

Dossier de Presse

- mars 2023 -



Salon des Vins 2023



Halle au blé | Alençon

Vendredi 31 mars | Samedi 1^{er} avril
18h - 21h | 10h - 18h30

Entrée libre | Dégustation 4€

L'association Vins & Plus a le plaisir de vous annoncer le retour du Salon des vins à Alençon.

Fort de son succès en 2022, après deux éditions virtuelles, le Salon des vins revient dans la cité des Ducs, pour deux journées exceptionnelles. Chacun pourra ainsi trouver le créneau horaire qui lui convient, pour venir goûter des vins de différentes régions, participer à un atelier de dégustation, papoter avec les vignerons, agrémente sa cave... et tout simplement passer un moment convivial et sympathique !



Salon des vins 2023

vendredi 31 mars, de 18h à 21h

samedi 1^{er} avril, de 10h à 18h30

à la Halle au blé d'Alençon

Modalités

L'entrée du salon est libre et gratuite. Afin de déguster les produits viticoles de nos exposants, des verres à dégustation seront en vente à 4€.

Vins & Plus respecte les mesures sanitaires gouvernementales. À ce jour, ni le pass sanitaire ni le masque ne seront obligatoires.

♥ BON PLAN

Profitez de privilèges en adhérant à l'association Vins & Plus :

- Votre verre vous est offert le jour du salon,
- Un stop-goutte en cadeau,
- Deux autres rendez-vous œnologiques pendant l'année,
- Et encore d'autres surprises... !

(adhésion 20€, informations et adhésion à l'accueil du Salon des vins)



Vins et... plus !

Autour de la vingtaine de vigneronns présents, les visiteurs pourront également profiter :

- d'une sélection de livre œnophiles de la librairie Le Passage,
- des douceurs du Petit Chocolatier,
- des Fromages de Stéphanie,
- d'un espace jeux pour les plus jeunes, avec la complicité du magasin Pinocchio,
- d'ateliers de dégustation, avec la complicité des Caves de la Rotonde, du Petit Vatel et du Petit Chocolatier,
- d'huîtres normandes toutes fraîches, ou des bouchées exotiques du restaurant Aux goûts d'ici et d'ailleurs, pour une petite collation aux heures des repas,
- des photos d'Olivier Héron et de Gilles Havard, qui ont suivi de leur regard artistique les vignes de Vingt-Hanaps au fil des saisons,
- d'un stand de recyclage de bouchons,
- des livraisons gratuites, à pied ou à vélo,
- d'une équipe de bénévoles surmotivée pour que cette visite du Salon soit des plus agréables.

