

les Printemps de
CHATEAUNEUF-DU-PAPE.



Salon des Vins
10 & 11 AVRIL 2010

SALLE DUFAYS-CHATEAUNEUF-DU-PAPE

les Printemps des CHATEAUNEUF-DU-PAPE.

Le rendez-vous incontournable de tous les amateurs de vin

Les jeunes vigneronns de Châteauneuf-du-Pape organiseront les 10 et 11 avril 2010, **la première édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape**. Ce salon des vins se donne pour objectif d'être un pont entre les richesses du passé et les promesses de l'avenir. Il ambitionne d'être un rendez-vous annuel incontournable **pour tous les amoureux du vin, amateurs ou professionnels, français ou étrangers**.

En regroupant plus de 60 domaines de l'appellation, ce salon offrira une opportunité unique de **rencontrer** des producteurs passionnés, de **déguster** leurs vins, de **découvrir** la diversité de l'appellation. On pourra aussi participer à des ateliers thématiques, et agrémenter sa cave par ses coups de cœur.

Châteauneuf-du-pape , une appellation jeune et prestigieuse

La renommée des vins de Châteauneuf-du-Pape est **internationale**. Derrière ce nom illustre s'expriment de **multiples richesses**, viticoles d'abord, mais aussi historiques et culturelles. C'est une appellation dotée d'une formidable capacité de renouvellement et de remise en cause.

Châteauneuf-du-pape , une appellation jeune !

Depuis quelques années, une nouvelle génération de vigneronns émerge à Châteauneuf-du-Pape et l'enrichit d'une **mosaïque de nouveaux talents**. Ce projet inédit **illustre l'engagement des jeunes vigneronns de Châteauneuf-du-Pape**. A leur initiative, cette manifestation allie la richesse des traditions, transmise ici de génération en génération, à une vision moderne du vin. De nombreux jeunes vigneronns de Châteauneuf-du-Pape construisent leur travail sur leurs expériences françaises et à l'étrangers. L'une des clefs du succès de Châteauneuf-du-Pape repose sur la **capacité de ses vigneronns à être en constante évolution**.

Châteauneuf-du-Pape, un terroir historique

Entre Orange et Avignon, depuis des siècles, la culture de la vigne a conquis ses lettres de noblesse **en produisant des vins fins, racés, profonds**. L'appellation peut se féliciter de posséder de solides atouts pour atteindre l'excellence. Les sols multiples (galets roulés, sables, argiles, éclats calcaires blanc ...) produisent des styles de vins très différents. L'encépagement aux treize possibilités et les méthodes plurielles de vinification ont aussi leurs propres incidences.



Salon des Vins
10 & 11 AVRIL 2010

www.lesprintempsdechateauneuf.com

les Printemps de CHATEAUNEUF-DU-PAPE.

A Châteauneuf-du-Pape, dès la fin du XIXème siècle, les vignerons ont su privilégier une production qualitative. Ils se sont dotés des moyens nécessaires pour y parvenir, faisant preuve de persévérance et d'opiniâtreté. Cette volonté, dont ont hérité les vignerons d'aujourd'hui, fait de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape un modèle de rigueur et de réussite dans le monde viticole.

Le mot d'ordre ? Révéler aux consommateurs la quintessence des terroirs et l'expression authentique des cépages.

Châteauneuf-du-Pape, un goût remarquable pour son site

Parce que produire de grands vins s'inscrit dans l'amour de la table et des paysages, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape se sont engagés ces dernières années dans une démarche visant à **redéfinir l'identité de ses différents terroirs**. L'affirmation du lien entre les vins et les terroirs souligne l'existence d'un **lien entre vin et paysage**. L'obtention du label « **Site remarquable du goût** » en 2006 a encouragé la valorisation du tourisme vigneron, des paysages et du patrimoine local, la gestion de l'environnement, et la communication. Cette association nationale accrédite les lieux bénéficiant d'un produit emblématique et d'un patrimoine exceptionnel lié au produit.

Elle regroupe aujourd'hui plus de 70 sites en France. **Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape** sont organisés en lien étroit avec **l'association Site Remarquable du Goût**.

Châteauneuf-du-Pape, partenaire de Slow Food

Slow Food est une association qui s'oppose aux effets dégradants du phénomène « fast-food » qui standardisent les goûts. Elle promeut les effets bénéfiques de l'alimentation locale en proposant des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants. L'association travaille aussi **à la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires**.

Le convivium Châteauneuf-du-Pape a été l'un des premiers créé en France (été 2000). Le Convivium est l'unité locale de Slow Food : c'est la voix d'un territoire qui possède une **histoire culturelle et culinaire**. C'est la structure qui véhicule les idées Slow Food au niveau local.

Le convivium Châteauneuf-du-Pape compte à son actif l'organisation des **Journées Internationales du Grenache**. Il participe également aux différents salons organisés par Slow Food International dont le célèbre **Salon du Goût** (Salon del Gusto) qui a lieu tous les 2 ans sur Turin, le **Salon Cheese** à Bra (Italie), le **Salon aux Origines du goût** à Montpellier, et EuroGusto à Tours en 2009 – le tout en animant différents ateliers du goût autour des vins et de la thématique des cépages identitaires.



