

SAMEDI 7 DÉCEMBRE 2019 10H-19H
CHÂTEAU DE BLOIS (41)
SALON DE DÉGUSTATION ET VENTE

FAUT-IL ENCORE PRÉSENTER « LES VINS DU COIN » ?

Les 25 vigneronns adhérents de l'association produisent des vins qui portent en eux leur personnalité. À l'opposé d'une production de masse, leurs cuvées provoquent des émotions. Chacune évoque la puissance d'un paysage. Celui du Loir-et-Cher, de la Sarthe ou de l'Indre-et-Loire... Vous y reconnaîtrez l'humour espiègle de l'un, la discrétion élégante de l'autre, leur force et leur droiture. Leurs vins ont une présence singulière parce qu'ils sont le fruit du travail d'artisans qui ont fait le choix de défendre des valeurs.

15^E ÉDITION : L'ÂGE DE LA MATURITÉ

Chaque année depuis 2005, ils vous donnent rendez-vous le temps d'un salon pour vous faire découvrir leur approche du métier. Après l'immense succès des éditions 2017 et 2018 au château de Blois, ils investiront à nouveau les lieux le samedi 7 décembre prochain dans un espace tout à fait propice aux discussions. Qu'ils soient installés depuis 20 ans ou qu'ils viennent de mettre en bouteilles leurs premières cuvées, venez les rencontrer !



photo : Laurent Alvarez

Leur point commun est la charte d'adhésion à l'association : des raisins issus de l'agriculture biologique, vendanges à la main, pas de chaptalisation ni d'acidification, de 40 à 50 mg/l de SO₂ (soufre) total maximum.

UNE PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2018

La nouvelle édition du salon est très prometteuse ! Et pour cause, elle sera l'occasion de présenter un millésime remarquable et remarqué : 2018. Pas de gel au printemps, et une belle floraison malgré les pluies printanières marquées. Le développement du champignon « mildiou » (plus ou moins fortement selon les terroirs et les cépages) aura occasionné vigilance et

activité jusqu'à la fin juillet pour pouvoir profiter d'une récolte généreuse et mûre, grâce à des mois d'août et de septembre beaux et chauds. On parle déjà de « millésime du siècle ».

QUELLE EST LA PARTICULARITÉ DE LA VITICULTURE BIO ?

Tous les adhérents cultivent leurs vignes selon les principes de l'agriculture biologique certifiée. Pour lutter contre le développement du mildiou, seuls le cuivre et le soufre sont autorisés sur les plantes. C'est tout un travail de rigueur et d'anticipation qui permet aux vigneronns de prendre soin de leur future récolte et d'en garantir la qualité et la quantité. L'approche biologique de la viticulture intègre une prise en compte globale de la plante dans son milieu. Le travail du sol, ainsi qu'un enherbement entre les rangs, favorisent une résistance plus importante aux températures extrêmes auxquelles les vignes font face ces dernières années.

INFOS PRATIQUES

Entrée : 5€ (verre offert).

Accès au salon : 6 place du Château 41000 Blois. Suivre la signalétique.

Parking accessible sur la place du château, possibilité d'y charger ses achats dans son véhicule.

Pensez au covoiturage !

Et si vous restiez pour le dîner ?

Concocté par Max du restaurant L'Archimède et à partager avec les vigneronns !

30€ par personne, repas + vins. Places limitées.

Sur réservation : contact@lesvinsducoin.com

www.lesvinsducoin.com



@lesvinsducoin



PRESSE

Qui l'eût cru ? - Julie Joyez

06 71 90 36 82 / contact@quileutcru.com