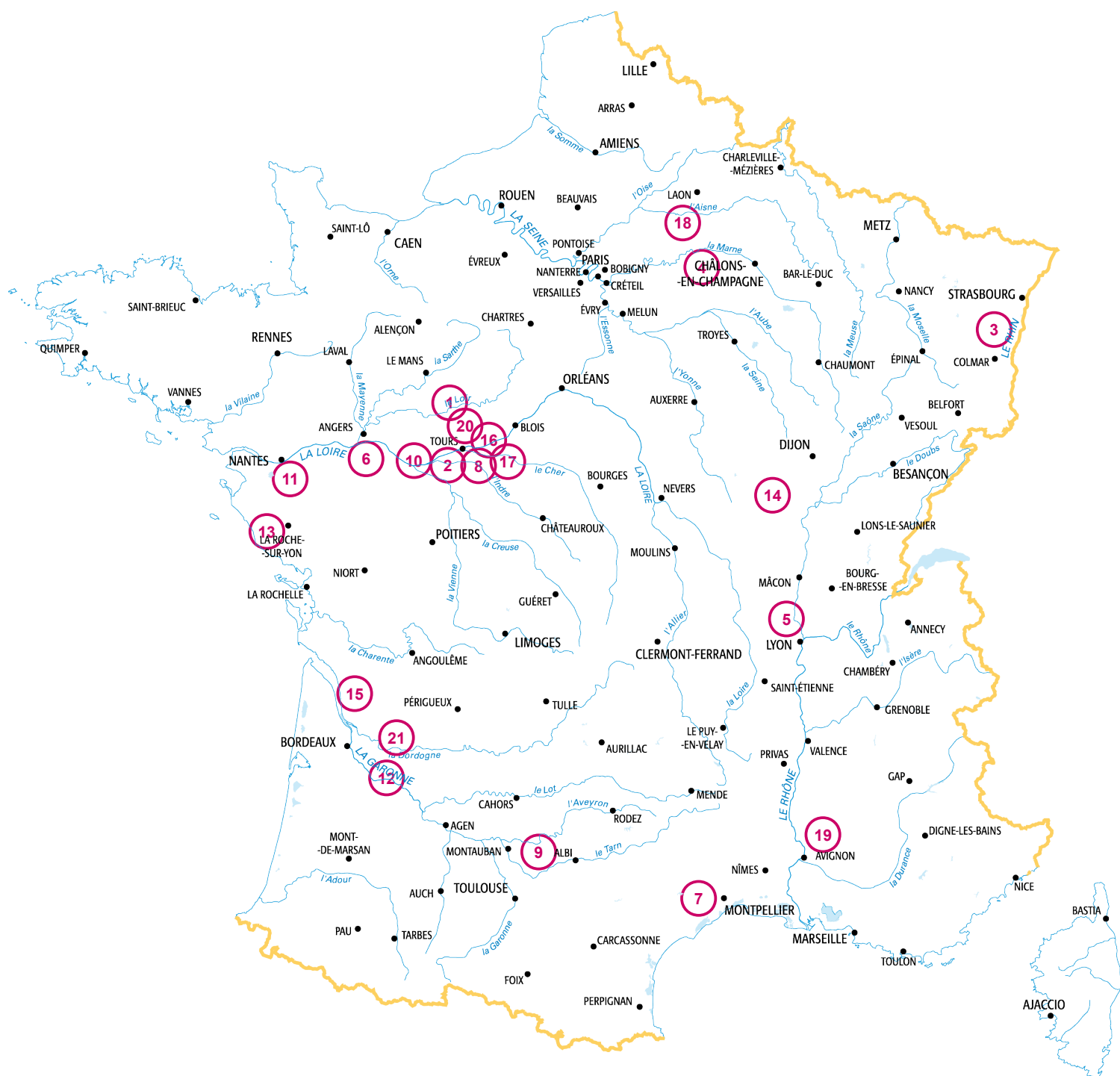


Artisans vignerons et domaines

(en cours)

Vins rouge, blanc, pétillant, de Champagne, de Bourgogne ou de Loire... le vin dans toute sa diversité ! Découvrons ces artisans, conviés pour leur travail de qualité dans le respect de l'environnement.

Aperçu du millésime 2023 :



- 1 Domaine de Cézin, François Fresneau | **Coteaux du Loir et Jasnières**
- 2 Domaine Paget, Nicolas Paget | **Touraine et Chinon**
- 3 Domaine Schneider | **Alsace**
- 4 Philippe Mallet | **Champagne**
- 5 Domaine de Leyre-Loup, Héloïse Lartigue | **Morgon et Fleurie**
- 6 Domaine des Coqueries, Philippe Gilardeau | **Anjou**
- 7 Le Chemin, Franck Launay et Matthieu Dibon | **Terrasses du Larzac**
- 8 Domaine de Montoray, Claude Aupetitgendre | **Montlouis et Touraine**
- 9 Domaine du Barry, Alain Marouille | **Gaillac**
- 10 Domaine du Mortier, Boisard fils | **Saint Nicolas de Bourgueil**
- 11 Domaine des Chausselières | **Muscadet**
- 12 Château Sirio, Fabrice Priou et Emer Kirwan | **Graves ***
- 13 Domaine des Granges, Christian et Delphine Nobiron | **Fiefs Vendéens Brem**
- 14 Maison Frédéric Leprince | **Bourgogne**
- 15 Clos du Mounat, Christian Gourgourio | **Côtes de Bourg**
- 16 Domaine de Pintray, Jean-Christophe Rault | **Montlouis**
- 17 Les Pierres d'Aurèle, Pierre et Aurélie Frot | **Touraine et Touraine Chenonceaux**
- 18 Jean-Pol Hautbois | **Champagne**
- 19 Domaine de Chantegut, famille Marseille | **Vaqueyras et Côtes du Rhône ***
- 20 Domaine Pinon, Damien et Ingrid Pinon | **Vouvray ***
- 21 Château Fonfroide | **Bordeaux ***

* Bienvenue aux nouveaux !



