



**L'ECHO**

Le 13 avril 2007

### Brève de futaille

Défi à la maréchaussée... On se fait à tout. Même aux contraintes irritantes et aux mauvaises habitudes... Discours niaiseux et nauséeux des intégristes de l'hygiénisme programmé, radars rançonneurs, interdits moralisateurs et/ou culpabilisants... On fait avec. Merci à la maison saumuroise Gratien et Meyer de ne pas avoir cherché à réduire les plaisirs tout en tenant compte de ces catégories d'impératifs, en proposant à nos papilles des effervescences joyeuses élaborées à partir de raisins blancs. Festillant, c'est le nom de ce "vin", lequel, après fermentation, a été débarrassé de son alcool par un procédé combinant distillation et évaporation. Demeurent néanmoins les caractéristiques organoleptiques du vin : nez d'agrumes, bouche fruitée. L'infime teneur en alcool (0,1 %) autorise les glouglous immodérés.

Un "vin" festif qui devrait plaire à une clientèle jeune. Approche lointaine des saveurs et arômes des "vrais" vins. Quant aux représentants de l'ordre (juste ou pas !) il va falloir qu'ils se posent la question de savoir si "souffler dans le ballon" est un exercice qui en vaut la peine...

Festillant. Sparkling. Sans alcool. 3,45 € (Auchan, Carrefour, Cora, Leclerc, Système U, Géant, Intermarché). Proposé également en bi-pack de 20 cl (3,25 €).

P.C.