

LA PAULÉE D'ANJOU VOUS DONNE RENDEZ-VOUS LE 19 JUIN 2023 POUR CÉLÉBRER LES TERROIRS DE LA PROVINCE D'ANJOU HISTORIQUE

Pour mettre en avant les vins, terroirs et lieux d'exception de l'Anjou Noir, Anjou Blanc, Saumur, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil, les vigneron(ne)s se rassemblent cette année à Angers au Musée Jean Lurçat.



LA PAULÉE, UNE HISTOIRE COLLECTIVE ENTRE L'ANJOU NOIR, L'ANJOU BLANC, SAUMUR ET BOURGUEIL

Pour cette 11^{ème} édition, les vigneron(ne)s du collectif se retrouvent dans un lieu historique de la capitale de l'Anjou Noir, le **Musée Jean Lurçat**. Le collectif de la Paulée d'Anjou œuvre avec un objectif commun : la promotion des terroirs, de l'histoire et des vins de l'Anjou en faisant découvrir ses paysages, ses grands vins, son patrimoine et l'esprit d'un collectif de vigneron(ne)s pratiquant une viticulture d'artisanat, bio*.

UNE NOUVELLE ÉDITION SOUS LE SIGNE DE LA CONVIVIALITÉ ET DU PARTAGE

La Paulée d'Anjou 2023 convie chaleureusement tous les passionnés des vins de Loire à mieux comprendre l'histoire, la géologie et les modes de cultures de cette région viticole historique. Cette journée promet d'être riche en dégustations de vins bio (bio, biodynamie, ou en conversion) provenant de près de 100 domaines, ainsi qu'en découvertes de la région, à travers une excursion géo-sensorielle à Savennières.

La Paulée s'ouvrira à 10h autour d'une conférence / débat sur le thème des grands crus de l'Anjou avec la participation de Jean-Michel Deiss, Jacky Rigaux, Ronan Laborde et le journaliste américain Jon Bonné. La dégustation aura lieu entre 10h et 18h au musée Jean Lurçat. La journée se clôturera par le traditionnel dîner de gala, qui se tiendra au Grenier Saint-Jean, sous le signe de la convivialité et du partage.

Découvrez, dans les grandes lignes, le programme de cette 11^{ème} édition :

- **La journée, dès 10h – Musée Jean Lurçat à Angers**
 - 10h : conférence / débat
 - 10h – 18h : dégustation libre
 - 14h : excursion géo-sensorielle à Savennières
(les inscriptions seront ouvertes selon places disponibles à partir du 1^{er} mai)
- **Le soir, à partir de 19h30 – Grenier Saint-Jean**
 - Dîner de gala préparé par 3 chefs angevins : **Pascal Favre d'Anne, David Guitton et Mickaël Pihours**
 - Mise en valeur des produits bios et locaux
 - Dégustation de vieux millésimes à la table des vigneron(ne)s

Vous souhaitez participer ?

Les inscriptions se font en ligne à partir du 1^{er} mai sur www.pauledanjou.com

Places limitées !

Possibilité de déjeuner avec des food trucks sur place (non inclus dans le prix)

NOTRE PARTENAIRE MÉDIA



La Revue du Vin de France, revue de référence dans le monde de la presse viticole, en permanence sur le « terrain » aux côtés de ceux qui font le vin, participera à la grande dégustation et accompagnera cette journée (réalisation de vidéos, interviews, « coups de cœurs », etc.).

