



Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

VINAPOGÉE#6 - CP n° 2

Pavillon Dauphine, Paris

Lundi 17 janvier 2022

**Vinapogée, une cause à défendre !
Une dégustation unique !**



Les 35 vigneronns présents à Vinapogée 2022 militent pour que leurs vins soient bus à leur apogée. Vinapogée, c'est



Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

une cause que nous défendons tous et une occasion rare de goûter des vins à leur apogée.

Parce que prouver, c'est mieux que promettre... tous les vins proposés à Vinapogée, de dix ans d'âge ou parfois plus, ont été jugés tels par ceux qui les ont élaborés, directement puisés dans leur cave. Ils les présenteront personnellement.

En 7 ans, cette idée "folle" a fait son chemin, convaincu de plus en plus de vigneron et séduit de plus en plus de professionnels et d'amateurs, y compris des jeunes. C'est aujourd'hui une idée dans l'air du nouveau temps qui souhaite ralentir, prendre le temps, retrouver de vraies valeurs !

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

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 trente cinq cette année (Vinapogée ne cherche pas la "quantité"),
- d'organiser sur place la désormais fameuse paulée qui clôt cette journée.

**Vinapogée, un événement vivant et dynamique !
35 Maisons et vigneron, 12 premières participations,
2 nouveaux pays représentés (Israël et l'Italie),
6 sont encore là sur les 15 qui ont "fondé" Vinapogée**



Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

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 Marcel Deiss, Alsace
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



Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

Quelques vins parmi les 100 proposés à la dégustation lors de Vinapogée#6

Alsace

- Domaine Marcel Deiss, Grand Cru Altenberg de Bergheim, blanc 2004
- Domaine Rolly Gassmann, Riesling de Rorschwihr, Vendanges tardives cuvée Yves, AOC Alsace, blanc 2010

Bordeaux

- Château la Croix de Gay, AOC Pomerol, rouge 2001
- Château Phélan Ségur, AOC Saint-Estèphe, rouge 2005
- Château Suduiraut, AOC Sauternes, blanc 2001

Bourgogne

- Domaine René Bouvier, Les Jeunes Rois, AOC Gevrey-Chambertin, rouge 2010
- Domaine Dureuil-Janthial, AOC Rully, blanc 2012, en magnum
- Louis Jadot, AOC Beaune Premier Cru, Boucherottes, rouge 2011
- Domaine Prunier-Bonheur, Les Clous, AOC Meursault, blanc 2011

Champagne

- Bollinger, R.D., AOC Champagne, blanc 2002
- Alfred Gratien, Collection Memory, AOC Champagne, blanc 1998
- Philipponnat, Grand Blanc L. V., AOC Champagne, 2000
- Pol Roger, Cuvée "Sir Winston Churchill", AOC Champagne, blanc 2002
- Maison Ruinart, Dom Ruinart Blanc de Blancs, AOC Champagne, blanc 1993, en magnum

Cognac

- Ragnaud Sabourin, XO Alliance N° 25, Grande Champagne

Languedoc

- Domaine la Cendrillon, Cuvée N°1, AOC Corbières, rouge 2008
- Domaine Alain Chabanon, Esprit de Font Caude, AOC Languedoc Montpeyrroux, rouge 2005

Loire

- Domaine Belargus, Coteau des Treilles, AOC Anjou, blanc 2008

Provence

- Domaine de la Bégude, Irréductible, vin de France, rosé 2011
- Château de Pibarnon, AOC Bandol, rouge 2007



Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

Vallée du Rhône

- Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf-du-Pape, rouge 1998
- M.Chapoutier, AOC Ermitage, Le Pavillon, rouge 2011
- Chêne Bleu, Héloïse, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2006
- Domaine Combier, Crozes-Hermitage, rouge 2011
- Domaine Coursodon, Le Paradis Saint-Pierre, AOC Saint-Joseph, blanc 2012
- Paul Jaboulet Aîné, La Chapelle, AOC Hermitage, rouge 2006

Roussillon

- Domaine du Clos des Fées, La Petite Sibérie, AOP Côtes du Roussillon villages, rouge 2003

Sud-Ouest

- Château Montus, Prestige, AOC Madiran, rouge 2002
- Cosse & Maisonneuve, Les Laquets, AOC Cahors, rouge 2010
- Mouthes Le Bihan, Pérette et les Noisetiers, AOC Duras, blanc 2005
- Domaine de Mouscaillo, AOC Limoux, blanc 2005

Espagne

- Terra Remota, Usted, DO Empordà, rouge 2011

Israël

- Domaine du Castel, Grand vin, rouge 2000 en magnum

Italie

- Le Macchiole...

