

•VINAPOGÉE•

LE RENDEZ-VOUS DES VINS À LEUR APOGÉE



4^e édition

DOMAINE DE LA BÉGUDE
VIGNOBLES BRUMONT
DOMAINE RENÉ BOUVIER - CAMIN LARREDYA
DOMAINE ALAIN CHABANON - CHÊNE BLEU
DOMAINE DU CLOS DES FÉES
DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
DOMAINE DUREUIL JANTHIAL
CHÂTEAU GUADET - CLOS HAUT-PEYRAGUEY
PAUL JABOULET AÎNÉ - LOUIS JADOT
DOMAINE CHARLES JOGUET
MOUTHES LE BIHAN - CHAMPAGNE PHILIPPONNAT
CHÂTEAU DE PIBARNON
CHAMPAGNE POL ROGER
DOMAINE ROLLY-GASSMANN - TAYLOR'S
TERRA REMOTA - DOMAINE DE VACCELLI
VIEUX TÉLÉGRAPHE...

LUNDI 3 DÉCEMBRE 2018

**Des vignerons
d'exception
présentent
à la dégustation
des millésimes
à maturité.**

contact@vinapogee.com
Tél. 04 90 54 49 49

➔ DÉGUSTATION, RENCONTRES, ACHATS, ATELIERS, PAULÉE

8, RUE DE VALOIS - 75001 PARIS - M° PALAIS ROYAL

DOSSIER DE PRESSE

Bernadette Vizioz

Tél. 06 11 36 87 22 - bernadettevizioz@gmail.com



Le vin est un grand cabotin. Il ne vieillit pas, il mûrit, patiemment. Il digère son énergie initiale et le miracle du temps opère. S'il a été conçu dans les règles de l'art, il s'ouvre et se ferme comme un papillon qu'il faut attraper avec le filet de la jouissance patiente. Des vérités admises par moult esthètes depuis la nuit des temps. Seulement voilà : le vin est lui aussi victime de l'économie et du culte de l'urgence. Mais il ne doit pas être sacrifié sur l'autel de l'inculture !

Avec la 4^e édition de Vinapogée, nous voulons, dans l'enthousiasme, apporter à nouveau notre pierre à l'édifice. Rejoignez-nous, si vous ne l'avez pas encore fait !

David Hairion & Bernadette Vizioz

www.vinapogee.com - [#vinapogee](https://twitter.com/vinapogee)



Vinapogée, un acte militant ! Une cause à défendre !

Hervé Bizeul, fondateur de ce rendez-vous en 2015, qui nous a transmis le flambeau, décrit l'origine de cette aventure. L'idée de "Vins Matures" lui est venue lors de Vinexpo 2014. De stand en stand, une évidence : on ne parlait et on ne vendait plus que des vins extrêmement jeunes.

"Gardez-le quelques années....", c'était la phrase préférée des producteurs et des marchands de vins ! Nos pères savaient attendre, caresser du regard ces bouteilles dans leurs caves... pour les ouvrir au bon moment.

À l'heure d'Internet cela a t-il encore un sens ? Tous les vigneronns présents à Vinapogée militent pour que leurs vins soient bus à leur apogée.

Vinapogée, c'est une cause que nous défendons, pour le goût, pour la culture, pour nos enfants... Parce que prouver, c'est mieux que promettre... tous les vins présentés à Vinapogée ont été jugés tels par ceux qui les ont élaborés et qui les feront déguster.

Dans cette folle idée nous suivent une grosse poignée de vigneronns enthousiastes à l'idée, lors d'une journée rare, de faire goûter des vins de dix ans ou bien plus, directement puisés dans leur cave, et qu'ils présenteront personnellement.



Vinapogée propose à des particuliers amateurs et à des pros (cavistes, sommeliers, journalistes, cuisiniers, œnologues...), **le lundi 3 décembre 2018** au Huit Valois (Palais Royal, 75001 Paris) :

- Une **dégustation** exceptionnelle de vins, de spiritueux et de portos à leur apogée, présentés par des vigneron d'exception.
- Des **ateliers** originaux et passionnants.
- Une **paulée**, sur le thème de la maturité, au restaurant Macéo, à deux pas du Huit Valois.

