



•VINAPOGÉE•
LE RENDEZ-VOUS DES VINS À LEUR APOGÉE

VINAPOGÉE#6 - CP n° 4 Pavillon Dauphine, Paris Lundi 17 janvier 2022

Oui, Vinapogée est maintenu !

Les 34 vigneronns qui seront présents à Vinapogée 2022 militent pour que leurs vins soient bus à leur apogée. Vinapogée, c'est une cause que nous défendons tous et une occasion rare de goûter des vins à leur apogée.

•VINAPOGÉE•
LE RENDEZ-VOUS DES VINS À LEUR APOGÉE



6^e édition

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
DOMAINE DE LA BÉGUDE - DOMAINE BELARGUS
CHAMPAGNE BOLLINGER - DOMAINE RENÉ BOUVIER
DOMAINE DU CASTEL - DOMAINE DE LA CENDRILLON
DOMAINE ALAIN CHABANON - M. CHAPOUTIER
CHÊNE BLEU - DOMAINE DU CLOS DES FÉES
DOMAINE COMBIER - DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
CHÂTEAU LA CROIX DE GAY - DOMAINE COURSDON
DOMAINE MARCEL DEISS - DOMAINE DUREUIL - JANTHIAL
CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN - PAUL JABOULET AÎNÉ
LOUIS JADOT - LE MACCHIOLE
CHÂTEAU MONTUS & CHÂTEAU BOUSCASSÉ
DOMAINE MOUSCAILLO - MOUTHES LE BIHAN
CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR - CHAMPAGNE PHILIPPONNAT
CHÂTEAU DE PIBARNON - CHAMPAGNE POL ROGER
COGNAC RAGNAUD SABOURIN
DOMAINE ROLLY-GASSMANN - CHAMPAGNE RUINART
CHÂTEAU SUDUIRAUT - TAYLOR'S - TERRA REMOTA

**LUNDI 17
JANVIER 2022**

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

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

➔ DÉGUSTATION, RENCONTRES, ACHATS, ATELIERS, PAULÉE

**PAVILLON DAUPHINE - PLACE DU M^{AL} DE LATTRE DE TASSIGNY
PARIS 16^e - M^o PORTE DAUPHINE - RER AVENUE FOCH**

Afin de garantir au maximum votre sécurité lors de votre visite, nous nous conformons aux prescriptions légales et aux recommandations gouvernementales en vigueur au moment de l'événement, un pass sanitaire valide sera exigé à l'entrée du Salon.



Nous sommes très heureux de vous annoncer que **Vinapogée#6 est maintenu. Un grand merci à tous les vignerons, sommelières, cavistes, grands amateurs qui ont confirmé leur souhait de maintenir le rendez-vous, en acceptant des conditions de dégustation adaptées au contexte sanitaire.**

Voici les résultats de la consultation réalisée cette semaine :

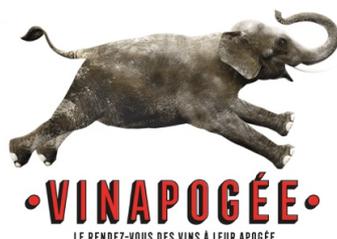
- 34 des 35 vignerons inscrits ont maintenu leur participation malgré les contraintes imposées.
- 94% des 240 participants déjà inscrits ont également maintenu leur participation et notre jauge de 400 participants pros et amateurs sera atteinte (avec toujours le même impératif de qualité).
- Le conseil sanitaire de mercredi matin n'a pas changé les règles énoncées fin décembre.

Evidemment, il y a toujours le risque qu'un vigneron ou un conférencier soit empêché au dernier moment (maladie, cas contact, désorganisation totale de l'entreprise...). Dans ce cas, nous nous organiserons pour faire goûter les vins afin d'honorer la promesse faite aux participants.

