

Vignobles Foncalieu : une nouvelle direction et deux cuvées d'exception pour accompagner les fêtes de fin d'année



Une nouvelle direction pour les Vignobles Foncalieu

L'année 2024 marque un tournant pour les Vignobles Foncalieu avec la nomination d'Emmanuelle Rivière au poste de Directrice Générale. C'est au sein du groupe qu'Emmanuelle a forgé son expérience et développé une vision transversale et humaine qu'elle met désormais au service de cette nouvelle fonction. *« J'ai eu la chance d'évoluer dans une entreprise où j'ai toujours bénéficié du soutien des équipes »*, explique-t-elle en évoquant son parcours chez Foncalieu.

Ses valeurs personnelles et professionnelles, parmi lesquelles la loyauté, l'honnêteté et l'équité, guideront ses décisions. *« Ces principes m'ont toujours accompagnée et continueront à orienter mes actions en tant que directrice générale. »*

Consciente des enjeux actuels, notamment le changement climatique, la nécessité d'attirer une nouvelle génération de consommateurs et celle de pérenniser les exploitations adhérentes des caves du groupe, elle considère le modèle coopératif des Vignobles Foncalieu comme un véritable atout : *« Le collectif, avec sa diversité de perspectives et de compétences, permet de trouver des solutions innovantes. C'est en travaillant ensemble que nous pourrons nous réinventer et réussir. »*

Sous cette nouvelle direction, les Vignobles Foncalieu continuent d'affirmer leur savoir-faire et dévoilent deux cuvées d'exception pour accompagner les fêtes de fin d'année : Château Haut Gléon blanc 2021 et Château Haut Gléon rouge 2018. Des vins issus d'un terroir singulier abritant des sources naturelles, dont l'élégance et la finesse en font des flacons taillés pour les grandes occasions.

Château Haut Gléon Blanc 2021 - AOP Corbières

Assemblage de Roussanne, Vermentino et Grenache Blanc cultivés sur des terrasses de galets roulés du quaternaire, cette cuvée emblématique de Château Haut Gléon se pare d'une belle robe dorée et déploie un nez élégant de poire et de vanille. En bouche, la minéralité assure un équilibre rare en Languedoc, avec une persistance aromatique portée par une remarquable fraîcheur. Ce vin accompagne parfaitement les coquilles Saint-Jacques, les plats à base de truffes ou de champignons, et les fromages affinés.

PVC : 20€ TTC





Château Haut Gléon Rouge 2018 - AOP Corbières

Assemblage de Syrah, Grenache et Carignan, cette autre cuvée phare de Château Haut Gléon dévoile une robe rubis et un nez complexe d'épices et de fruits noirs. La bouche est généreuse, structurée et intense, portée par des tannins fondus et une finale longue et fraîche. Il initie de superbes mariages avec un risotto aux champignons, un magret de canard ou un plateau de fromages affinés.

PVC : 20€ TTC



A propos des Vignobles Foncalieu :

De Carcassonne à Béziers, du massif des Corbières à la Méditerranée, des coteaux balayés par le Cers ou la Tramontane aux plaines ensoleillées, Les Vignobles Foncalieu forment une union coopérative viticole depuis 1967. Si 67 % des ventes de ce groupement concernent vins rosés et blancs, 83 % des surfaces portent une certification agro-environnementale et 20 000 hl de vins bio ont été produits en 2023.