* Certifiés bio ou en conversion

UN INVITÉ D'HONNEUR AMOUREUX DES VINS FRANÇAIS - JON BONNÉ

Pour cette 11^{ème} édition de la Paulée d'Anjou, Jon Bonné a été choisi comme Invité d'Honneur. Auteur et journaliste américain reconnu sur les thématiques du vin et de la gastronomie, Jon Bonné est aujourd'hui rédacteur en chef de RESY, plateforme recensant les meilleurs restaurants du monde. Ses années passées en tant que rédacteur en chef collaborateur de PUNCH lui ont valu le prix du scénariste de l'année aux « Roederer Awards 2017 » et du meilleur chroniqueur aux « IACP Awards 2018 ». Sa passion pour l'écriture et le vin l'a mené à écrire des livres, dont *The New California Wine* et de *The New Wine Rules*. Il vient de publier un nouvel ouvrage de référence sur le vignoble français : *The New French Wine*.



CHENIN, CABERNET FRANC : LES DEUX CÉPAGES « STARS » DE LA LOIRE

La Paulée d'Anjou rassemble plus de 90 domaines de la Province d'Anjou historique et se regroupe à nouveau cette année pour célébrer les grands vins mono-cépages de **Chenin Blanc** et de **Cabernet Franc**. Les convives auront ainsi l'opportunité de plonger dans la fascinante diversité des terroirs angevins à travers ces deux cépages emblématiques de la Loire.

UN DÎNER D'EXCEPTION DANS UN LIEU HISTORIQUE

A l'issue de la journée, c'est au **Grenier Saint-Jean, au cœur du quartier de la Doutre, sur les quais de la Maine, que se tiendront les festivités gastronomiques**. Trois chefs angevins, Pascal Favre d'Anne, David Guittou et Mickaël Pihours, mettront en valeur les produits bio locaux, pour un dîner de gala placé sous le signe de la convivialité et du partage.



LA PAULÉE D'ANJOU : UNE INITIATIVE COLLECTIVE EN FAVEUR DE L'HÉRITAGE VITICOLE ANGEVIN

La Paulée d'Anjou, **une aventure collective initiée en 2012** par les vigneron(ne)s de l'Anjou Noir souhaitant promouvoir leurs terroirs de schistes, s'est peu à peu élargie à tous les grands terroirs angevins. L'édition 2019 a marqué une étape importante de cette dynamique en réunissant pour la première fois les schistes de l'Anjou Noir et les calcaires de l'Anjou Blanc. Cette solidarité a été renforcée en 2021 avec l'accueil des vigneron(ne)s de Bourgueil et St-Nicolas-de-Bourgueil ! Pour formaliser leur engagement, les vigneron(ne)s du collectif ont établi une charte qui définit leurs valeurs, missions et éthique. Les vigneron(ne)s-participant(e)s s'engagent ainsi à promouvoir :

- **Toutes les richesses de l'Anjou** : ses paysages et sa biodiversité, ses vins issus de terroirs uniques et inimitables, son histoire millénaire, son patrimoine de « belles pierres », sa gastronomie, sa culture et ses artistes, etc.
- **Un mode de viticulture responsable et durable**, dont la région fut l'une des pionnières, en présentant uniquement des cuvées certifiées ou en cours de certification bio ou biodynamie.
- **Des valeurs humanistes**, si souvent incarnées par les vigneron(ne)s du Val de Loire : ouverture d'esprit et tempérance, entraide intergénérationnelle favorisant l'installation de jeunes talents, etc.

La Paulée d'Anjou est un événement d'envergure internationale qui suscite un engouement croissant parmi les vigneron(ne)s souhaitant participer à cette initiative collective ambitieuse. L'édition 2023 accueillera plus de 90 domaines, allant des « **grandes figures** » aux « **jeunes gardes** » récemment installées. Ils vous convient à partager ce moment de convivialité, de culture et de partage.

