

## Des huiles d'olive et bientôt du vin au Clos des Combals

Plus loin, Marie-Noëlle Tourmes participait elle aussi pour la première fois à l'événement. Jeune agricultrice, elle vient de reprendre l'exploitation de ses beaux-parents. Elle a ainsi nommé son domaine le Clos des Combals, et décidé de faire sa première vinification pour proposer ses premiers vins en rouge, rosé et blanc, en février - mars 2019 en AOP Terrasses du Larzac. "Depuis 2016, je suis en parcours JA. J'ai suivi un BEP responsable d'exploitation oléicole. En 2017, j'ai tout mis en pratique en travaillant avec mes beaux-parents, et cette année, je me lance. Je suis oléicultrice avec 1,5 ha d'oliviers (verdale, picholine, amelo). Le vignoble s'étend sur 22 ha, dont 5 ha autour de la cave particulière, le reste vers Servian. Je dispose



Marie-Noëlle Tourmes du Clos des Combals à Saint-Jean-de-Fos proposait des huiles d'olive et olives. C'était sa première participation.

de cépages 100 % Terret bourret en blanc et gris, syrah, grenache en rosé. Je fais aussi un 100 % carignan en AOC Terrasses du Larzac. Je viens de déposer mon dossier pour passer en bio la cave et les oliviers. Je vinifie à la parcelle pour jouer sur la maturité des baies et avoir plus de typicité d'arômes. Je réalise une macération carbonique et une vinification traditionnelle. La vente de mes produits se fait par le biais des marchés de producteurs de pays, et puis je valorise le direct." Pour les vendanges autour du domaine, elle privilégie la vendange manuelle, avec des caisses. Le reste est vendangé par la machine. Pour les huiles d'olive, elle passe par le moulin du Mas Palat à Gignac, qui triture à façon dès le lendemain en petites cuves inox pour préserver l'arôme. Ce sont des huiles non filtrées. "Les huiles sont embouteillées à Saint-Jean-de-Fos. Tout est fait artisanalement pour préserver notre savoir-faire", indique encore la jeune agricultrice.