

14 AU 16 NOVEMBRE 2014

le Salon
des Vins
de France

— AGEN | PARC DES EXPOSITIONS —

DOSSIER DE PRESSE

Sommaire :



Salon d'Agen :

- **Infos pratiques**
- Ateliers œnologiques



Saison des Vins de France 2014-2015 :

- **Vini Veritas !**
- Des producteurs respectueux de leurs terroirs avant tout
- Une équipe au service du vrai goût

Où ?

Parc des Expositions

Avenue du Midi
47031 Agen Cedex

Quand ?

Vendredi 14 novembre 2014 : 14h - 20h

Samedi 15 novembre 2014 : 10h – 20h

Dimanche 16 novembre 2014: 10h- 19h

Qui ?

Exposants : vignerons (producteurs – récoltants indépendants) et artisans des métiers de bouche

Combien ?

L'entrée est fixée 3 €

Gratuit pour les moins de 18 ans

(Les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte)

Restauration ?

Pour déjeuner, un service de restauration est mis en place au sein du salon. Chacun peut y déguster à table, le vin acheté sur place.

Accès ?

- Autoroute A62 : Bordeaux (132 km - 1h10) / Toulouse (107 km – 50min) /Paris (710 km - 6h30)
- Coordonnées GPS : Lat. x Long. = 44.2106232, 0.6090109

ATELIERS ŒNOLOGIQUES

Devenue l'une des figures emblématiques de nos salons des vins, **Jacqueline Bonnet, Maître Sommelier de France**, proposera ses conseils œnologiques personnalisés, depuis son atelier installé à l'entrée. « Ce Salon, unique en son genre, favorise une approche objective sur les vins, en rendant possible un véritable échange susceptible de réveiller le dégustateur qui sommeille en tout consommateur. »

Ateliers œnologiques gratuits !

Inscriptions sur place, dans la limite des places disponibles

PROGRAMME

Vendredi 14 novembre

- 16h00 : Bienvenue dans le monde de la dégustation
- 18h00 : Le vin est-il notre ami ou notre ennemi ?

Samedi 15 novembre

- 11h00 : Le monde de la bulle
- 16h00 : Les vins et la mode (rosé, primeurs, etc.)
- 18h00 : Comment choisir entre étiquettes et médailles ?

Dimanche 16 novembre

- 11h00 : Gérer sa cave
- 16h00 : Se faire plaisir à table
« Fais ce que tu voudras ... Mais qui boit de l'eau dépérira sans joie. » (Rabelais)





SALON DES VINS DE FRANCE

Saison 2014-2015 : « Vini Veritas! »

(La Vérité du Vin)

Fruit de la vigne et du travail de l'homme, le vin est associé depuis la nuit des temps à la convivialité partagée en toute sincérité. Son histoire est si ancienne qu'elle se confond avec celle de l'humanité.

Ce sont les grecs puis les romains, qui ont introduit la culture de la vigne en Gaule. Désormais intimement associés à la culture, mais aussi à l'économie de nos régions, la vigne et le vin font partie de notre existence.

Dès l'antiquité, Pline l'Ancien affirmait trouver « in vino veritas » (*la vérité dans le vin*). Parce que la mondialisation peut provoquer une uniformisation des goûts, des irréductibles se battent chaque jour pour faire des vins qui leur ressemblent, tout en reflétant l'identité de leur terroir. Ces vigneron respectueux de « vini veritas » (*la vérité du vin*) sont à l'honneur sur les Salons des Vins de France !