Liste des domaines membres de la Paulée d'Anjou 2022 :

ANJOU NOIR

Château de Bois-Brinçon
Château de Bonnezeaux
Château de la Roulerie
Château de la Viaudière
Château de Passavant
Château de Plaisance
Château de Suronde
Château du Breuil
Château La Tomaze
Clos Galerne
Damien Laureau
Domaine Bablut
Domaine Belargus
Domaine Cady
Domaine de Bois Mozé
Domaine de Juchepie
Domaine de la Bergerie
Domaine de Haute Perche
Domaine Drost
Domaine des Grandes Vignes
Domaine du Closel
Domaine Ogereau
Domaine Pierre Chauvin
Domaine Pierre Ménard
Domaine Vincendeau
Eric Morgat
Ferme de la Sansonnière
La Coulée de Serrant
Le Fief Noir
Loïc Mahé
Maison Jaune
Patrick Baudouin
Terra Vita Vinum
Terre de l'Elu

ANJOU BLANC & SAUMUR

Château de Fosse Sèche
Château de Targé
Château Yvonne
Clau de Nell
Clos de l'Ecotard
Clos Rougeard
Domaine Antoine Sanzay
Domaine Arnaud Lambert
Domaine Clo
Domaine de la Renière
Domaine de l'Aurée
Domaine de l'Austral
Domaine de l'Enchantoir
Domaine Filliatreau
Domaine de Rocheville
Domaine des Closiers
Domaine des Roches Neuves
Domaine des Sanzay
Domaine du Caillou
Domaine Fabien Duveau
Domaine Mélaric
Domaine Romain Guiberteau
Domaine St Vincent
Emmanuel Haget
Folie Lucé
Jean-François Regnier
La Folle Berthe
La Source du Ruault
Le Pas St Martin
Les Terres Blanches
Manoir de la Tête Rouge
Nicolas Réau

BOURGUEIL

Château de Minière
Clos de l'Abbaye
Domaine Ansodelles
Domaine Artilly
Domaine Aurélien Révillot
Domaine Bertrand Galbrun
Domaine de la Butte
Domaine de la Chevalerie
Domaine de la Lande
Domaine de l'Oubliée
Domaine du Bel Air
Domaine du Petit Bondieu
Domaine Georget
Domaine Lamé Delisle Boucard
Domaine Laurent Herlin
Domaine Yannick Amirault
Domaine Breton

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Cave Bruneau
Clos des Quarterons
Domaine du Mortier
Domaine Frédéric Mabileau
Domaine Sébastien David
Estelle et Rodolphe Cognard
Domaine de la Côtelleraie

Cette liste s'allongera encore d'ici le Jour-J, dernière mise à jour consultable [ici](#).

La Paulée d'Anjou est une association 100% vigneronne s'appuyant sur un Conseil d'Administration d'une quinzaine de membres et dirigée par trois Co-Présidents.

INFORMATIONS PRATIQUES



MUSÉE JEAN LURÇAT

De 10h à 18h

GRENIER SAINT-JEAN

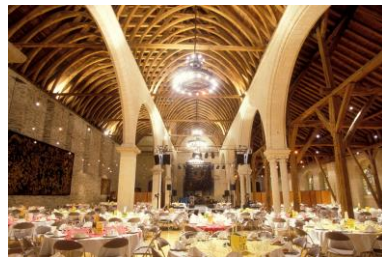
À partir de 19h30

2h30

PARIS



ANGERS



N'hésitez pas à emprunter les éco-modes de transports tels que le covoiturage !

CONTACT LA PAULÉE D'ANJOU

www.pauleedanjou.com

contact@pauleedanjou.com

#pauleedanjou



CONTACTS PRESSE – AGENCE PAIN VIN & COMPANY

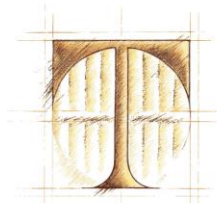
Lola Gaxotte – lgaxotte@painvincompany.com – 01 55 35 81 83

Marjorie Mosin – mmosin@painvincompany.com – 01 55 35 81 82

PARTENAIRES DE LA PAULÉE D'ANJOU



BIOMEDE



Taransaud
TONNELLERIE



www.agence-capaval.com



PARTENAIRE DE LA 11^{ème} EDITION



PARTENAIRE MÉDIA

