



VINAPOGÉE#6 - CP n° 1

Pavillon Dauphine, Paris

Lundi 17 janvier 2022

**Vinapogée, un acte militant !
Une cause à défendre,
des émotions garanties !**

“Gardez-le quelques années...”, c’était la phrase préférée des producteurs, des marchands de vins et de nos pères qui savaient attendre ces bouteilles dans leur cave... pour les ouvrir au bon moment. A l’heure où le rapport au temps a considérablement évolué, 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 font déguster.

Vinapogée fédère des 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, qu’ils présentent personnellement. En 5 éditions, cette idée "folle" a fait son chemin, convaincu de plus en plus de producteurs et séduit de plus en plus de professionnels et d’amateurs, y compris des jeunes. C’est aujourd’hui une idée terriblement dans l’air du nouveau temps qui souhaite ralentir, prendre le temps, diminuer le jetable, retrouver de vraies valeurs.



Vinapogée a dû annuler son édition de janvier 2021 pour cause de Covid et revient avec encore plus d'enthousiasme.

**Le LUNDI 17 JANVIER 2022,
au PAVILLON DAUPHINE, à Paris.**

CHANGEMENT DE LIEU :

Vinapogée s'installe au **PAVILLON DAUPHINE**, chez Potel et Chabot-Saint Clair, entre Etoile et Bois de Boulogne (le Pavillon Kléber ne fait plus partie du groupe).

Un lieu central, très spacieux, qui permet à Vinapogée :

- d'organiser la dégustation à la lumière du jour,
- d'accueillir quelques producteurs de plus, au total un peu plus d'une trentaine cette année (Vinapogée ne cherche pas la "quantité"),
- d'organiser sur place la désormais fameuse paulée qui clôt cette journée.



Cette journée unique, c'est toujours une dégustation exceptionnelle de vins à leur apogée

EXCLUSIVEMENT DES VINS DE 10 ANS OU PLUS

Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine de la Bégude, Bandol
Domaine Belargus, Loire **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Champagne Bollinger
Domaine René Bouvier, Gevrey-Chambertin
Domaine du Castel, Israël **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine de la Cendrillon, Corbières **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine Alain Chabanon, Languedoc
M.Chapoutier, Rhône Nord **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine Coursodon, Saint-Joseph **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Chêne Bleu, Luberon
Domaine du Clos des Fées, Roussillon
Domaine Combier, Rhône nord **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors
Château la Croix de Gay, Pomerol **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine Dureuil Janthial, Rully
Champagne Alfred Gratien **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Paul Jaboulet Aîné, Rhône Nord
Maison Louis Jadot, Bourgogne
Le Macchiole, Italie **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Château Montus & Château Bouscassé, Madiran
Domaine Mouscaillo, Limoux **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine Mouthes le Bihan, Côtes de Duras
Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe
Champagne Philipponnat
Château de Pibarnon, Bandol
Champagne Pol Roger
Domaine Prunier-Bonheur, Bourgogne
Ragnaud Sabourin, Cognac **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine Rolly Gassmann, Alsace
Champagne Ruinart
Château Suduiraut, Sauternes
Taylor's Porto, Portugal
Terra Remota, Empordà, Espagne



- **Des ateliers originaux et passionnants**

animés par Laure Gasparotto, Manuel Peyrondet, Matthieu Cosse, Charles Philipponnat, Marc-André Selosse, Gabriel Lepousez... tous les détails dans le prochain CP.

- **Une paulée avec les vins de tous les vignerons**, en leur présence, le plus souvent des grands formats, et un menu sur le thème de la maturité.

DATE : Lundi 17 janvier 2022

HORAIRES

Le public (pros & amateurs) sera accueilli de 11 h à 19 h

- Dégustation de 11 h à 19 h (dernières entrées à 18 h)
- Ateliers et conférences de 1 heure, de 12 h à 18 h
- Paulée à 20 h

LIEU

Pavillon Dauphine de Potel & Chabot-Saint Clair (entre Etoile et Bois de Boulogne)

PRIX

L'accès à la dégustation est gratuit pour les professionnels

Entrée à 40 euros pour les amateurs

Le prix des ateliers varie entre 40 et 80 euros

Les conférences sont gratuites pour ceux qui disposent d'un accès

Le dîner/paulée est facturé 250 euros TTC

LE SITE www.vinapogee.com est ouvert et à jour, on peut déjà s'inscrire pour la dégustation ou la paulée.

Vinapogée est présent sur les **réseaux sociaux** : Facebook et Instagram.



L'équipe organisatrice



Vinapogée, initié par Hervé Bizeul il y a 7 ans, est depuis 2016 organisé par David Hairion, président fondateur de Made in Mouse, agence conseil spécialisée dans le vin, la gastronomie et l'art de vivre (www.madeinmouse.com) et Bernadette Vizioz, fondatrice et ancienne présidente de Vizioz Communication.

Contacts

Organisation

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

Relation médias et communication

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

En savoir plus

www.vinapogee.com

Lien vers le film souvenir Vinapogée 2020

<https://www.youtube.com/watch?v=Hv7VmqvT8Ck&t=7s>