

# Grand Comté : l'embouteillage, c'est parti

Publié le 16/05/2015 à 03:50, Mis à jour le 16/05/2015 à 08:36



Michel Baylac sur la plateforme./Photo DDM G. C.



Au domaine du Grand Comté, c'est l'effervescence. Michel Baylac en explique la raison : «Nous sommes dans la phase embouteillage. Aujourd'hui, cela représente au total 17.000 bouteilles et tout particulièrement le gascogne moelleux. Pour ce dernier, c'est une cuvée limitée à 3.000 bouteilles qui est sortie depuis trois ans et qui connaît un certain succès». Le reste étant du rosé, du rouge et du vin blanc sec, tous d'origine colombard.

Ce travail demande une journée complète : «Nous employons une équipe gersoise, de la société Thierry Bergeon. Ses employés ont leur siège à Gondrin, c'est la raison de ma demande». Cette équipe suit de A à Z la bouteille : d'un côté, les cuves et de l'autre, les palettes.

Le système d'embouteillage s'est amélioré au fil des ans, il est devenu plus efficace. Christophe Moret est le chef d'équipe ; il vient deux fois par an au domaine : «Cela fait dix ans que je viens à Roquelaure, je suis de Valence-sur-Baïse. Nous travaillons principalement dans le Gers». Cette équipe de 7 personnes avec le chef d'équipe met un

point d'honneur à travailler à un bon rythme, mais dans le souci de la qualité.

*La Dépêche du Midi*