



Jeudi 10 novembre 2022  
Communiqué de presse N°1

# **VINAPOGÉE**

## **7<sup>e</sup> édition**

### **Lundi 16 janvier 2023**

#### **Pavillon Dauphine, Paris**

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

**Parce que prouver, c'est mieux que promettre !**

“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. Une idée qui a fait son chemin.

Vinapogée fédère des vignerons enthousiastes à l'idée - lors d'une journée unique - de faire goûter des vins de dix ans ou bien plus, directement puisés dans leur cave, qu'ils présentent personnellement. En 6 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. Aujourd'hui, c'est une idée terriblement dans l'air du nouveau temps qui souhaite ralentir, prendre le temps, diminuer le jetable, retrouver de vraies valeurs.

La première édition de “Vinapogée à table” qui rencontre beaucoup de succès actuellement en est la preuve (voir page 5).



## Vinapogée 2023, le programme

### LUNDI 16 JANVIER 2023

Au Pavillon Dauphine, chez Potel et Chabot-Saint Clair, entre Étoile et Bois de Boulogne. Un lieu central, très spacieux, qui permet à Vinapogée :

- d'organiser la dégustation assise à la lumière du jour (cette obligation de faire déguster assis l'an dernier dans le contexte Covid deviendra certainement une spécificité de Vinapogée),
- d'accueillir 34 Vignerons et Maisons,
- de proposer des ateliers et conférences,
- d'organiser sur place la désormais fameuse paulée qui clôt cette journée.

**Cette journée unique, c'est avant tout une dégustation exceptionnelle de vins à leur apogée en présence des vignerons.**

EXCLUSIVEMENT DES VINS DE 10 ANS OU PLUS

## 1 | Les exposants

Domaine de l'A, Bordeaux **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine Belargus, Loire

Champagne Bollinger

Domaine La Cendrillon, Corbières

Domaine Alain Chabanon, Languedoc

M.Chapoutier, Rhône Nord

Domaine Coursodon, Saint-Joseph

Chêne Bleu, Luberon

Domaine du Clos des Fées, Roussillon

Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors

Domaine Marcel Deiss, Alsace

Domaine Dureuil-Janthial, Rully

Domaine Gavoty, Provence **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Champagne Alfred Gratien

Paul Jaboulet Aîné, Rhône Nord

Maison Louis Jadot, Bourgogne

Château Lagrange, Saint-Julien **PREMIÈRE PARTICIPATION**



Château Montus & Château Bouscassé, Madiran  
Domaine Mouscaillo, Limoux  
Domaine Mouthes le Bihan, Côtes de Duras  
Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe  
Champagne Philipponnat  
Château de Pibarnon, Bandol  
Domaine Richaud, Cairanne **PREMIÈRE PARTICIPATION**  
Champagne Pol Roger  
Domaine Rolly Gassmann, Alsace  
Champagne Ruinart  
Château Suduiraut, Sauternes  
Taylor's Porto, Portugal  
Terra Remota, Empordà, Espagne  
Clos Venturi, Corse **PREMIÈRE PARTICIPATION**  
Domaine du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape

## 2| Les 3 ateliers



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

Le programme des ateliers 2023 n'est pas encore finalisé. Mais sachez qu'on parlera Rosé des Riceys avec Arnaud Fabre, Porto 2003 avec Luis Carneiro et Évolutions avec Manuel Peyronnet !

**Les ateliers seront bientôt accessibles à la réservation.**



### 3| Les conférences



**17h00 : "Le vin est l'héritage d'un fruit : comprendre ce que le grain de raisin lègue au vin"**

**Avec Marc-André Selosse**

Marc-André Selosse est professeur au Muséum national d'Histoire naturelle. Mycologue et botaniste, il travaille en particulier sur les symbioses mycorhiziennes qui unissent des champignons du sol aux plantes.



**18h00 : Vive la maturité !**

**Avec Michel Bettane**

Michel Bettane fut longtemps professeur agrégé de lettres classiques. Il a eu la bonne idée d'agrémenter ses loisirs en suivant les cours de dégustation de l'Académie du Vin à Paris en 1977. Il y devint rapidement professeur puis, dès le début des années 1980, collaborateur principal de *La Revue du vin de France*. En 1995, il crée avec Thierry Desseauve la première édition de leur guide annuel des Vins de France qui s'appelle désormais *Le Nouveau Bettane+Desseauve*. En 2005, Michel fonde Bettane+Desseauve avec Thierry dans le seul but d'informer et de guider les amateurs de vin en France et à l'étranger.

