



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.

Le programme du lundi 15 janvier 2024

- 11h00** **Ouverture des portes au public pour la dégustation.** Nous accepterons le public jusqu'à 18h. À 19h, la dégustation sera terminée
- 11h30
A 17h00** **4 ateliers d'une heure,** salon Concorde 2
- 17h30** **Conférence,** Olivier Bompas au salon Élysée, sur le thème : Vive la maturité !
- 19h00** **L'apéro,** au salon Gabriel (à l'étage). Nous honorerons comme chaque année **un jeune vigneron !**
- 20h00** **La paulée** au salon Concorde (à l'étage)
- 23h30** Bye bye...



2024 : 33 Domaines & Maisons

Domaine de l'A, Bordeaux
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape
Domaine Belargus, Loire
Champagne Bollinger
Domaine Alexandre Bonnet, Les Riceys
Bouchard Père & Fils, Bourgogne **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Domaine la Cendrillon, Corbières
Domaine Alain Chabanon, Languedoc
M.Chapoutier, Rhône Nord
Domaine du Clos des Fées, Roussillon
Domaine Combier, Rhône nord
Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors
Domaine Marcel Deiss, Alsace
Maison Joseph Drouhin, Bourgogne **PREMIÈRE PARTICIPATION**
La Fiorita, Brunello di Montalcino, Italie **PREMIÈRE PARTICIPATION**
Champagne Alfred Gratien
Paul Jaboulet Aîné, Rhône Nord
Maison Louis Jadot, Bourgogne
Château Lagrange, Saint Julien
Château Montus & Château Bouscassé, Madiran
Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe
Champagne Philipponnat
Château de Pibarnon, Bandol
Champagne Pol Roger
Domaine Richaud, Cairanne
Domaine Rolly Gassmann, Alsace
Champagne Ruinart
Château Suduiraut, Sauternes
Taylor's Porto, Portugal
Terra Remota, Empordà, Espagne
Clos Venturi, Corse
Les Vignes Oubliées, Languedoc
Domaine de Villaine, Bouzeron

Découvrez les vins présentés à la dégustation ici :

<https://www.vinapogee.com/la-degustation/>



De 11h30 à 17h00 : les 4 ateliers

Salon Concorde 2



Chacun des 4 ateliers dure environ une heure. Les places sont limitées à 30 personnes.

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

1 Dégustation géo-sensorielle

- Intervenants : Jean-Michel Deiss et Gabriel Lepousez
- Nombre de places : 30
- Lundi 15 janvier 2024, **11h30-12h30**



Jean-Michel Deiss, le célèbre vigneron de Bergheim, avec la complicité de Gabriel Lepousez (chercheur en neurosciences), vous convie à une expérience de dégustation géo-sensorielle, une rencontre avec l'énergie du vin pour comprendre le lieu, le paysage, le sol qui imprime la vigne et donne forme au vin. Cette lecture sensorielle du terroir, qui s'intéresse en particulier à la texture, la structure et l'architecture du vin, nous invite à ressentir la verticalité cristalline et l'horizontalité sédimentaire, la luminosité des

calcaires, l'épaisseur sombre et froide des argiles.



2 Le pinot noir en majesté !

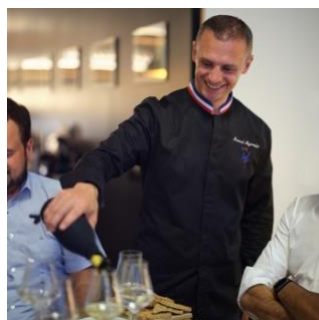
- **Intervenant : Denis Bunner**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 15 janvier 2024, 13h00-14h00**



Denis Bunner, chef de caves de la Maison Bollinger, nous présente la cuvée PN AYC18, une création libre et complexe, et nous offre une dégustation exclusive de magnums de réserve entrant dans sa composition (jusqu'à 15 ans d'âge). Une véritable immersion dans la création de cette cuvée... qui exprime toute la singularité et l'intensité du pinot noir en Champagne et pour Bollinger.

3 La maturité révélée

- **Intervenant : Manuel Peyrondet**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 15 janvier 2024, 14h30-15h30**



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 trois vigneronnes de Vinapogée : Domaine Belargus (Ivan Massonnat, Loire), Domaine de l'A (Christine et Stéphane Derenoncourt, Castillon Côtes de Bordeaux) et Château de Pibarnon (Éric de Saint-Victor, Bandol).

4 Les vins corses, ça vieillit ?

- **Intervenant : Nicolas Stromboni**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 15 janvier 2024, 16h00-17h00**



Nicolas Stromboni, grand amoureux et ambassadeur de son île, fondateur du Chemin des Vignobles, nous prouvera qu'un vin corse ça vieillit. Il nous fera déguster Chiesa Nera de Manu Venturi, Granit de Gérard Courrèges, du muscat de Pieretti, Tarra d'Orasi d'Yves Canarelli et enfin Clos Signadore...



