

La Mitrale habille Châteauneuf-du-Pape



Nouvel écrin pour les vins de Châteauneuf-du-Pape, la Mitrale est la nouvelle bouteille officielle de l'appellation. Voulue par les vignerons du Syndicat intercommunal de défense viticole et d'appellation d'origine

Châteauneuf-du-Pape pour réaffirmer la forte personnalité de leur vin, cette bouteille marque l'ancrage historique du vignoble autour de la cité des Papes et ses liens séculaires avec la papauté. Elle adopte en effet la forme d'une

mitre décorée de la coiffe papale. L'originalité de cette création réside dans la surépaisseur de verre encadrant le dessin de la mitre surmontée d'une bille de verre.

Créée par l'agence Sumaps Design de Montpellier et conçue par Saint-Gobain Emballage grâce aux technologies les plus avancées, la Mitrale a été voulue très contemporaine.

La pureté de ses lignes traduit l'exigence des vignerons et leur engagement dans une recherche permanente de qualité et de rareté.

« Nous avons aussi voulu en faire un outil de gestion qualitative de vins », précise Alain Jaume, président du SID-VAOC.

Les vins conditionnés dans cette bouteille apportent une

sécurité supplémentaire au consommateur.

Ils font l'objet de contrôles, a priori en cuve avant embouteillage pour les négociants, a posteriori sur la chaîne de mise en bouteille chez les vignerons.

Facultative, l'adoption de la bouteille concerne déjà 46 viticulteurs dont les coopérateurs de la Cave coopérative « Le Cellier des Princes » et 4 négociants, pour un volume de 2,5 millions de cols sur les 6 millions de cols mis en bouteilles à la propriété.

Conçue en juillet 2002, c'est aujourd'hui que la bouteille fait son apparition sur les linéaires puisque les vins de Châteauneuf sont embouteillés après dix-huit mois d'élevage du vin.

■ C.C.