Des producteurs respectueux de leurs terroirs avant tout



Christophe Avi a pris en main le Domaine du Bois de Simon en 1992. Sitôt muni de son BTS en viticulture-œnologie, il s'est installé à Laplume, une petite commune du Lot-et-Garonne située à une dizaine de kilomètres d'Agen. « Le domaine appartient à ma famille depuis l'arrivée d'Italie de mes grands-parents en 1926. À l'époque, ce n'est qu'une petite exploitation de 19 ha, où l'on produit du vin de table pour la consommation familiale à partir de cépages hybrides. »

Deux générations plus tard, Christophe Avi est « gascon à fond ! » Amateur (et joueur) de rugby, il consacre l'essentiel de son temps à ses 96 hectares de terres : cultures céréalières et élevage, mais aussi et surtout, 20 ha de vignes. « Prenant la suite de mon père qui, dans les années 70, s'est attaché à planter des cépages recommandés pour la qualité du vin, je continue à améliorer notre vignoble dans le total respect de son identité. » Avec des parcelles à cheval sur les deux terroirs, Christophe Avi adhère au syndicat de défense des vins du Brulhois et de Buzet. Obtenue en 1984, la reconnaissance AOC consacre les vins de Brulhois, dont le rouge a longtemps été appelé « vin noir » à cause de sa robe très sombre.

Classés en **AOC Brulhois** depuis 2011 (en rouge principalement, mais aussi en rosé), les vins du Domaine du Bois de Simon se répartissent en trois catégories : tradition, réserve et vieille vigne. « Correspondant au goût du consommateur, les vins de l'appellation ont su garder leur identité du Sud-Ouest imprégné de la Garonne, entre douceur océanique et chaleur méditerranéenne. »



« Nos vins sont présents sur les Salons des Vins de France depuis près d'une vingtaine d'années. » Le père d'Olivier Muchada, Jean, a fait découvrir le Jurançon du Clos Bellevue dans leurs allées. Olivier y vient désormais avec son jeune frère Romain, qui a rejoint l'exploitation familiale l'an dernier. « C'est grâce aux relations privilégiées nouées sur ce type de salon que nous pouvons continuer à faire vivre ce produit pas comme les autres; parce que le vin, c'est d'abord une histoire à partager...»

Le Clos Bellevue a traversé les siècles en restant dans la même famille. Sur ses 40 hectares, quelque 10 ha de vignoble produisent des millésimes de **Jurançon** (Cuvées Tradition et Spéciale en sec et moelleux) fidèles à leur appellation.

Le marketing et les opérations « séduction » au caractère artificiel ne conviennent guère aux Muchada. « Chez nous, le contenu compte plus que le contenant ; ce n'est pas en faisant de « l'esbroufe » que nous rendrons nos vins meilleurs. Nous sommes implantés dans le sud-ouest depuis la révolution française. Seul importe le travail effectué jour après jour sur notre domaine béarnais, au cœur du piémont pyrénéen. » Et Olivier Muchada de conclure que « la plus esthétique des contre-étiquette ne saurait remplacer les informations fournies en direct par le vigneron. Lui seul peut répondre aux questions, mais surtout aux attentes particulières, du consommateur auquel il fait goûter son vin. »



Lorsqu'il a repris le château Fontestean il y a 30 ans, Dominique Fouin avait pour seule accréditation ses diplômes en viticulture et œnologie. « Je ne disposais d'aucun ancrage familial au monde du vin, que ce soit dans le Bordelais ou ailleurs. Juste l'envie impérieuse de réaliser une vocation totalement choisie pour un métier 100 % passion. » Devenu gérant et copropriétaire de ce domaine sans héritier, il entreprend sa rénovation, en réimplantant la vigne là où elle existait autrefois. « Il ne restait alors que 7 hectares de vignoble sur les 100 hectares de terres du château, bâti au XIII^{ème} siècle à Saint-Sauveur en Gironde, à une poignée de kilomètre de Pauillac. » Outre les bouteilles d'**AOC Pauillac** obtenues chaque année à partir d'une micro-parcelle du domaine, ses 32 hectares de vignes (complantées par Dominique Fouin en cépages nobles du Médoc) produisent le *Château Fontestean* (**Crû bourgeois**) et *Messire de Fontestean* (**Haut Médoc**). « Si leur charpente se prête volontiers au vieillissement, l'équilibre et la finesse de nos vins permettent de les apprécier jeunes. Ce sont avant tout des vins plaisir destinés à être bus ! »

