

Le Vin Forcé de Peyrestortes

Une Spécialité unique au Monde

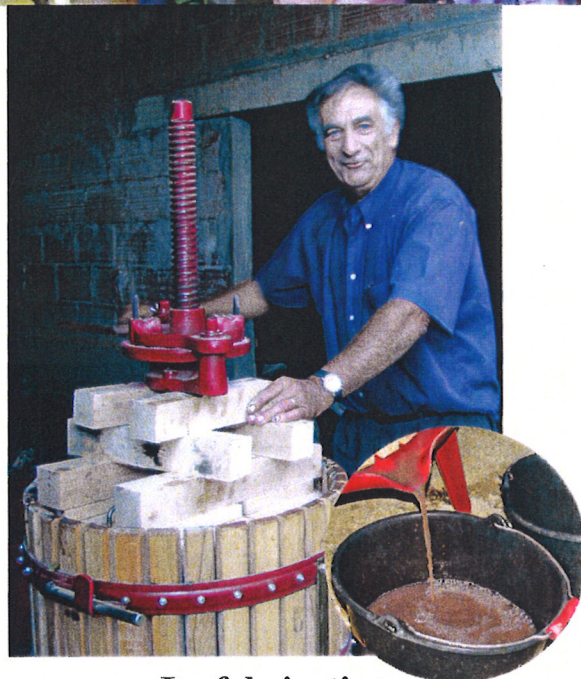
Si la lampe à huile de Peyrestortes était une spécialité du temps des Romains, le vin forcé en est une autre dont l'origine est plus proche de nous et dont la tradition perdure. Si vous souhaitez le goûter, rendez-vous le 27 décembre, pour la St-Jean l'Évangéliste, à la sortie de la messe en l'honneur du Saint patron du village.

Le texte en italique est extrait d'une étude sur le vin forcé de Peyrestortes écrite par M. André. M. Maury.

**Le vin forcé, qu'est-ce ?
C'est une spécialité spécifiquement locale.**

Le vin forcé, porte le nom donné par les anciens et qui résume en un adjectif, son entière transformation. Malgré d'apparentes similitudes, il ne doit pas être comparé à un champagne, une blanquette ou tout autre vin pétillant connu.

C'est un produit vinique naturel, en cuve close, de sa fermentation jusqu'à la fin de sa consommation. Ce dernier qualificatif, serait celui qui lui conviendrait le mieux. Le vin forcé ne peut pas voyager et doit être consommé dans l'année, sur le lieu même de sa production, c'est à dire actuellement, sans aucune fanterie et après enquête, uniquement dans les celliers peyrestortencs.



La fabrication

Cueillis à la main, les cépages, d'aujourd'hui sont adaptés aux goûts actuels qui demandent plus de sucre. A l'origine les raisins utilisés donnaient un goût plus sec au palais. Il faut dire aussi que la récolte se faisait à cette époque en début de vendange. Elle est réalisée maintenant à la fin, dans une vigne ancienne, de grenache noir et blanc comme c'est le cas sur la photo ci-contre. Le raisin est foulé aux pieds, comme les Anciens. Rassurez vous, avec des pieds propres. Le jus ainsi obtenu subit un début de fermentation à l'air libre, puis, après filtrage est hermétiquement fermé en **fûts spéciaux** jusqu'à Noël. Il est à noter que l'inox a remplacé le chêne pour la fabrication des fûts. Si ce breuvage est resté peu connu, c'est qu'il ne peut être commercialisé ; impossible à mettre en bouteille, impossible à déplacer, il faut absolument le déguster sur le lieu de production. La cuvée du château qui est offerte aux visiteurs est élaborée par M. Raymond Bordes, un spécialiste qui chaque année est aussi à l'origine de quelques cuvées chez des particuliers. Il ne sont pas nombreux ceux qui fabriquent encore ce merveilleux breuvage, mais en cherchant bien !!!