



Samedi 10 décembre 2022
Communiqué de presse N°2

VINAPOGÉE, 7^e édition

Lundi 16 janvier 2023

Pavillon Dauphine, Paris

Nouveau dans ce communiqué :

- Le plateau complet avec les 2 petits derniers
 - La liste des vins à déguster
 - Le programme des ateliers
- Le jeune vigneron mis à l'honneur





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 11).

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 vignerons et les vins à déguster

Alsace

Domaine Rolly-Gassmann, sélection des vins en attente

Domaine Marcel Deiss

- Gruenspiel, AOC Alsace, blanc 2011
- Altenberg de Bergheim, AOC Alsace Grand Cru, blanc 2010
- Schoenenbourg, AOC Alsace Grand Cru, blanc 2008
- Rotenberg, AOC Alsace, blanc 2003

Bordeaux

Domaine de l'A PREMIÈRE PARTICIPATION

- AOC Castillon Côtes de Bordeaux, rouge 2011
- AOC Castillon Côtes de Bordeaux, rouge 2009
- AOC Castillon Côtes de Bordeaux, rouge 2007

Château Lagrange PREMIÈRE PARTICIPATION

- AOC Saint-Julien, rouge 2011
- AOC Saint-Julien, rouge 2009
- AOC Saint-Julien, rouge 2005
- AOC Saint-Julien, rouge 2000

Château Phélan Ségur

- Fée aux Roses, AOC Saint-Estèphe 2007
- AOC Saint-Estèphe 2006, en magnum
- AOC Saint-Estèphe 1995, en double-magnum

Château Suduiraut

- AOC Sauternes, blanc 2013
- AOC Sauternes, blanc 2007
- AOC Sauternes, blanc 2004

Bourgogne

Domaine Dureuil-Janthial, sélection des vins en attente

Louis Jadot

- AOC Aloxe-Corton, rouge 2012
- Clos des Guettes, AOC Savigny-lès-Beaune, blanc 2011



- Les Damodes, AOC Nuits Saint-Georges, rouge 2011

Domaine de Villaine, sélection des vins en attente PREMIÈRE PARTICIPATION

Champagne

Bollinger

- La Grande Année, AOC Champagne, blanc 2008
- La Grande Année, AOC Champagne, rosé 2007
- AOC Champagne, rosé 2006
- R.D., AOC Champagne, blanc 2004

Domaine Alexandre Bonnet PREMIÈRE PARTICIPATION

- AOC Rosé des Riceys, rosé 2012
- AOC Rosé des Riceys, rosé 2002, en magnum
- AOC Rosé des Riceys, rosé 1989

Alfred Gratien

- Brut, AOC Champagne, blanc 2009, en magnum
- Collection Memory, AOC Champagne, blanc 1999

Philipponnat

- Grand Blanc, pur Chardonnay, AOC Champagne, blanc 2012, en magnum
- Cuvée "1522", AOC Champagne, blanc 2005
- Réserve millésimée L.V, AOC Champagne, blanc 2002
- Réserve Perpétuelle (vin clair), blanc en magnum

Pol Roger, sélection des vins en attente

Ruinart

- Dom Ruinart Blanc de Blancs, AOC Champagne, blanc 2010
- Dom Ruinart, AOC Champagne, rosé 2009
- Dom Ruinart Blanc de Blancs, AOC Champagne, blanc 2007, en magnum

Corse

Clos Venturi PREMIÈRE PARTICIPATION

- Chiesa Nera, AOC Vin de Corse, blanc 2013
- Chiesa Nera, AOC Vin de Corse, rouge 2013
- AOC vin de Corse, rouge 2012
- AOC vin de Corse, blanc 2011
- AOC vin de Corse, blanc 2007

Languedoc

Domaine la Cendrillon

- Inédite, AOC Corbières, rouge 2013
- Cuvée N°1, AOC Corbières, rouge 2012
- Inédite, AOC Corbières, rouge 2010