25 vigneron,
Près de 100 vins présentés avec des
millésimes allant de 1986 à 2008 et
des portos hors d'âge

À ce jour, la liste n'est pas tout à fait close. Vous la trouverez actualisée en permanence sur le site www.vinapogee.com

Petit retour sur l'édition 2017

Nous avons accueilli :

- 250 grands amateurs et acheteurs
- 350 pros (sommeliers, cavistes, restaurateurs...)
- 50 journalistes et influenceurs

Du "très beau monde", de vrais passionnés du vin, des ardents défenseurs de la cause !



Pour la quatrième édition, la communauté s'agrandit et les anciens sont d'une fidélité enthousiaste !

Les nouveaux

Des vigneronns dont nous aimons les vins, les valeurs, acquis à la cause.

- Domaine de la Bégude, Bandol
- Domaine René Bouvier, Bourgogne
- Domaine Alain Chabanon, Languedoc
- Domaine Dureuil-Janthial, Bourgogne
- Camin Larredya (JM Grussaute), Jurançon
- Domaine de Vaccelli, Corse

Ce qui porte le nombre des inscrits à ce jour à 23, il y aura au final 25 vigneronns, nous attendons encore quelques confirmations.

Les anciens

- Vignobles Brumont, Madiran
- Chêne Bleu, Luberon
- Domaine du Clos des Fées, Roussillon
- Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors
- Château Guadet, Saint-Emilion
- Clos Haut-Peyraguey, Sauternes
- Paul Jaboulet Aîné, Rhône Nord
- Louis Jadot, Bourgogne
- Domaine Charles Joguet, Chinon
- Mouthes le Bihan, Côtes de Duras



- Champagne Philipponnat
- Château de Pibarnon, Bandol
- Champagne Pol Roger
- Domaine Rolly-Gassmann, Alsace
- Taylor's Porto, Portugal
- Terra Remota, Empordà, Espagne
- Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape

Quelques vins qui seront offerts à la dégustation lors de Vinapogée 2018...

Bordeaux

Clos Haut-Peyraguey

- Clos Haut-Peyraguey, AOC Sauternes, blanc 2007
- Clos Haut-Peyraguey, AOC Sauternes, blanc 2005

Bourgogne

Domaine René Bouvier

- AOC Charmes-Chambertin Grand Cru, rouge 2007
- Clos du Roy vieilles vignes, AOC Marsannay, rouge 2006
- Racine du Temps, Très vieilles vignes, AOC Gevrey-Chambertin, rouge 2005

Domaine Dureuil-Janthial

- Clos des Argillières, AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru, rouge 2005, en magnum
- Les Margotés, AOC Rully Premier Cru, blanc 2004, en magnum
- Les Margotés, AOC Rully Premier Cru, blanc 2003, en magnum
- Les Margotés, AOC Rully Premier Cru, blanc 2000, en magnum
- Le Meix Cadot, AOC Rully Premier Cru, blanc 1994



Louis Jadot

- Clos des Ursules, AOC Beaune, rouge 2008
- Les Cazetiers, AOC Gevrey-Chambertin Premier Cru, rouge 2007
- Champ de Cour, AOC Moulin à Vent, rouge 2005

Champagne

Champagne Philipponnat

- Cuvée "1522", AOC Champagne, rosé 2007
- Cuvée "1522", AOC Champagne Grand Cru, blanc 2007
- Grand Blanc, pur Chardonnay, AOC Champagne, blanc 1999

Champagne Pol Roger

- Brut Vintage, AOC Champagne, blanc 2008
- Blanc de Blancs, AOC Champagne, blanc 2006
- Cuvée "Sir Winston Churchill", AOC Champagne, blanc 2002

Languedoc

Domaine Alain Chabanon

- Esprit de Font Caude, AOC Languedoc Montpeyroux, rouge 2007
- Esprit de Font Caude, AOC Languedoc Montpeyroux, rouge 2004
- Trélans, Vin de Pays IGP Pays d'Oc, blanc 2008