Portugal

- Taylor's, Porto, Vintage 1997



Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

Des ateliers-dégustation originaux et passionnants, à réserver sur www.vinapogee.com

Chacun des 3 ateliers dure environ une heure. Pour vous offrir une interaction agréable et dynamique avec les intervenants, les places sont limitées à 30 personnes.

Prix par personne et par atelier : 40 euros TTC

1 La bulle et le cerveau !

- Intervenants : Charles Philipponnat et Gabriel Lepousez
- Nombre de places : 30
- **Lundi 17 janvier 2022, 12h00**

Dialogues et regards croisés du vigneron et du biologiste. Charles Philipponnat, de la maison de Champagne éponyme, vous invite à découvrir des vins de Champagne à maturité. Gabriel Lepousez est agrégé de biologie, docteur en neurosciences, chercheur dans l'unité Perception et Mémoire de l'Institut Pasteur.

2 Le long chemin d'un grand vin

- Intervenants : Catherine Maisonneuve, Matthieu Cosse et Marc-André Selosse
- Nombre de places : 30
- **Lundi 17 janvier 2022, 14h00**

Dialogues et regards croisés des vignerons et du biologiste. Vous goûterez des vins du domaine Cosse & Maisonneuve. Les sols, le matériel végétal, la vie de la plante, la vinification, l'élevage, le vieillissement... toutes les dimensions seront décrites. Marc-André Selosse est professeur au Muséum national d'Histoire naturelle et aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine). Mycologue et botaniste, il travaille en particulier sur les symbioses mycorhiziennes qui unissent des champignons du sol aux plantes.

**Nouveau dans ce dossier :**

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

3 Évolutions

- Intervenant : Manuel Peyrondet
- Nombre de places : 30
- **Lundi 17 janvier 2022, 15h30**

Manuel Peyrondet, meilleur sommelier de France 2008 et MOF Sommelier 2011, président de Chais d'œuvre, nous aide à remonter le temps. Il présentera et commentera des vins jeunes et à maturité de 3 vigneron de Vinapogée qui nous rejoignent pour la première fois cette année : Champagne Alfred Gratien, Château de Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape) et Domaine Combier (Rhône nord) !

La conférence 2022

Offerte sur place sur présentation de votre badge d'accès à la dégustation Vinapogée 2022, dans la limite des places disponibles.

4 Vive la maturité !

- Intervenante : Laure Gasparotto
- Nombre de places : 30
- **Lundi 17 janvier 2022, 17h00**
- **Gratuit**

Laure Gasparotto est une journaliste, écrivaine, historienne du vin et critique de vin. Elle nous fait l'honneur et l'amitié de livrer son interprétation de la maturité du vin. Elle nous parlera avec son cœur de cet apogée que les amoureux du vin recherchent avec passion. Émotions garanties !

Une paulée

avec les vins de tous les vigneron, en leur présence, le plus souvent des grands formats, et un menu sur le thème de la maturité.



Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

INFOS PRATIQUES

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 conférence 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)

OFFRE

35 Maisons et vigneron, plus de 100 vins à maturité à la dégustation, 3 ateliers, 1 conférence et 1 paulée exceptionnelle !

PRIX

- L'accès à la dégustation est gratuit pour les professionnels. Entrée à 40 euros TTC pour les amateurs
- Le prix des ateliers est de 40 euros TTC par personne
- La conférence est gratuite pour ceux qui disposent d'un accès à la dégustation
- Le dîner/paulée est facturé 250 euros TTC

Il est temps de réserver sa journée du 17 janvier 2022 et de s'inscrire en ligne sur www.vinapogee.com à la dégustation, aux ateliers et à la paulée. Compte tenu de la "jauge sanitaire", Vinapogée fermera l'accès à la dégustation dès que les quotas seront atteints.

Vinapogée est présent sur les **réseaux sociaux**.





Nouveau dans ce dossier :

- Quelques vins qui seront dégustés
- Le détail des ateliers
- La conférence

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 pour télécharger les images libres de droits

<https://urlz.fr/gH2i>

Lien vers le film souvenir Vinapogée 2020

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