Domaine Alain Chabanon

- Trélans, IGP Pays d'Oc, blanc 2012
- Saut de Côte, AOC Languedoc, rouge 2009



- Merle aux Alouettes, IGP Pays d'Oc, rouge 2004
- Esprit de Font Caude, AOC Languedoc Montpeyrroux, rouge 2001
- Merle aux Alouettes, IGP Pays d'Oc, rouge 1999

Loire

Domaine Belargus

- Pithon-Paillé, Bonnes Blanches, AOC Anjou, blanc 2009
- Pithon-Paillé, Coteau des Treilles, AOC Anjou, blanc 2009
- Pithon-Paillé, Quarts-de-Chaume, AOC Anjou, blanc 2009
- Pithon-Paillé, AOC Savennières, blanc 2009

Provence

Domaine Gavoty PREMIÈRE PARTICIPATION

- Clarendon, AOC Côtes de Provence, blanc 2013
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, blanc 2011
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, blanc 2010
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, blanc 2007
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, blanc 1996
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, blanc 1989
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, rouge 2009
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, rouge 2006
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, rouge 2004
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, rouge 2001
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, rouge 2000
- Clarendon, AOC Côtes de Provence, rouge 1999

Château de Pibarnon

- Henri-Cath, AOC Bandol, rouge 2012
- AOC Bandol, rouge 2009
- AOC Bandol, rouge 2006
- Vieux Marc de Bandol, 1997

Roussillon

Domaine du Clos des Fées

- Vieilles Vignes, IGP Côtes Catalanes, blanc 2012
- Le Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon villages, rouge 2011, en magnum
- La Petite Sibérie, AOP Côtes du Roussillon villages, rouge 2010, en magnum

Sud-Ouest

Château Montus & Château Bouscassé

- Château Montus, La Tyre, AOC Madiran, rouge 2006
- Château Montus, AOC Pacherenc du Vic-Bilh sec, blanc 2000
- Château Bouscassé, Vieilles Vignes, AOC Madiran, rouge 1991

Cosse Maisonneuve

- Les Laquets, AOC Cahors, rouge 2011
- Les Laquets, AOC Cahors, rouge 2010



Mouthes le Bihan

- Pérette et les Noisetiers, AOC Côtes de Duras, blanc 2011
- Les Apprentis, AOC Côtes de Duras, rouge 2010

Domaine de Mouscaillo

- AOC Limoux, blanc, 2012
- AOC Limoux, blanc, 2007
- Pinot Noir, IGP Haute Vallée de l'Aude, rouge 2008

Vallée du Rhône

M. Chapoutier

- Barbe Rac, AOC Châteauneuf-du-Pape, rouge 2011
- Le Méal, AOC Ermitage, rouge 2011
- Le Pavillon, AOC Ermitage, blanc 2011

Chêne Bleu

- Abélard, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2011
- Aliot, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2011
- Héloïse, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2011
- Abélard, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2007
- Héloïse, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2006

Domaine Coursodon

- Silice, AOC Saint Joseph, blanc 2013, en jéroboam
- Le Paradis Saint Pierre, AOC Saint Joseph, rouge 2012, en jéroboam

Paul Jaboulet Aîné

- La Chapelle, AOC Hermitage, rouge 2012
- Domaine de Saint Pierre, AOC Cornas, rouge 2012
- Domaine de Roure, AOC Crozes Hermitage, rouge 2012

Domaine Richaud PREMIÈRE PARTICIPATION

- L'Ebrescade, AOC Côtes du Rhône Villages Cairanne, rouge, 2012, en magnum
- L'Ebrescade, Vin de France, rouge, 2007, en magnum

Domaine du Vieux Télégraphe

- La Crau, AOC Châteauneuf-du-Pape, blanc 2007
- La Crau, AOC Châteauneuf-du-Pape, rouge 2007

Espagne

Terra Remota

- Caminante, DO Empordà, blanc 2010
- Camino, DO Empordà, rouge 2007
- Clos Adrien, DO Empordà, rouge 2006

Portugal

Taylor's

- Taylor's Golden Age Tawny 50 ans d'âge
- Taylor's Very Very Old Port VVOP



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.