Roussillon

Domaine du Clos des Fées

- Le Clos des Fées, AOC Côtes du Roussillon Villages, rouge 2006
- Vieilles Vignes, AOC Côtes du Roussillon Villages, blanc 2004
- La Petite Sibérie, AOC Côtes du Roussillon Villages, rouge 2001

Val de Loire

Domaine Charles Joguet

- Les Varennes du Grand Clos, AOC Chinon, rouge 2008
- Les Varennes du Grand Clos, AOC Chinon, rouge 2006
- Les Varennes du Grand Clos, AOC Chinon, rouge 2005



Vallée du Rhône

Vieux Télégraphe

- La Crau, AOC Châteauneuf-du-Pape, blanc 2005, en magnum
- La Crau, AOC Châteauneuf-du-Pape, rouge 2001, en magnum

Paul Jaboulet Aîné

- Domaine de Roure, AOC Crozes Hermitage, blanc 2005
- Domaine de Thalabert, AOC Crozes Hermitage, rouge 2008
- La Chapelle, AOC Hermitage, rouge 1999
- La Chapelle, AOC Hermitage, rouge 2006

Chêne Bleu

- Héloïse, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2007
- Héloïse, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2006
- Abélard, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2007
- Abélard, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2006

Espagne

Terra Remota

- Caminante, DO Empordà, blanc 2008
- Camino, DO Empordà, rouge 2007 ou 2008
- Clos Adrien, DO Empordà, rouge 2007



Pierre Casamayor, premier invité d'honneur de Vinapogée !

Vinapogée a décidé de mettre à l'honneur chaque année un des grands défenseurs et pédagogue des vins à leur apogée.

Le premier est Pierre Casamayor, professeur d'œnologie à l'Université de Toulouse, auteur de nombreux ouvrages sur le vin et en particulier sur la dégustation, collaborateur de la Revue du Vin de France depuis plus de 30 ans (la dégustation verticale). Il sera présent à Vinapogée et animera un des six ateliers avec une approche très pédagogique. En effet, il présentera le "même" vin dans sa jeunesse et à son apogée, commentant ainsi l'évolution de chaque vin (Clos des Fées, Château de Pibarnon, Mouthes Le Bihan et Vieux Télégraphe). Il expliquera que même si aujourd'hui la différence entre les millésimes s'est beaucoup lissée, c'est dans le temps que se fait la vraie hiérarchie. Avec le temps les artifices disparaissent, la véritable identité ressort, le terroir parle...

[L'Apogée]. "C'est la période optimale pour déguster un vin. Cette période se compte en années après la mise en bouteille du cru. Mais comme le vin est un produit vivant sensible à son environnement de conservation, cet apogée est donné pour une bouteille conservée dans une cave à température et hygrométrie constantes. À l'origine, la notion d'apogée appartient au domaine de l'astronomie ; elle fut ensuite assimilée au point le plus haut de l'évolution de toute chose. Fort logiquement, après la période d'apogée vient une phase de déclin." **Pierre Casamayor**



Les ateliers de Vinapogée

Le lundi après-midi, au Huit Valois, nous proposons comme en 2017 des ateliers d'une petite heure, 24 personnes maxi, une parenthèse avec des pros pour découvrir les mystères de la maturité : révélations !

> Attention, le prix des ateliers comprend l'accès à la dégustation (valeur 30 euros TTC).

11h30

Vins et fromages "à maturité"

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000, chef sommelier de la Maison Lenôtre, et **Bernard Antony**, l'éleveur de fromages, que l'on ne présente plus, proposeront des accords subtils entre des vins "à maturité" et des fromages spécialement sélectionnés.

Tarif : 65 euros TTC

12h30

Descente verticale de Cahors

Matthieu Cosse et **Catherine Maisonneuve**, vignerons à Cahors, présenteront à la dégustation plusieurs millésimes de la cuvée 100 % Malbec qu'ils confectionnent depuis 1999 au Domaine Cosse Maisonneuve : Les Laquets. Ils reviendront sur les conditions des millésimes, les évolutions de l'élevage et partageront leur vision de la maturité du vin.