Salon des Vins

10 & 11 AVRIL 2010

www.lesprintempsdechateauneuf.com

les Printemps de CHATEAUNEUF-DU-PAPE.

Aujourd'hui, en mettant à l'honneur des vins de terroir et de tradition, **Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape s'inscrivent définitivement dans une démarche bonne propre et juste**, prônant ainsi un retour à une alimentation raisonnée et savoureuse.

Ces engagements sont le reflet de la tendance actuelle qu'ont les vignerons **à favoriser un retour à une agriculture respectueuse de l'environnement**. A Châteauneuf-du-Pape, le respect de la terre et des sols est partie prenante du métier du vigneron. Ainsi, l'appellation est composée de nombreux Domaines et Châteaux proposant **des produits certifiés Bio ou en conversion biologique**, et soutenant une éthique de préservation des sols et de l'environnement.

Le rendez-vous de tous les amateurs de vins

Plus de 60 Domaines de Châteauneuf-du-Pape réunis en un même lieu

Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape réuniront en un seul lieu une soixantaine de domaines. Le visiteur pourra déguster les domaines les plus prestigieux de l'appellation, découvrir des cuvées mythiques et confidentielles...et enrichir sa cave des vins qui auront su le séduire.

Ces deux journées seront aussi l'occasion de **découvrir la diversité de l'appellation, ses richesses et en avant première les nouveaux millésimes**.

Parce que le vin est vivant : des ateliers dégustation ludiques

Déguster, discuter, comprendre, constituer sa cave : telles sont les multiples objectifs du salon des vins de Châteauneuf-du-Pape. **Les printemps de Châteauneuf-du-Pape 2010** proposeront aux participants un voyage fascinant de 2 jours dans l'univers des vins de Châteauneuf-du-Pape. Le salon offrira aux visiteurs l'opportunité de mieux connaître nos vins, à travers 4 ateliers de dégustation, animés par des grands spécialistes de l'appellation.

Le samedi matin, « *Les Terroirs de Châteauneuf-du-Pape* » : galets roulés, sables, calcaires et grès rouge... L'appellation Châteauneuf-du-Pape est une mosaïque de terroirs qui permettent aux vignerons de composer des vins complexes. Dégustation commentée de vins aux profils bien différenciés, représentatifs des terroirs dont ils sont issus.

Le samedi après-midi, « *L'appellation aux treize cépages* ». Châteauneuf-du-Pape a fait sa réputation sur la multitude des cépages qu'elle a le droit d'assembler dans ses vins. Dégustation de vins mono-cépages pour comprendre les atouts de chaque variété : pur grenache, pure syrah, pur mourvèdre, et dégustation de vins d'assemblage à différentes dominantes.



Salon des Vins
10 & 11 AVRIL 2010

www.lesprintempsdechateauneuf.com

les Printemps des CHATEAUNEUF-DU-PAPE.

Le dimanche matin, « *Le vieillissement des Châteauneuf-du-Pape* ». L'appellation a la réputation d'offrir des vins au potentiel de vieillissement très élevé. Dégustation commentée de vieux millésimes mythiques des quatre dernières décennies : les années 90, 80, 70, 60

Le dimanche après-midi, « *Accords mets et vins* ». Les fromages sont réputés pour faire les meilleurs accords avec les vins. Profitez de la présence des fromages des Sites Remarquables du goût pour les accorder avec des Châteauneuf-du-Pape rouges et blancs de différents millésimes. Animé par des fromagers-affineurs.

Les Fromages « Remarquables » seront mis à l'honneur. Dans un espace dédié, les visiteurs pourront découvrir des fromages célèbres dont le site de production est reconnu Site Remarquable du Goût : Comté, Roquefort, Saint Nectaire, Beaufort et bien d'autres. Producteurs, fromagers, affineurs seront là pour faire découvrir, aimer, goûter la richesse de leurs productions fromagères et les caractéristiques de leur terroir fourrager.

Enfin, **un espace « Vin et Santé »**, sera consacré à l'information et la sensibilisation des consommateurs sur cette thématique.

Des restaurants qui participent de manière originale

Tous les restaurants du village de Châteauneuf-du-Pape se joindront à l'évènement en proposant une initiative originale : Le **droit de bouchon offert** pour toutes les bouteilles de Châteauneuf-du-Pape achetées sur le salon, ainsi qu'une **réduction de 10% sur leur menu** sur présentation du coupon d'entrée au salon.

Une opportunité unique d'enrichir sa cave de nouveaux vins

Un tirage au sort sera organisé à l'issue de chacune de ces deux journées, et désignera ainsi les vainqueurs de lots de bouteilles de Châteauneuf-du-Pape, offertes par les vignerons participants au Salon. Au terme de chacune de ces journées seront donc sélectionnés deux « gagnants » : le premier remportant **18 bouteilles**, et le second **12 bouteilles** ; soit au total pas moins de trente bouteilles de Châteauneuf-du-Pape offertes par jour.

Contact : Anne-Sophie AY – annesophie.ay@gmail.com - 04 90 83 72 21

Hortense Courteaux – hortense@chateauneuf.com - 04 90 83 72 21

Julien Barrot – Président du CCJA Châteauneuf-du-Pape – barrotj@wanadoo.fr



Salon des Vins
10 & 11 AVRIL 2010

www.lesprintempsdechateauneuf.com