinyes dels Aspres ».

Au sein du village, Can Batlle, est le nom populaire de la *Casa Pairal* (maison paternelle) qui a une tradition plus que centenaire. Ce nom est déjà cité dans des archives du XVII^{ème} siècle, où depuis toujours s'y pratiquaient les cultures de la vigne, de l'olive, l'élaboration de l'huile et des bouchons. Mais, c'est surtout au début du XX^{ème} siècle que se détache la florissante histoire de cette « masia » (mas très important), dirigée par Narcisa Vicens Riera « l'avia mestra » (la grand-mère, maîtresse femme), appelée aussi la « senyora Siseta ». Institutrice elle exerça de 1888 à 1930 à Cantallops. Une de ses filles épousa Eduard Toldrà, qui venait passer les étés à Can Batlle et y séjourner durant la guerre civile espagnole, tout comme beaucoup de personnalités politiques et autres, qui prenaient ensuite le chemin de l'exil. Peut-être aussi, son surnom la mestra, est le résultat d'un jeu de mots, car en catalan mestra veut aussi bien dire maîtresse d'école que maîtresse-femme !



Eduard Toldrà entouré par les siens.

C'7, insolite et curieux !

Il est évident que David Molas est cerné par le chiffre 7. Aux alentours du cellier, il y a 7 dolmens, il vinifie 7 vins différents, il habite au numéro 7, le tout bercé par les 7 notes de musique du talentueux Eduard Toldrà ! Et parfois il travaille 7 jours sur 7.

Alors diagnostic des numérologues ?

Toujours est-il que dans le village, les anciens lorsqu'ils parlent de Narcisa Vicens, la nomment : Narcisa la mestra. Il était rare à cette époque de rencontrer une femme responsable d'un domaine et plus encore, d'une exploitation agricole ; l'ensemble tenu d'une main de maître !
La masia senyorial, domine la cour presque ronde entourée de hauts murs, protégeant autrefois les anciens jardins potagers. C'est un emplacement agréable et idéal pour y garer son véhicule.

Xavier Albertí et David Molas, héritiers de « Narcisa la Mestra » fondent « Joaquim Albertí, S.A »

« **Joaquim Albertí S.A** » est le nom juridique et fiscal de l'entreprise, c'était le nom du grand-père maternel de David qui n'a jamais eu de rapport direct avec le cellier, si ce n'est son mariage avec **Montserrat Oriol**, qui était la petite-fille de l'avia mestra.

David « *Cap del celler* » (Directeur de la cave) est né dans l'ambiance viticole de Can Batlle en 1971. Il crée dès 1998, avec son oncle **Xavier Albertí**, une société d'entreprise viticole qui prend la suite logique de la cave, en restructurant et en réformant le plus urgent, mais sans en détruire l'esprit. Les premiers vins sont commercialisés en 2002 sous le nom de Vinyes dels Aspres.

David se rappelle ces instants où enfant il s'amusait dans la cave à la lumière d'une petite loupiote qui éclairait tout juste ses pas, et que son visage et ses vêtements se décoraient de toiles d'araignées. Il se souvient de ses grands-parents qui y vivaient encore : **Anicet Oriol** qui était le docteur du village et **Trinitat Sobrepere**. La sœur de cette dernière, **Maria**, est devenue plus tard l'épouse d'Eduard Toldrà !

Il n'est pas si loin le temps où ses parents « *faisaient le vin* » exclusivement pour la consommation familiale. Le reste était transporté à la coopérative Ricardell de Pont de Molins, comme le faisaient bon nombre de vignerons de Cantallops. Mais une production que le cellier ne pratique plus