Tarif : 50 euros TTC

13h30

"Vous avez dit vieux cognacs ?"

Régis Hardouin Finez, sommelier confirmé, fondateur de Spirits&Emotions by Le Vin Partagé, expert et passionné, proposera une dégustation de cognacs anciens.

Tarif : 65 euros TTC



14h30

Remonter le temps...

François Audouze, collectionneur de vins anciens et organisateur de dîners d'exception avec des vins rares et anciens, offre à la dégustation de très belles bouteilles de Château Canon La Gaffelière-Saint-Emilion (1995 et 1955) et de Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard P&F (2003 et 1962).

Tarif : 65 euros TTC

15h30

"Vieux" champagnes ?

Manuel Peyrondet, meilleur sommelier de France 2008 et MOF Sommelier 2011, président de Chais d'œuvre, et **Charles Philipponnat**, de la maison de Champagne éponyme, vous inviteront à découvrir des champagnes à maturité.

Tarif : 55 euros TTC

16h30

La vie du vin...

...ou comment la complexité naît dans la bouteille. **Pierre Casamayor**, œnologue, enseignant et journaliste, vous dévoilera l'évolution de quelques grands vins, en les comparant dans leur jeunesse et arrivés à leur apogée, une notion à géométrie variable en fonction du goût de chacun.

Tarif : 60 euros TTC



La paulée au Macéo, "hommage au temps"

La journée se terminera par une formidable **paulée** en présence de tous les vigneron qui, de table en table, feront eux-mêmes déguster leurs vins. Des bouteilles exceptionnelles tout droit sorties de leurs caves. Ode à la gourmandise, la paulée de Vinapogée est l'occasion de découvrir que le temps fait parfois bien les choses, une ambiance formidable pour une soirée de partage et de convivialité.

Prix du repas TTC : 125 €

Le Macéo

15, rue des Petits-Champs - 75001 Paris - Tél. 01 42 97 53 85

Quelques vins qui accompagneront le repas

Clos des Fées • Le Clos des Fées, AOC Côtes du Roussillon Villages, rouge 2003, en magnum • **Domaine René Bouvier** • le millésime 2009, en magnum • **Paul Jaboulet Aîné** • La Chapelle, AOC Hermitage, rouge 1999, en magnum • **Clos Haut-Peyraguey** • millésime surprise • **Champagne Philipponnat** • Vin et millésime surprise • **Terra Remota** • Usted, DO Empordà, rouge 2008 • **Domaine Alain Chabanon** • Esprit de Font Caude, AOC Languedoc Montpeyroux, rouge 2000, en magnum...



Vinapogée pratique

www.vinapogee.com

Le site est ouvert, on peut d'ores et déjà s'inscrire pour la dégustation, les ateliers et la paulée. Sur le site, on peut aussi tout savoir sur les vignerons militants, les vins présentés, visionner la vidéo de l'édition de l'année dernière...

Date, horaires et tarifs

Le lundi 3 décembre 2018 de 11H00 à 19H00 (fermeture des portes à 18H30).

- *Entrée pour la dégustation : 30 euros TTC.*
- *Voir le prix des ateliers pages 10 et 11. L'inscription à un atelier donne droit à une entrée gratuite pour la dégustation.*
- *Gratuit pour les professionnels.*



Le lieu : le Huit Valois

8, rue de Valois - 75001 Paris

www.huitvalois.paris

Plan

<https://goo.gl/maps/bdgbSrDjBa62>

Accès

• Métro

Lignes 1 et 7, station "Palais Royal - Musée du Louvre"

• Bus

Lignes 21, 67, 69, 72, 74, 76, 81, 95. Arrêt "Louvre-Rivoli"

• Voiture

Parking Indigo, 14 rue Croix des Petits Champs

Parking du Louvre, 1 rue de Marengo

Parking Pyramides, 15 rue des Pyramides

La Paulée

Au restaurant Le Macéo, à deux pas du Huit Valois

15 rue des Petits Champs, 75001 Paris

Prix du repas, vins compris, par personne TTC : 125 €

En savoir plus

www.vinapogee.com

Lien vers le film souvenir 2017 !