Nous vous rappelons les conditions qui nous sont imposées à tous :

Conditions d'accueil Vinapogée 2022 relatives au contexte sanitaire

- Afin de garantir au maximum la sécurité de tous lors de Vinapogée 2022, nous nous conformerons aux prescriptions légales et aux recommandations gouvernementales en vigueur au moment de l'événement. Un **passé sanitaire** valide sera exigé à l'entrée du Pavillon Dauphine. **Attention, il est vraisemblable que ce soit le passé vaccinal qui soit en vigueur le 17 janvier, et dans ce cas c'est celui-ci qui sera exigé à l'entrée pour tous.**
- **Port du masque** dans le lieu, sauf quand on est assis.
- **Dégustation "assise"** pour les participants, sans limite de temps.
- **Ateliers et conférence avec distanciation** (plus de 150 m² pour la salle dédiée, avec une jauge à 30 personnes pour les ateliers est un peu plus pour la conférence).
 - **Déjeuner et paulée assis à table**, dans les conditions classiques d'un restaurant (les vignerons pourront quand même servir leurs vins pour la paulée).



- Nous sommes **au milieu d'un jardin**, à Paris.
- Le **hall d'accueil** fait 92 m².
- L'espace dégustation qui va accueillir 34 maisons et vignerons et 4 partenaires, soit 438 "tables" plus grandes qu'à l'accoutumée (pour donner de l'espace aux dégustateurs), est immense ! **700 m²**. Ainsi, chaque table disposera d'un espace d'un peu moins de 20 m². Il y aura un minimum de 3 m de distance entre chaque table ! Du jamais vu à Vinapogée !
- L'espace **ateliers**, qui accueillera maximum 30 élèves, fait 148 m².
- Les réservations s'effectuent en digital, uniquement sur le site web. Nous sommes donc en capacité d'arrêter **une jauge très raisonnable**.

**Nous serons donc très "à l'aise"
et beaucoup de précautions seront prises !**

Evidemment, si d'ici le 17 janvier 2022 une mesure gouvernementale empêchait l'existence de Vinapogée 2022, nous serions contraints d'annuler (cf. nos conditions générales de vente sur www.vinapogee.com) et notre prochain rendez-vous serait en janvier 2023.





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
Ragnaud Sabourin, Cognac **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine Rolly Gassmann, Alsace
Champagne Ruinart
Château Suduiraut, Sauternes
Taylor's Porto, Portugal
Terra Remota, Empordà, Espagne



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, Rotleibel de Rorschwihr, Vendanges tardives, pinot gris, AOC Alsace, blanc 1996

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

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 Montpeyroux, 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

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 Combiér, 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, Toscane, Paleo, rouge 2007

Portugal

- Taylor's, Porto, Vintage 1997



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.

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 vignerons de Vinapogée qui nous rejoignent pour la première fois cette année : Champagne Alfred Gratien, Château de Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape) et Domaine Combièr (Rhône nord) !



Des tannins, des vins et des goûts
Gabriel Lepousez et Marc-André Selosse – Vinapogée#5, janvier 2020

<https://youtu.be/S3IG8cclsIE>



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 !

Un apéro pour honorer de jeunes vigneronns sensibles à la cause

A 19h00, un moment réservé aux participants de la paulée.



Cette année, nous mettons en valeur les vins de Gaëlle et Florian Richter du Domaine des Deux Clés qui seront présents à Vinapogée et feront déguster leurs vins. L'exploitation est située à Fontjoncouse, un petit village typique des Corbières accessible par de

petites routes en serpentant à travers garrigues et vallées rocheuses. Ils ont la chance de posséder plusieurs hectares de



vignes centenaires et mettent toute leur énergie dans le travail de la vigne au service de son bien-être, de la fertilité des sols et de l'aménagement du paysage. Leur philosophie se fonde sur l'envie de travailler en harmonie avec la nature, de mettre en place une agronomie qui donne à la nature ce qu'il lui faut plutôt que de seulement chercher à obtenir. Leur engagement vers la qualité est total : vendanges manuelles en caisses, tris multiples pour ne laisser entrer en cuve que des baies les plus saines, une vinification adaptée à chaque qualité de vendange. Les vins présentent une structure tout en finesse orientés sur la fraîcheur, mais sans jamais négliger la concentration. Ils sont marqués par des cépages autochtones de la région, Macabeu en blanc, Carignan et Grenache en rouge.

Domaine des Deux Clés

1 avenue Saint Victor - 11360 Fontjoncouse - France
Tél + 33 (0)4 34 44 23 55 / Mob. +33 (0)6 13 99 65 67
info@domaine-les-deux-cles.com

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.