Affichant un objectif qualitatif élevé, Dominique Fouin se préoccupe également des bonnes pratiques développées dans le cadre d'une lutte raisonnée, « afin de préserver l'environnement, sans oublier la santé de ceux qui travaillent dans les vignes. » Ayant acquis ses lettres de noblesse sur le château Fontestean, ce viticulteur à part entière (voire même à 200 %) entend respecter son produit, depuis la plantation du cep jusqu'à la commercialisation des millésimes, en passant par le raisin récolté à parfaite maturité. « Il faut prendre ce que nous donne la nature sans vouloir forcer son talent. Notre travail consiste à en tirer le meilleur parti, sans excès ni outrance... »

Une équipe au service du vrai goût

Il y a près d'un quart de siècle, forts de leur passion commune pour les produits de terroir, une poignée de passionnés de la vigne dans tous ses cépages se sont réunis pour la première fois en Auvergne. Vinidôme® était né, précurseur des *Salons des Vins de France*...

L'équipe dédiée de Centre France Événements a pris le relais et organise des salons des vins en divers lieux de l'Hexagone. Pour cette saison, ce sont **seize rendez-vous gourmands** qui sont ainsi proposés. Trois nouveaux salons en 2014 (Tours, Saint-Étienne et Agen), ainsi que deux en 2015 (Nantes et Troyes), viennent enrichir un circuit toujours fort en goûts et haut en couleurs.

Avec à chaque manifestation, la volonté de **rester fidèles à l'esprit d'origine, en sélectionnant en permanence le fleuron de la viticulture française, rassemblé aux côtés d'artisans de spécialités gastronomiques.**

Depuis plus de 5 ans, Thérèse Bardel assure la mission de chef de projet en charge de ces salons privilégiant les producteurs de terroir. « Notre circuit évolue en étroite collaboration avec nos exposants, afin de correspondre au plus près à leurs demandes comme aux attentes du public.

Alors que le vin tend parfois à devenir un « business » et fait l'objet de spéculations, nous voulons avant tout le promouvoir dans son authenticité. En donnant aux producteurs indépendants l'occasion de partager leur amour du travail bien fait ! »

« Nos vignerons connaissent leurs raisins sur le bout des ceps ! » Chef de projet des Salons des Vins de France, Thomas Durieux a lui aussi pleinement adhéré à la philosophie, « mais aussi aux valeurs, qui prévalent dans ce milieu à nul autre pareil. Lorsqu'ils évoquent les soins apportés à la culture de leur vigne, puis à l'élevage et à l'assemblage du vin qu'ils élaborent, avant même la dégustation, on sent la passion qui anime nos exposants. Ils viennent sur place raconter l'histoire vraie du vin qu'ils ont créé et dont les arômes restituent leur existence commune.

Cet échange direct entre producteur et consommateur dépasse la simple relation commerciale. Notre rôle d'organisateur consiste à lui permettre de s'instaurer dans les meilleures conditions. Notre ambition se doit d'être à la hauteur de leurs efforts...»

Des efforts fournis sans compter, en vue de proposer des vins dont ils sont fiers et qui contribuent à établir leur renommée. « **C'est la qualité qui prime !** Elle se trouve chaque année remise en jeu, au travers des nouveaux crus et millésimes présentés. »

Pour Gaëtan Longeon, les salons mis en place par Centre France Événements « visent à planter le décor idéal, avec les acteurs les plus représentatifs de la scène viticole française, sans oublier l'ambiance conviviale emblématique de nos rassemblements : éventail des appellations, diversité des terroirs et des types d'exploitations, etc.

D'amont en aval, il s'agit de rester à l'écoute des exposants et de réserver le meilleur accueil aux visiteurs. »

Si le nombre initial de nos salons a plus que doublé, tandis que celui de nos exposants sur Vinidôme® a été multiplié par dix depuis sa création, cette réussite est liée à notre expérience de « pionniers ». Alors que les opérations promotionnelles en tous genres se succèdent, **les Salons des Vins de France entendent bien continuer à favoriser les vins qui ont du corps, sans avoir pour autant à vendre leur âme, ni renier leurs racines !**