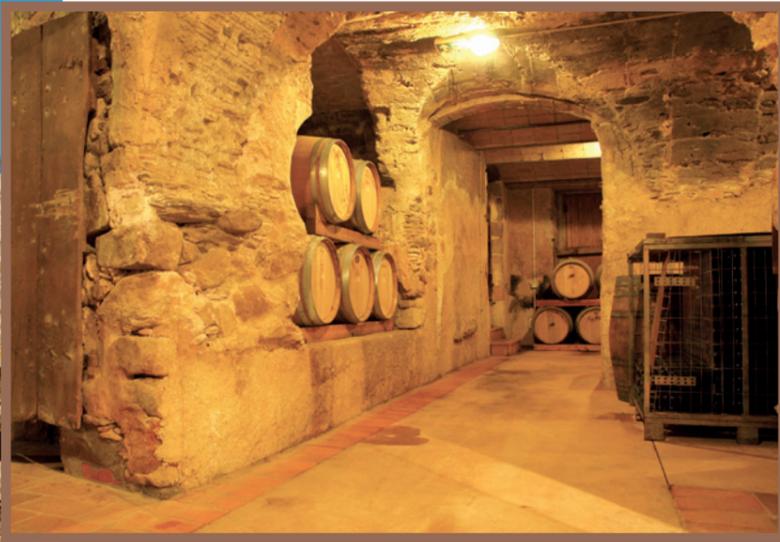
depuis 1930, c'est celle du « *Xampany S'Alou* » (Champagne), qui de nos jours est appelé « Cava ».

« *Maîtrise en Administration des Affaires* ». Ces reconnaissances universitaires lui sont très utiles depuis son installation comme vigneron en 1996, succédant avec brio à ses ancêtres.

Actuellement au sein de cellier il tient tous les rôles qui seraient imposés par un directeur de cave à ses employés, il reconnaît que parfois c'est pesant, mais cela coupe la monotonie du travail au quotidien jugez vous-même : vigneron, technicien, commercial, guide, exposant, etc... Il ajoute : « *Je suis Cantallopenc, mon bonheur et ma chance sont de pouvoir continuer à travailler sur les lieux de mon enfance, en respirant les odeurs humides et subtiles des vieux murs imprégnés d'arômes de la cave souterraine et celles intenses de notre massif de l'Albera* ».

La terre des vignes de Cantallops.

Les différentes vignes du domaine, proviennent pour leur grande majorité de l'héritage familial. Déjà en 1650, Can Batlle, produisait du vin et de l'huile. Très diversifiées dans l'exposition sur ce piémont de l'Albera, elles subissent les variations inhérentes aux diverses situations géographiques du sol, de la thermie, du vent varié sec comme la tramontane, et humide comme le vent du sud et marin. Les vignes s'étalent sur une quinzaine de parcelles composant en tout, environ 31 hectares. Vinyes dels Aspres, espère un bon avenir aux vins catalans qui n'arrêtent pas de se développer, car en effet une nouvelle plantation sera productive dès 2016.



La vieille cave et ses fûts de chêne.

David aime aussi s'impliquer dans la vie de « sa terre ! »

Tout dénote que les responsabilités n'ont jamais freiné les activités de la famille de David Molas. Ses aïeux ont été impliqués depuis des décennies dans la destinée du petit bourg et de sa région, en y consacrant une grande partie de leur vie. Son père **Josep Maria Molas**, a été Alcalde (maire) de Cantallops, David à son tour, appartient au Consistori (Conseil municipal) actuel, ce qui n'empêche pas sa détermination à développer et améliorer les activités, le fonctionnement et l'évolution de tout ce qui concerne la cave Vinyes dels Aspres.

Mais avant d'en arriver là, David est devenu « *Ingénieur Technique Agricole* » à l'Université de Girona et plus tard il obtint un diplôme de



Les vignes et raisins dels Aspres.

« *Ces vignes ont une moyenne d'âge de 30 ans, me dit-il. Nous y travaillons basiquement les variétés autoctones les plus caractéristiques comme : Le Grenache noir, le blanc, le Carignan et un peu de Picapoll (raisin petit grains jaune brillant). Aussi le Cabernet sauvignon, Merlot et Syrah* » .

« *Ces ceps aux cépages variés, sont très bien adaptés au terrain et à la climatologie de notre contrée, mais celui qui domine est le Grenache qui est appelé Lledoner en catalogne empordanesa qu'il soit blanc ou noir* ». ⁽¹⁾

Au moment des labours, il est aisé de se rendre compte des différents composants du sol, constitué de granit décomposé légèrement sableux, parfois mêlé d'ardoise. Cette diversité fait que ces sols anciens et rocailloux sont excellents pour l'obtention de raisins de qualité.



Les bombonnes à l'extérieur subissent les aléas du temps et améliorent les divers nectars.

des crus de bonne garde et les vins doux, d'une subtilité absolue.

Il me signale aussi : « *Je dispose ici d'un terroir inscrit dans sa totalité en appellation d'origine Empordà, (D.O Empordà). Les vignes sont implantées dans des lieux différents, possèdent toutes sortes de superficies et sont au nombre de 14 parcelles, plus ou moins réunies* ».