Prix par personne : 250 euros TTC (nombre de places limité)

Quelques vins qui pourront être dégustés à la paulée (liste non exhaustive) :

Domaine de la Bégude, AOC Bandol, rouge 2001 • **Domaine Belargus**, AOC Anjou, Coteau des Treilles, blanc 2009 • **Champagne Bollinger**, R.D., AOC Champagne, blanc 1988 • **Domaine René Bouvier**, Clos de Roy, AOC Marsannay, rouge 2010 • **Domaine du Castel, Israël**, Grand vin, rouge 2000 • **Domaine Alain Chabanon**, Les Boissières, AOC Coteaux du Languedoc, rouge 2006 • **Domaine Coursodon**, Silice, AOC Saint-



Joseph, rouge 2003 • **Domaine du Clos des Fées**, La Petite Sibérie, AOP Côtes du Roussillon villages, rouge 2007 (en double magnum) • **Domaine Combier**, Clos des Grives, AOC Crozes Hermitage, rouge 2011 et Cap Nord, AOC Saint Joseph, rouge 2010 • **Domaine Cosse Maisonneuve**, Cahors, Carmenet, vin de France, rouge 2010 (en magnum) • **Château la Croix de Gay**, AOC Pomerol, rouge 1992 (en magnum) • **Domaine Marcel Deiss**, Altenberg, AOC Alsace Grand Cru, blanc 2007 et Mambourg, AOC Alsace Grand Cru, blanc 2009 • **Le Macchiole, Italie**, Toscane, Messorio, rouge 2005 et 2006 • **Domaine Mouscaillo**, AOC Limoux, blanc 2012 • **Domaine Mouthes le Bihan**, Perette et les noisettiers, AOC Duras, 2003 • **Château Phélan Ségur**, AOC Saint-Estèphe, rouge 2012 • **Champagne Philipponnat**, AOC Champagne, Clos des Goisses L.V., blanc 1994 • **Champagne Pol Roger**, Brut Vintage, AOC Champagne, blanc 2002 • **Ragnaud Sabourin**, Cognac Fontvielle N° 35, Grande Champagne • **Terra Remota, Espagne**, Clos Adrien, DO Empordà, rouge 2011 (en magnum)

...



LES PARTENAIRES DE VINAPOGÉE

SAINT CLAIR

Vinapogée a choisi le Pavillon Dauphine Saint Clair. Idéalement situé à l'orée du Bois de Boulogne et au pied de l'Avenue Foch, le Pavillon Dauphine Saint Clair accueille des événements dans un magnifique domaine paysager arboré. Et il y a aussi bien sûr Saint Clair le Traiteur, organisateur de réceptions haut de gamme à Paris. Des rencontres événementielles, humaines et sensorielles, où gastronomie et scénographie se mêlent. Des rencontres sincères, portées par l'écoute, la générosité et la convivialité.

www.saintclair.com

CHAI S
D'ŒUVRE

Un abonnement intelligent concocté par Manuel Peyrondet, un sommelier hors pair, acquis à la cause des vins matures ! Chais d'œuvre est un club, un stimulateur de passion qui vous permet de vous constituer la plus belle des caves, au travers de diverses expériences : un coffret mensuel sous forme d'abonnement qui vous permet de recevoir chaque mois 2 ou 3 bouteilles différentes, sélectionnées et commentées par Manuel. Mais il vous offre bien plus encore ! Un accès à 7 ventes flash hebdomadaires qui réunissent des vins rares, des sélections exclusives accessibles depuis votre espace membres. Mais aussi l'accès aux soirées de dégustation et à des masterclass organisées dans l'atelier Chais d'œuvre à Paris ou dans des lieux prestigieux. C'est aussi des cours en ligne gratuits, accessibles à tous et des sorties dans le vignoble !

www.chaisdoeuvre.fr



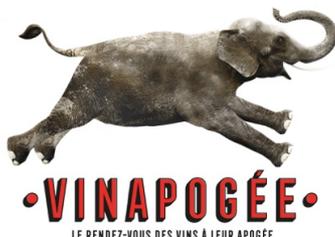
L'excellence et la polyvalence au service des professionnels et des particuliers. Spiegelau a fait sa notoriété en France et dans le monde par le biais des professionnels du vin et de la grande restauration. Les verres Spiegelau, œnologiquement très performants, peuvent être utilisés tous les jours. Fabriqués dans des usines de haute technologie, la forme et la finesse de l'Authentis (utilisé à Vinapogée) assurent des résultats de dégustation exceptionnels pour tous les vins rouges et tous les vins blancs. Ce verre reste idéal pour les professionnels et les particuliers grâce, entre autres, à une garantie de 1500 passages en lave-vaisselle sans casse et sans altération. "Ce verre est un formidable outil de dégustation analytique. À l'aise sur tous les vins, il est un outil efficace et fidèle, à nos yeux il est le verre parfait, le plus polyvalent de tous." La Revue du vin de France.