<https://vimeo.com/253403311/57be072b04>

Les médias parlent de Vinapogée

<https://www.vinapogee.com/medias-parlent-de-vinapogee/>



Les Partenaires

- iDealwine
- Chais d'œuvre
- Riedel
- Spirits & Emotions
- Macéo
- Moulin Castelas (huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence)
- Le foie gras de Tonton Michel (Michel Dussau)



La promesse : "Permettre à nos clients de dénicher des flacons rares et faire des découvertes, à bon prix". Ce qui ne peut que plaire à tous ! Et particulièrement à ceux qui défendent la cause que nous partageons à Vinapogée. Le catalogue est très fourni en grands noms (Pétrus, La Romanée-Conti...), en millésimes rares (1982, 1945...), en grands formats (86 double magnums...), en primeurs. Depuis 2001, iDealwine propose deux types de vente : des enchères 100% on-line organisées deux fois par mois, issues des belles caves d'amateurs expertisées par nos experts ; et un service d'achat direct, des ventes à prix fixe en provenance de 400 domaines auprès desquels iDealwine s'approvisionne et, pour les cuvées les plus rares, négocie des allocations. Ces ventes thématiques se succèdent sur le site.

www.idealwine.com



Un abonnement intelligent concocté par Manuel Peyrondet, un sommelier hors pair, acquis à la cause des vins matures ! Un abonnement Chais d'œuvre vous permet de vous constituer la plus belle des caves, en vous abonnant à un coffret mensuel, ou en prenant la carte membre.

L'abonnement vous permet de recevoir chaque mois un coffret de 2 ou 3 bouteilles différentes, sélectionnées par Manuel. Mais il vous offre bien plus encore ! Votre coffret mensuel comprend également : l'accès à 3 Ventes Flash hebdomadaires, sélections exclusives accessibles depuis votre espace membre ; l'accès aux soirées de dégustation organisées dans l'atelier à Paris ou dans des lieux prestigieux, et réservées aux membres, pendant lesquelles Manuel Peyrondet fait découvrir de nouveaux vins ; et bien d'autres avantages...

www.chaisdoeuvre.fr



Tous les verres et carafes de Vinapogée 2017 sont fournis par la maison Riedel. Riedel est une entreprise autrichienne spécialisée dans la fabrication de verres à vin en cristallin. L'entreprise a été fondée en 1756 et son siège social se situe à Kufstein en Autriche. Cette entreprise familiale autrichienne est une référence dans le monde de la dégustation de vin. Elle a été l'une des premières à proposer un éventail de verres répondant chacun à la diversité aromatique des cépages. Claus J. Riedel fut en effet l'un des premiers à prouver que le bouquet, le goût et l'équilibre du vin dépendent aussi de la forme du verre.

www.riedel.com/fr



Spirits & Emotions by Le Vin Partagé, animée par Régie Hardouin Finez, est née de l'envie de faire découvrir le meilleur des spiritueux du monde entier. Elle est le fruit de centaines d'heures passées à déguster, analyser, vibrer et sélectionner la quintessence des spiritueux. En effet, le souhait est de provoquer chez les clients, les mêmes émotions et les mêmes joies lorsque chacun trouve enfin la perle rare. Par essence, la sélection est avant tout une collection rare "haute couture", comprenant de nombreuses éditions limitées et donc accessibles en petites quantités.

www.levinpartage.com



Ils ont concocté le dîner de Vinapogée 2017 sur le thème "Hommage au temps". Macéo au Palais Royal, au quotidien, vous offre une cuisine inventive et moderne dans un site classé au cœur de Paris. Un cadre élégant, confortable et convivial à deux pas de ses merveilleux jardins, pour un tête-à-tête ou un déjeuner d'affaires au calme. La cuisine du Macéo, inspirée uniquement des produits de qualité et de saison, est fraîche, spontanée et légère. La carte des vins, élaborée par Mark Williamson, passionné depuis plus de 30 ans par les terroirs et cépages de France et d'Europe, n'est pas en reste. Une cave de 10.000 bouteilles, riche en vins aux tarifs démocratiques, vous attend.
www.maceorestaurant.com