**Accès offert sur place sur présentation du badge d'accès à la dégustation Vinapogée 2023. Inscription le jour J dans la limite des places disponibles.**

### 4| La paulée

**Une paulée avec les vins de tous les vigneronns, en leur présence, le plus souvent des grands formats.**

Pour clôturer l'événement, nous organisons une Paulée à 20h sur place, au Pavillon Dauphine. Cette année, nous avons décidé de faire évoluer la formule pour favoriser plus d'échanges entre les uns et les autres, découvrir plus facilement les vins, être moins statiques. Il y aura donc un joli buffet et on pourra passer de tables en tables !



## À Paris, cet automne

Alors que la septième édition du salon Vinapogée s'annonce, sept vigneron engagés proposent à sept bistrot parisiens sélectionnés par les guides Lebey et réputés pour leur passion pour le vin, des

millésimes tirés de leur cave personnelle, hors marché et à des prix exceptionnels. Pour cette première édition de Vinapogée à table, tout le monde fait un effort pour mettre sur table ces vins à prix accessibles : les vigneron qui ouvrent leur cave et offrent des prix exceptionnels, comme les restaurateurs qui font un effort sur les coefficients et se plaisent à échanger avec leurs clients amateurs de vin autour de bouteilles à maturité. En sachant que clients ou même restaurateurs ont rarement eu accès à des vins anciens à l'optimum de leur qualité.



### Les 7 restaurants parisiens

Chez Marcel, 75006 Paris

Le Marloe, 75008 Paris (mais aussi 64200 Biarritz)

Oh Vin dieu, 75008 Paris

Oui mon général, 75007 Paris

Le Sancerre, 75007 Paris

Chez Savy, 75008 Paris

Le Petit Sommelier, 75014 Paris

### Les 7 vigneron Vinapogée et leurs vins

**Domaine Marcel Deiss**, AOP Alsace, Cuvée "Rotemberg" 2003

**Château Suduiraut**, AOP Sauternes, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 1855, 2007

**Domaine du Clos des Fées**, AOP Côtes du Roussillon Villages, Cuvée "Le Clos des Fées" 2006

Domaine du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon Villages, Cuvée "Vieilles Vignes" 2010

**Paul Jaboulet Aîné**, AOP Crozes-Hermitage, Cuvée Domaine de Thalabert 2012

**Chêne Bleu**, Cuvée "Abélard", IGP Vaucluse 2007

**Château Montus Prestige**, Vignobles Alain Brumont, AOP Madiran 2012

Château Montus sec, Vignobles Alain Brumont, AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh 2008

Franck Phélan, **Château Phélan-Ségur**, AOP Saint-Estèphe 2011



## Infos pratiques

**DATE :** Lundi 16 janvier 2023

### **HORAIRES**

- Le public (pros & amateurs) sera accueilli de 11 h à 19 h
- Dégustation de 11 h à 19 h (dernière entrée à 18 h)
  - Ateliers et conférences de 1 heure, de 12 h à 19 h
  - Paulée à 20 h

### **LIEU**

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

### **PRIX**

- L'accès à la dégustation est gratuit pour les professionnels
- Entrée à 50 euros pour les amateurs
- Le prix des ateliers est de 50 euros
- Les conférences sont gratuites pour ceux qui disposent d'un accès
- Le dîner/paulée coûte 250 euros TTC

**LE SITE [www.vinapogee.com](http://www.vinapogee.com) est ouvert, on peut déjà s'inscrire pour la dégustation.**

---

### **L'équipe organisatrice**

Initié en 2014 par Hervé Bizeul ("Le salon des vins matures"), Vinapogée est depuis 2016 organisé par David Hairion, président fondateur de made in mouse<sup>®</sup>, agence conseil spécialisée dans la valorisation des produits agricoles ([www.madeinmouse.com](http://www.madeinmouse.com)) et Bernadette Vizioz, fondatrice et ancienne présidente de Vizioz Communication.



## Contacts

### *Organisation*

David Hairion, Tél. +33 6 08 28 05 68,  
[david@vinapogee.com](mailto:david@vinapogee.com)

### *Relation médias et communication*

Bernadette Vizioz, Tél. +33 6 11 36 87 22,  
[bernadettevizioz@gmail.com](mailto:bernadettevizioz@gmail.com)

En savoir plus

[www.vinapogee.com](http://www.vinapogee.com)

### **Lien vers le film souvenir Vinapogée 2022**

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

### **Lien vers images libres de droit : logos, frise bouteilles, affiche, photos 2022...**

<https://cutt.ly/TMqJM9r>

### **Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux**

