

LUNDI 26 NOVEMBRE 2012 | 16H44

**la Nouvelle**  
**République.fr**

MES FAVORIS Tours – Poitiers

Indre-et-Loire - Amboise - Amboise

## Touraine primeur : le lycée viticole " tap " fort

18/11/2012 05:38


[précédente](#) | [suivante](#)

Hier, les élèves de première étaient en condition réelle de travail de commercialisation. Un travail qui servira pour l'évaluation lors des prochains examens.

### Pour la vente de son primeur, le lycée a présenté son touraine autrement primeur (tap) à destination d'une clientèle plus jeune.

La vente du touraine primeur est un moment important dans la vie du lycée viticole d'Amboise. « *C'est un produit attendu par les clients de l'exploitation, car nous sommes souvent récompensés pour ce vin. A tel point que toute notre production est réservée avant la date officielle de vente autorisée (troisième jeudi de novembre)* », expliquent en chœur Anne-Cécile Jadaud, enseignante en commerce des vins et œnologie, et Rodolphe Hardy, maître de chai.

Un moment important aussi pour l'équilibre financier de l'exploitation. « *Et cette année, avec une très petite récolte, nous avions 12.000 bouteilles, au lieu de 20.000. Heureusement, nous avons des stocks d'autres vins, qui nous permettent de tenir le coup. Mais pour de petits exploitants, cela peut être catastrophique.* » Pour se différencier, se diversifier, faire travailler les élèves sur la mise en valeur et la commercialisation des vins, le lycée a lancé cette année, sinon un nouveau primeur, tout au moins une nouvelle manière de le faire connaître. « *Afin de désacraliser les vins et de viser de nouvelles clientèles, plutôt jeunes et pas forcément connaisseuses, nous avons lancé le tap (touraine primeur autrement). Ce primeur est conditionné dans de petites bouteilles de 37,5 cl.* » Quant à l'étiquette, elle se veut résolument moderne.

Surtout, le lycée conseille, ou tout moins propose, d'associer ce primeur (qui, cette année, a une note framboise très prononcée) avec des sirops de fruits rouges ou de fruits exotiques, qui se marient fort bien. « *Il faut 10 % de sirop et nous avons même testé avec du sirop de menthe, et ce n'était pas mauvais* », précise Anne-Cécile Jadaud. Hier, cette journée portes ouvertes au chai – l'occasion pour ceux qui avaient réservé leur touraine primeur de venir le chercher – était aussi un exercice grandeur nature pour les élèves de première, qui avaient à se confronter à la clientèle. Un exercice qui est pris en compte dans l'évaluation de leurs examens. D'autres élèves étaient présents à la fête du primeur de Montrichard et d'autres encore chez un négociant en vins à Paris.

Pour ces élèves, il s'agissait de promouvoir un vin primeur aux qualités reconnues... à la différence d'autres tombés bien bas dans l'estime des amateurs.

Pascal Laurent

#### A lire aussi sur La NR

- Johnny : toujours maître du feu !
- ESVRES Possible tentative d'enlèvement : des parents incitent à la vigilance
- Marie-Thérèse Denis s'en est allée
- Céline et Sylvain ont gagné leur lune de miel à la télé

#### Ailleurs sur le web

- Frais de notaire : combien ça coûte ?  
([Bouygues Immobilier](#))
- Blog de Séverine - Co-learning ([Au Féminin](#))
- Plongez au cœur de l'histoire de Robert qui accompagne sa femme Pierrette, atteinte de la maladie de Pick.  
([Generation Proches](#))

[?]