⁽¹⁾. Diccionari dels noms de ceps i raïms : l'ampelonímia catalana Per Xavier Favà i Agud. Barcelona 2001. Institut d'Estudis Catalans.

David m'indique : « *Nous produisons près de 4000 hectolitres qui représentent plus ou moins 50000 flacons de vins diversifiés en couleur et quantité. La conjonction de ces divers éléments naturels séchés par la tramontane, explique le bas rendement des vignes à l'hectare, environ 2 kilos par cep* ». Ne soyez donc pas étonné si à la dégustation on y perçoit une forte concentration d'arômes et degrés d'alcool assez perceptibles. Ce sont



Le celler ou la Cave.

Au premier étage de l'ancienne cave, sur le mur de la terrasse, se trouvent des rangées de bonbonnes qui renferment des vins doux. Au soleil ces vins évoluent en arômes et couleurs, ils deviennent Ambrés.

« À la fin des années quatre-vingt-dix, nous les héritiers, avons décidé de prendre la suite de nos aïeux, au même endroit, en restaurant et en aménageant la cave, et en l'adaptant surtout aux exigences d'une vinification technique actuelle.

Nous disposons à présent d'une cave moderne juste à côté, d'un pressoir pneumatique qui permet de vinifier des blancs de la plus haute qualité, et de douze cuves en acier inoxydable pour réaliser les macérations et fermentations des vins rouges, le tout à température contrôlée. Mais c'est dans l'ancienne cave que nous faisons vieillir le vin en barriques de chêne français de l'Allier ; c'est là également qu'il repose en bouteille lors de la maturation finale ». « Notre production est élevée et surveillée par un œnologue qui prodigue d'excellents conseils au fil des récoltes ».

Aujourd'hui, cette cave est climatisée, la température et le taux d'humidité y sont constants, ce qui contribue à l'évolution harmonieuse du vin.

« Le bois, la technique, et, bien entendu, l'histoire que renferment les murs de la cave, nous aident à définir le profil que nous recherchons pour chacun de nos vins ».

« Nous sommes sensibles à la préservation de l'environnement, en travaillant nos sols et les vignes qui s'y développent, en agriculture raisonnée. Cette manière de faire n'est pas un fait de mode, mais nous voulons avant tout préserver ce que les générations précédentes nous ont laissé pour transmettre à notre tour des produits sains »

qualité, aide à tirer vers le haut le développement de la cave.

Ces vins méritent l'engouement qu'ils provoquent.

Une spécialité remarquable est à signaler, c'est celle de la production de « Vins doux Naturels ». Le mot « naturel » n'est pas un vain mot ! En effet, David, tenait à travailler ses Garnatxes très simplement en sublimant la façon de les faire évoluer.



Les raisins attendent deux mois avant le pressurage.

Voici ce qu'écrivait et titrait sur ce sujet un journal Suisse → **Un verre d'âme Catalane** : Deux cuvées d'exception sont réalisées sans ajout d'eau de vie. L'alcool et le sucre résiduel proviennent uniquement des raisins qui, après la vendange sont séchés dans de petites caisses pendant deux mois environ. Une fois pressé, le vin fermente tranquillement pendant un mois. Derrière chaque vin de David Molas se cache une philosophie propre taillée sur mesure qu'il adapte, millésime après millésime, avec un amour du détail inamovible. Cette manière de faire donne naissance à des vins à la fois complexes et élégants.

Bien sûr, si ces vigneron s'enferment dans un cadre aussi beau soit-il, comme ici à Cantallops, ils ne seront jamais à même de pouvoir offrir aux palais de tous les consommateurs les nectars qu'ils élèvent, c'est cela que David Molas regrette ! En plus de sa franchise, il me précise :

« Vous avez utilisé la parole – œnotourisme – en début de reportage, à Vinyes dels Aspres nous connaissons ! Pour notre domaine, c'est une voie commerçante privilégiée. Chaque année nous accueillons près de 2000 personnes qui nous visitent »

« Pour faire connaître et apprécier nos vins à l'exportation - environ 30% - Vinyes dels Aspres participe à des foires aux vins, et est présente dans une dizaine de pays étrangers tels que : France à Vinisud de Montpellier, Amérique, Finlande, Angleterre, Belgique, et Suisse qui est le pays le plus performant ». ■



Les cuves d'inox sont dans la nouvelle cave semi-enterrée.