Moulin
Castelas
France

Après avoir vécu quinze ans aux Etats-Unis, dans la vaste plaine de l'Arizona, leur accent du Midi n'a pas pris une ride ! Catherine et Jean-Benoît Hugues décident de revenir aux sources. Ils renouent avec leur terre provençale pour se consacrer à leur passion : l'olivier. L'histoire de Castelas commence en 1997 par un coup de cœur pour de vieux oliviers plantés versant sud-Alpilles au lieu-dit Castelas. Aujourd'hui, le Domaine Castelas produit de l'olive sur 45 hectares en Appellation d'Origine Protégée (AOP) de la Vallée des Baux-de-Provence et 65 hectares en Plaine de Crau. C'est dans le moulin situé au pied du Château des Baux que Catherine et Jean-Benoît allient savoir-faire, passion, rigueur, technique et toute leur sensibilité d'oliverons pour donner naissance chaque année à des huiles d'olive d'une grande puissance. Vous retrouverez dans leurs huiles de caractère le terroir des Alpilles, les variétés d'olives (Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale) typiques de l'AOP et le tour de main du moulinier. Et pour Vinapogée, on a la grande chance de pouvoir déguster des huiles toutes nouvelles, fraîches du moulin...

www.castelas.com



Tonton Michel fait un très grand foie gras. Une histoire de temps et de patience. Il l'expédie partout en France en 24H avec Chronofresh, sous vide. Vous redécouvrirez la vraie saveur du foie gras, préparé par un chef Gascon. Fils de producteurs de canards gras, Michel Dussau a remis au goût du jour, grâce à des techniques nouvelles, une recette familiale de sa région natale des Landes. Ce foie gras confit est sa signature. Sa méthode de cuisson naturelle et douce permet de restituer les arômes les plus subtils du foie gras de canard du sud-ouest, tout en lui gardant une finesse de texture exceptionnelle...

www.la-table-agen.com



L'équipe

David Hairion, président fondateur de Made in Mouse, agence conseil en communication spécialisée dans le vin, la gastronomie et l'art de vivre (www.madeinmouse.com).

Tél. 06 08 28 05 68, david@vinapogee.com

Bernadette Vizioz (Just Bernadette), fondatrice et ancienne présidente de Vizioz Communication.

Tél. 06 11 36 87 22, bernadettevizioz@gmail.com



Ils parlent des vins à leur apogée, on a aimé...

Sur un vin jeune, c'est une hérésie de parler de bouquet, car celui-ci s'acquiert avec le temps. C'est le stade supérieur du vin. Quand il arrive à sa dimension de bouquet, il vous offre son nom, et vous dit : "Je suis né à tel endroit en telle année et je t'offre mon bouquet". Il faut savoir cueillir les bouquets de la vie au travers du vin. On est là dans la dimension de patience. Malheureusement trop de gens veulent un résultat immédiat avec le vin, ils se trompent alors complètement.

Jacques Puisais

Le grand vin est une œuvre d'art évolutive, jamais définitivement fixée, un peu comme les mobiles de Calder. Il feint l'immobilisme et est capable de braver le temps pendant des lustres. Sa finalité est d'être bu et de disparaître avec le plaisir qu'il procure. Il suffit que vous en possédiez assez de bouteilles dans votre cave pour vos vieux jours, et il acquiert pour vous l'intemporalité de la sculpture et de la peinture ou la disponibilité répétitive de la musique et de la poésie.

Emile Peynaud

Le travail comme le vin a besoin de se reposer, et quand le vin est reposé, il recommence à travailler.

Jacques Prévert



L'homme de goût et d'esprit ne doit point se décourager dans la tâche difficile de former une bonne cave : il lui faut trente années de soins, de dépenses, de voyages, une vigilance et une activité presque surhumaines. Mais qu'importe ? Les jouissances qu'il se prépare sont indicibles et quel héritage à transmettre au fils qui portera son nom.

Grimod de la Reynière