De 17h00 à 19h00 : la conférence

Salon Élysée

17h30 à 18h30 : Vive la maturité !

Avec Olivier Bompas



Olivier Bompas a étudié la restauration au Lycée hôtelier de Thonon-les-Bains en Haute-Savoie. En 1990 il prend la direction de l'Espace Hérault à Paris, maison de province consacrée, entre autres, à la promotion des vins du Languedoc. En 2000, il s'installe à Nîmes, sa ville natale, en qualité de sommelier consultant et formateur auprès de l'université du Vin de Suze-la-Rousse. De 2011 à

2015, il est président de l'association des sommeliers de la région. En parallèle de ces activités, il travaille aux côtés du journaliste Jacques Dupont, d'abord pour le magazine Gault-Millau puis pour Le Point dont il s'occupe aujourd'hui de la rubrique vin. Il est également l'auteur de nombreux ouvrages, comme Le petit dictionnaire Hachette des accords mets et vins et l'encyclopédie Hachette des accords mets et boissons.

Accès offert sur place sur présentation du badge d'accès à la dégustation Vinapogée 2024. Inscription le jour J dans la limite des places disponibles.



À partir de 19h00 : l'apéro puis la paulée

Salon Gabriel puis salon Concorde (à l'étage)

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 Gabriel.

Un apéro pour honorer un jeune vigneron sensible à la cause : Arthur Mayard

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



Cette année, nous mettons en valeur les vins du domaine Mayard, une création de Arthur et Hugo, 6e génération de vignerons. Arthur sera présent à Vinapogée et fera déguster ses vins.



VINAPOGÉE
Le rendez-vous des vins à leur apogée



VINAPOGÉE

Le rendez-vous des vins à leur apogée

LA DÉGUSTATION

11h-19h, Salon Alcazar

DOMAINE DE L'A
CHÂTEAU DE BEUCASTEL
DOMAINE BELARGUS
CHAMPAGNE BOLLINGER
DOMAINE ALEXANDRE BONNET
BOUCHARD PÈRE & FILS
DOMAINE LA CENDRILLON
DOMAINE ALAIN CHABANON
M. CHAPOUTIER
DOMAINE DU CLOS DES FÉES
DOMAINE COMBIER
DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
DOMAINE MARCEL DEISS
MAISON JOSEPH DROUHIN - LA FLORITA
CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN
PAUL JABOULET AÎNÉ
LOUIS JADOT - CHÂTEAU LAGRANGE
CHÂTEAU MONTUS & CHÂTEAU BOUSSASSÉ
CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT
CHÂTEAU DE PIBARNON
CHAMPAGNE POL ROGER
DOMAINE RICHAUD
DOMAINE ROLLY GASSMANN
CHAMPAGNE RUINART - CHÂTEAU SUDUIRAUT
TAYLOR'S - TERRA REMOTA
CLOS VENTURI - LES VIGNES OUBLIÉES
DOMAINE DE VILLAINÉ

LES ATELIERS

Salon Concorde 2

1
Dégustation géo-sensorielle
11h30-12h30
Jean-Michel Deiss
et Gabriel Lepousez

2
Le pinot noir en majesté !
13h-14h
Denis Bunner

3
La maturité révélée
14h30-15h30
Manuel Peyrondet

4
Les vins corses, ça vieillit ?
16h-17h
Nicolas Stromboni

LA CONFÉRENCE

Salon Élysée

5
Vive la maturité !
17h30-18h30
Olivier Bompas

NOS PARTENAIRES

Maison
Castela
France

EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES VITICULTEURS DE LA NÔBLE

SPIEGELAU
LES CLERS DE LA VILLE

Potel & Chabot
PARIS

CHAIS
d'ŒUVRE

UNE ORGANISATION

made in
mouse
communication

vinapogée#8
15 janvier 2024

Contacts

Relation vigneron et organisation

David Hairion, Tél. +33 (0)6 08 28 05 68,
david@vinapogee.com

Relation médias et communication

Estelle Camous, Tél. +33 (0)7 85 00 99 54, estelle@vinapogee.com

Administratif et financier

Karine Iacovella, Tél. +33 (0)4 90 54 49 57, karine@vinapogee.com

En savoir plus

www.vinapogee.com



VINAPOGÉE
Le rendez-vous des vins à leur apogée

NOS PARTENAIRES

Moulin
Castela
France



**CHAIS
d'ŒUVRE**

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Potel & Chabot
PARIS



UNE ORGANISATION

**made in
mouse**
communication

agence conseil en communication au service de l'agriculture

Valoriser des fruits, des légumes, des vins, des fromages,
des huiles d'olive, des engrais...

www.vinapogee.com
[#vinapogee](https://twitter.com/vinapogee)