www.spiegelau.fr



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 doubles magnums...), en primeurs. Depuis 2001, iDealwine propose trois types de vente : des enchères (en salle ou en ligne), des ventes à prix fixe et des offres "iDéales" (cuvées rares). La provenance des vins à la revente n'est pas connue de l'acheteur, mais un commissaire-priseur garantit l'état de chaque flacon.

www.idealwine.com



Magazine professionnel dédié aux revendeurs spécialisés de vins, champagne et spiritueux : cavistes, épicerie fines, véricistes, boutiques de V&S en ligne... Avec ses 4 numéros par an, ses dossiers mter et ses actualitrs du secteur, il est aujourd'hui considr par ces revendeurs-prescripteurs comme leur premire source d'information professionnelle (sondage effectu au printemps 2021). Cavistes & e-commerce est edit par Terre de vignes sarl, societ qui publie ggalement la lettre professionnelle V&S news. www.vsnews.fr



"Au Moulin CastelaS on fait avec les saisons, on fait avec le vent, on fait avec la nature". Enracinr au ccur de la Vallr des Baux-de-Provence avec un profond respect du terroir, la famille Hugues cultive l'olivier avec passion. L'histoire de Castelas commence en 1997 par un coup de ccur pour de vieux oliviers plantrs versant sud-Alpilles au lieu-dit Castelas. Aujourd'hui, le Domaine Castelas produit de l'olive sur 45 hectares en Appellation d'Origine Protgr (AOP) et 65 hectares en plaine de Crau. Ensemble Catherine, Jean-Benoit et leur fille Emilie allient savoir-faire, passion, rigueur, technique et toute leur sensibilit d'oliverons pour donner naissance chaque annr aux huiles d'olive d'une grande puissance. Vous retrouverez dans leurs huiles de caractre le terroir des Alpilles, les varierts d'olives (salonenque, aglandau, grossane et verdale) typiques de l'AOP et le tour de main du moulinier. Et pour Vinapogee, on a la grande chance de pouvoir dguster des huiles toutes nouvelles, fraiches du moulin... www.castelas.com



L'excellence par l'alternance. Créée en 1978, il y a plus de quarante ans, l'École de Paris des Métiers de la Table est un centre de formation d'apprentis reconnu. Le campus est situé au coeur du 17^e arrondissement de Paris. L'EPMT accueille des apprentis âgés de 15 à 30 ans après le collège ou le lycée mais également des étudiants et adultes en reconversion. Des formateurs expérimentés préparent et conseillent chaque année ces élèves autour de 30 formations diplômantes, qualifiantes ou certifiantes. Merci aux jeunes sommeliers de cette école pour leur aide précieuse.

www.epmt.fr



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)
Place du Maréchal de Lattre de Tassigny, 75116 Paris, France

OFFRE

34 Maisons et Vignerons, 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 (journaliste, caviste, sommelier, cuisinier, agent, vigneron ou partenaire...). 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, nombre de places limité, réservation sur place
- 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.



ACCÈS AU PAVILLON DAUPHINE

Parking privatif

120 places avec voiturier

RER

- Ligne C station avenue Foch
- Ligne A jusqu'à Charles de Gaulle-Etoile, puis la 2 jusqu'à Porte Dauphine, terminus (2 stations)

Métro

- Ligne 2 : Porte Dauphine (terminus)
- Ligne 1 : Charles de Gaulle-Etoile puis ligne 2 jusqu'à Porte Dauphine, terminus (2 stations)
- Ligne 6 : Charles de Gaulle-Etoile puis ligne 2 jusqu'à Porte Dauphine, terminus (2 stations)

BUS

PC arrêt Porte Dauphine

Taxis

6 ou 7 bornes disponibles en quelques minutes depuis la réception du Pavillon Dauphine

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





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>