Focus

Vins & plus met à l'honneur deux initiatives particulièrement séduisantes :

- **Les vignobles de Vingt-Hanaps**

Dans l'Orne aussi on vendange ! Dans le village de Vingt-Hanaps, l'association des Vignerons du Hanap élabore du vin depuis 2002. Sur 36 ares, quelques 700 pieds de vignes sont aux petits soins de bénévoles. Du Gamay rouge à la clé, du rosé, mais aussi du jus de raisin, du vin de noix, et la Vignonette, un apéritif maison à la recette bien gardée.



Au fil des saisons, les photographes Olivier Héron et Gilles Havard sont venus capturer ce coteau de leur regard artistique et poétique. Ici où notre œil est plutôt habitué aux vergers, Olivier Héron et Gilles Havard nous font partager la vie de la vigne, de la taille aux vendanges. À travers 12 photos grand format, les visiteurs du salon découvriront une autre facette du paysage ornaï, et surtout le travail d'une année avant la mise en bouteille.

- **Le recyclage des bouchons de liège**

Matériau naturel, le liège est 100% recyclable et transformable à l'infini. Pourtant nos bouchons sont les oubliés du recyclage et finissent le plus souvent dans nos poubelles. Vins & Plus propose de donner une seconde vie aux bouchons de liège à travers une collecte au sein du salon. Exposants comme visiteurs peuvent déposer leurs bouchons dans le contenant prévu, et permettre ainsi une nouvelle utilisation du liège.

Ces bouchons ne pourront pas servir à fabriquer de nouveaux bouchons. Cependant cette démarche éco-citoyenne permet la création d'isolants thermique et acoustiques pour la construction, de plaques de parquets, de tableaux de liège, la production de semelles de chaussures, ou encore d'objets de décoration...

Ce tissu végétal est issu de l'écorce du chêne-liège, un arbre aux propriétés uniques puisque son écorce se régénère une fois prélevée. C'est lorsque l'arbre atteint l'âge de 25 ans que la première couche de liège est extraite. Il faut attendre 18 ans de plus pour obtenir une écorce adaptée à la production de bouchons de qualité. Cette délicate opération d'écorçage est répétée tous les 9 ans.

En recyclant nos bouchons, nous participons à la protection de ces forêts.



Nos partenaires



AUPETIVATEL

Ainsi que les adhérents de l'association,
et bien sûr l'équipe de bénévoles.



Qui sommes- nous ?

Vins & plus est une association (loi 1901), née de la rencontre entre des amoureux du vin ayant la volonté d'apporter un grain de raisin à la dynamique du territoire.

Le bureau

présidente Martine Hermance

secrétaire Gilles Havard

trésorier Yvan Cartel

membre avisé Anne-Cécile Kasprick, ingénieure oenologue professionnelle

Objectifs

Cette association a pour but de faire connaître la culture et le patrimoine œnologique. Un salon des vins à Alençon est une première étape vers la sensibilisation à la dégustation du vin.

Cet événement vient enrichir l'offre des manifestations proposées aux habitants du bassin alençonnais.

Outre les foires aux vins des centres commerciaux, le professionnalisme des cavistes, leurs dégustations et animations ponctuelles, il n'existe à ce jour aucune manifestation de cet ordre à Alençon.

Grâce à la présence de vignerons de différentes régions et d'ateliers pédagogiques, les visiteurs du salon aiguïseront leur palais, enrichiront leur connaissance du vin et échangeront directement avec les producteurs.

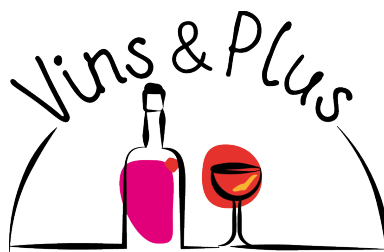
Contact

Association Vins & plus

14, rue de l'écusson

61000 Alençon

vinsetplus.asso@gmail.com



www.vinsetplus.com