Même si elle n'est pas l'élément essentiel de l'activité du cellier, l'huile produite, de bonne

LES VINS – ELS VINS DEL CELLER VINYES DELS ASPRES

Massana a particulièrement apprécié les vins signalés par un « bon cop de porró », en aucun cas il s'agit de notes.



Tous les vins de **Vinyes dels Aspres** ont l'appellation d'Origine : Empordà D.O.

Deux vins, deux Sardanes :

En marge des divers noms des vins produits, deux ont attiré mon attention, car ils ont été l'objet de part E. Toldrà de création de sardanes aux titres anecdotiques : **Ginesteres** en 1924 et **S'Alou** en 1932 !

Ginesteres (Bac de les) : Lieu où les genets poussent au soleil. Toldrà a voulu rendre le nom d'origine Ginestells plus poétique en le transformant. En botanique il est reconnu que le genet ne peut croître dans une vallée ombragée (Bac en catalan et Ubac en français).

S'Alou : En français Aleu ou Alleu. Propriété acquise par héritage et libre de toute obligation ou redevance : Toutes les propriétés, dans la féodalité, se divisent en deux grandes classes : l'Aleu ou le franc- Aleu, le fief et l'arrière-fief. Donc rien à voir avec la ville de Salou proche de Tarragona. (Catalogne).

Vins joves - Vins jeunes

Oriol dels Aspres Negre.

Le nom Oriol est un hommage à son grand-père Anicet Oriol. Appellation D.O Empordà – **Cépage**⁽¹⁾ : Grenache noir 11%, Carignan 41%, petites proportions de Cabernet sauvignon 5%, Syrah 5%, Ull de llebre (Tempranillo) et Merlot 38% de différentes vignes. De couleur rouge brillant avec des arômes de fruits rouges mûrs, de figues et de verdure de saison. En bouche une pointe de cerise sauvage est caractéristique d'un vin jeune. Servir à 14/15° environ. Saucisses, Ragoût de porc, Rôti d'agneau, Gibier à plumes, fromages doux.

Oriol dels Aspres Rosat i Blanc.

Bon cop de porró de Appellation D.O Empordà - Cépage : 100% Grenache noir issu de vignes de plus de 30 ans et d'une petite proportion de Syrah de vignes jeunes. Ces vins offrent des arômes de cerises et des nuances herbacées. D'une bonne acidité, ils sont frais en bouche tout en laissant des saveurs de petits fruits sauvages. Servir de 8 à 10°.



Les sept produits capiteux !
En haut : Blanc dels Aspres, Negre dels Aspres
Au centre de g à d : Oriol negre, Bac de les Ginesteres, Vi de Panses, Oriol rosat.
En bas : S'Alou.

Vins criats – Vins élevés en barrique

Ces vins « Criats » sont conservés durant 1 an en barrique et 1 an en bouteille. Ils ne peuvent être vendus avant la 3^{ème} année.

Blanc dels Aspres.

Appellation D.O Empordà - **Cépage** : 100% Grenache blanc issu de vignes de plus de 30 ans. Ce blanc bien élaboré, est tout d'abord fermenté en barrique, puis conservé avec ses mères avant d'être filtré et embouteillé. Sa couleur paille brillant, sa complexité aromatique rappelle des saveurs de miel, de fenouil et de pommes au four. En bouche il tout autant balsamique que capiteux. Convient aux fruits de mer, poissons et salades de saison. Servir à 10°.

Negre S'Alou.

Appellation D.O Empordà - Cépages : Carignan 13 %, Grenache noir 54 %, Cabernet Sauvignon 20 %, Syrah 13 %. Ce vin effectue un passage en fûts



Sur le carton d'emballage le logo de Vinyes dels Aspres.

de chêne pendant une période de 14 mois avant sa mise en bouteille.

A l'œil il présente une couleur grenat de bonne intensité. Au nez il offre des arômes de fraises confites et de prunes reines-claudes bien mûres. Mais aussi, de verveine, de thym, d'asperges, de jujube et d'ardoise légèrement humide. Élégant en bouche avec une texture ferme d'acidité et de tanin bien incorporés. Minéralité, fruits confits s'unissent agréablement et en font un vin élégant malgré parfois une légère rudesse d'expression. Accords : Chasse, Fromages persillés, Légumes poilés, Ragoûts, Rôtis, Viandes rouges grillées. Servir de 16 à 18°.