Les ateliers sont disponibles à la réservation sur
www.vinapogee.com.

Participation : 50 euros TTC

Verticale de Rosé des Riceys

- Intervenants : Arnaud Fabre et Alain Pailley
- Nombre de places : 30
- Lundi 16 janvier 2023, 12h00

Avec sa couleur vermeille et son profil unique, le Rosé des Riceys, dont l'appellation est reconnue depuis 1947, traverse le temps avec délectation. Arnaud Fabre, président, et Alain Pailley, chef de cave du Domaine Alexandre Bonnet, feront déguster les millésimes 2019, 2012, 2002 en magnum, 1996, 1989 et 1980.

Évolutions

- Intervenants : Manuel Peyrondet
- Nombre de places : 30
- Lundi 16 janvier 2023, 14h00

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 : Domaine Gavoty (Provence), Domaine du Clos des Fées (Roussillon) et Domaine du Vieux Télégraphe (Châteauneuf-du-Pape).

Porto(s) 2003

● **Intervenants : David Fonseca Guimaraens et Luis Esgonnière Carneiro**

● **Nombre de places : 30**

● **Lundi 16 janvier 2023, 15h30**

L'année 2003 a été principalement caractérisée par des températures élevées durant la période estivale, provoquant un phénomène de canicule. L'excellente maturité obtenue, qui rendait difficile la vinification des vins secs compte tenu du faible niveau d'acidité, a donné d'excellents résultats pour l'élaboration de vins fortifiés. David Fonseca Guimaraens partagera avec vous son expérience de ce millésime classique et exceptionnel et présentera les Portos Taylor's Vintage 2003, Fonseca Vintage 2003 et Croft Vintage 2003, en format magnum.

3 | Les 2 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 vignerons, 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 !

Un apéro pour honorer un jeune vigneron sensible à la cause : Antoine Gouffier

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

Cette année, nous mettons en valeur les vins d'**Antoine Gouffier du Domaine du Bouchot (Pouilly-Fumé)**, qui sera présent à Vinapogée et fera déguster ses vins.

Antoine Gouffier, millésime 1985 ! A 21 ans, il prend son baluchon et part pour les Etats-Unis où il découvrira tous les aspects du vin, de la production à



la vente, de New-York à la Californie. Le voyage ne s'arrête pas là, puisqu'il passe par l'Argentine chez Thierry Haberer, et poursuit ses explorations œnologiques de l'Hémisphère Sud (Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande)...

Antoine a repris le Domaine du Bouchot, hors cadre familial, il y a maintenant 3 ans. Un vignoble de 10 hectares sur deux types de terroirs (marnes et calcaires). Avec son équipe de jeunes dynamiques et amoureux de la vigne et du vin, il travaille "à l'ancienne" : vendanges manuelles, peu d'intrants dans les vins, élevage dans des vieux fûts et œufs en béton...

Le Domaine était le premier de l'Appellation à se convertir au bio (2009) et Demeter depuis 2020. Il vient également d'intégrer Biodyvin.



DOMAINE DU BOUCHOT
Vignoble biologique

Antoine Gouffier – Vigneron
25 Route de l'Abbaye
58150 Saint Andelain
Mobile +33 783 681 720

Coordonnées :
Tél. : 03 86 39 13 95

contact@domaine-du-bouchot.com
www.domaine-du-bouchot.com



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^{er} 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
- Une caution de 10 euros (en espèce) sera demandée en échange du verre pour la dégustation. Elle sera rendue après restitution du verre.
- 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 est ouvert, on peut 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[®], agence conseil spécialisée dans la valorisation des produits agricoles (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

Relation médias et communication

Bernadette Vizioz, Tél. +33 6 11 36 87 22,
bernadettevizioz@gmail.com

En savoir plus

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