Negre dels Aspres.



Appellation D.O Empordà - **Cépage** : Carignan 23 %, Grenache noir 16%, Cabernet Sauvignon 39 % Merlot 16 % et Syrah 6%. Après avoir passé 14 mois dans des fûts de chêne, ce vin présente une couleur rouge-grenat intense. A niveau aromatique s'exhalent des senteurs suaves de fruits noirs bien murs et d'herbes des bois. Ajoutez à cela quelques touches de poivre blanc, cannelle, réglisse, le tout assez boisé. En bouche, les différents arômes ressentis au nez, se mettent en évidence, avec en plus quelques notes minérales, d'anis étoilé et de cacao. L'acidité est bien intégrée, son équilibre gustatif est bien ajusté avant sa mise en bouteille. Ce vin de terroir fait tout de même 14/15° suivant les récoltes. Superbe sur du gibier de l'Albera ou de la charcuterie catalane. Servir vers 16/18°.

Vins dolços – Vins doux

Bac de les Ginesteres.



Appellation D.O Empordà - **Cépage** : 100% Grenache noir. Vin doux naturel. Le nom de Bac de les Ginesteres provient du lieu où les plantes genêts d'Espagne (cat : ginesta) sont abondants. Ce vin est élaboré avec le raisin que l'on laisse sécher durant 54 jours sur claies. On presse ensuite et le moût obtenu fermente lentement quelques mois. Ce suc est ensuite déposé dans des récipients de verre

de 20 litres qui reposent sur le sol à l'air libre pendant 5 ans environ. On obtient un vin qui évolue vers le rancio doux. De couleur doré foncé, au nez des arômes intenses de douceur et, en bouche des saveurs de truffes, de miel et de fruits secs écrasés, comme amandes, noix, etc... un goût intense, persistant, soyeux, caramélisé. A la dégustation, certains l'apprécie frais, d'autres vers 15/18° ! Chocolat noir indispensable à la dégustation !

Vi de Panses.



Appellation D.O Empordà - **Cépage** : 100% Grenache noir. Vin doux naturel. On réalise pratiquement la même opération que pour le vin qui précède. Les grains sèchent durant 59 jours sous couvert. On presse ensuite, le moût possède alors une très haute concentration de sucres car le rapport poids du raisin et suc obtenu est de seulement 23%, d'où son aspect liquoreux. Sa robe assez claire et transparente. Des arômes de fruits secs torréfiés et de fruits très mûrs rendent en bouche un résultat extraordinairement crémeux et long au palais. Les foies de canard et foies gras sont ses meilleurs alliés. Servir de 10 à 16°.

⁽¹⁾. Quelques variétés autochtones et traditionnelles catalanes.

Blanches : Macabeu, malvasia, messeguera, moscatell, parellada, picapoll, trobat, xarel·lo.

Noires : boval, callet, fogoneu, garnatxa, manto negre, monestrell, samsó, sumoll, trepat, ull de llebre

Les vins de Vinyes dels Aspres sont de nombreuses fois cités dans les Guides R. Parker – Peñin et la Guia dels vins de Catalunya.

Pour visiter et prendre rendez-vous :

David Molas i Albertí - Requesens, 7
- 17708 Cantallops. (Alt Empordà, Girona)

Langues : Catalan, Castillan et français.

Visites : de 1 à 2 heures. 20 personnes maxi.

Coordonnées GPS : 42° 25' 27.22" N - 2° 55' 34.00" E.

Tel Mobile : 619 741 442.

Web : <http://www.vinyesdelsaspres.cat>

Mail : dcolas@vinyesdelsaspres.cat

Mail : vinyesdelsaspres@vinyesdelsaspres.cat

Au cas où le cellier serait fermé :

Les vins de Vinyes dels Aspres, sont aussi en vente à Cantallops à « Can Molas » face à l'entrée du domaine, au Restaurant « Can Pau » et à la salle de restauration du « Château de Requesens ».

TOUS LES VINS SONT DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CAR TOUS CONTIENNENT DE L'ALCOOL, IL EST RECOMMANDÉ DE NE PAS EN ABUSER !