

Prochainement

9 & 10
AVRIL
2011

les Printemps de CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2^{EME} EDITION

Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape 2010 : une première édition réussie

« Que dire si ce n'est que c'était grandiose de retrouver au sein d'une même salle quasiment tous les vigneron de l'appellation. Pour une première ce fut une belle réussite avec une belle organisation et tout le monde a joué le jeu. Belle initiative à renouveler l'année prochaine ou dans deux ans. »

La Passion du Vin



"This two-day event was clearly a success, with some 1,200 visitors. I'm glad I was able to go to the first one, because the Printemps is bound to take on an increasingly large dimension in coming years. I must have tasted a hundred wines."

Alexander Rychlewski

« C'est vraiment un beau salon, il y a la plupart des domaines de Châteauneuf-du-Pape, ce qui permet de se faire une bonne idée de la production et en même temps ce salon garde une taille humaine. Les vigneron sont très accessibles et le salon est suffisamment aéré pour se sentir à l'aise et prendre son temps. »

La Passion du Vin

Fiers du succès remporté par la première édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape en 2010, **les jeunes vigneron de l'appellation**, initiateurs et organisateurs de l'événement, se réjouissent de rééditer l'expérience en 2011.

Les printemps de Châteauneuf-du-Pape 2011 auront donc lieu **les 9 et 10 avril** : une nouvelle occasion pour les particuliers **de rencontrer des producteurs, déguster leurs vins** directement sur les stands ou lors d'ateliers thématiques, et d'**enrichir leur cave** de leurs coups de cœur.

65 DOMAINES PRÉSENTS

**PLUS DE 300 VINS
À LA DÉGUSTATION**

2000 VISITEURS EN DEUX JOURS

**DES ATELIERS COMPLETS ET
PASSIONNANTS**

**UNE ORGANISATION JEUNE
ET DYNAMIQUE**

www.LESPRINTEMPSDECHATEAUNEUF-DUPAPE.FR

Châteauneuf-du-Pape, une appellation dynamique et prestigieuse



Châteauneuf-du-Pape, un terroir historique

Châteauneuf-du-Pape, un terroir historique

Entre Orange et Avignon, depuis des siècles, la culture de la vigne a conquis ses lettres de noblesse en **produisant des vins fins, racés**, profonds grâce à de solides atouts : des **terroirs multiples**, (galets roulés, sables, argiles, éclats calcaires), les treize cépages et les méthodes plurielles de vinification.

A Châteauneuf-du-Pape, dès la fin du XIX^{ème} siècle, les vigneron ont su privilégier une production qualitative. Ils se sont dotés des moyens nécessaires pour y parvenir, faisant preuve de persévérance et d'opiniâtreté.

Cette volonté, dont ont hérité les vigneron d'aujourd'hui, fait de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape un modèle de rigueur et de réussite dans le monde viticole. **Le mot d'ordre ? Révéler aux consommateurs la quintessence des terroirs et l'expression authentique des cépages.**

Châteauneuf-du-Pape, une appellation riche de jeunes talents !

Depuis quelques années, une nouvelle génération de vigneron émerge à Châteauneuf-du-Pape et l'enrichit d'une **mosaïque de nouveaux talents**. Ce projet inédit illustre l'engagement des jeunes vigneron de Châteauneuf-du-Pape. A leur initiative, cette manifestation allie la richesse des traditions, transmises ici de génération en génération, à une vision moderne du vin. L'une des clefs du succès de Châteauneuf-du-Pape repose sur la capacité de ses vigneron à être **en constante évolution**.

La renommée des vins de Châteauneuf-du-Pape est **internationale**.

Derrière ce nom illustre s'expriment de **multiples richesses**, viticoles d'abord, mais aussi historiques et culturelles.

C'est une appellation dotée d'une formidable capacité de renouvellement et de remise en cause.



Une opportunité unique d'enrichir sa cave de nouveaux vins

Tous les domaines présents sur le salon proposent leurs vins à la vente, au tarif départ cave.

Un tirage au sort est organisé à l'issue de chacune des deux journées, et offre aux vainqueurs l'opportunité de repartir avec des bouteilles de Châteauneuf-du-Pape offertes par les vigneron participants au Salon.

Sont donc sélectionnés deux « gagnants » par jour : le premier remportant 18 bouteilles, et le second 12 bouteilles ; soit au total pas moins de trente bouteilles de Châteauneuf-du-Pape à gagner chaque jour.

Une proposition inédite

Plus de 60 Domaines de Châteauneuf-du-Pape rassemblés

Ce salon réunit en un seul lieu plus d'une soixantaine de domaines produisant du Châteauneuf-du-Pape. Le visiteur peut ainsi déguster les domaines les plus prestigieux de l'appellation, découvrir des cuvées mythiques et confidentielles... et compléter sa cave des vins qui auront su le séduire.

Ces deux journées sont aussi l'occasion de découvrir la diversité de l'appellation, ses richesses, et en avant première les nouveaux millésimes.

La liste des participants de l'édition 2010 est toujours consultable sur le site internet www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr. La liste 2011 sera dévoilée prochainement.

LES ATELIERS

Parce que le vin est vivant : des ateliers dégustation ludiques

Pour les plus passionnés, comme pour tous ceux qui souhaitent parfaire leur connaissance de l'appellation, quatre ateliers-dégustation sont proposés au cours du week-end. D'une durée de deux heures et dispensés par des professionnels du vin et des vigneron de Châteauneuf-du-Pape, ils permettent d'obtenir un éclairage approfondi sur différents thèmes.

« Grenache et terroirs »

Cépage phare des vins de Châteauneuf-du-Pape, le Grenache exprime dans les terroirs de l'appellation toute sa richesse et sa complexité.

Samedi 9 avril 10h-12h : Découvrir Châteauneuf-du-Pape et comprendre la diversité de ses terroirs à travers la dégustation de vins 100% grenache.

« Grenache et assemblages »

Bien que le Grenache soit le pilier des vins de Châteauneuf-du-Pape, l'appellation a fait sa réputation sur la multitude de cépages qu'elle a le droit d'assembler.

Samedi 9 avril 14h30-16h30 : Déguster de purs cépages puis découvrir comment l'assemblage les révèlent.

« Châteauneuf-du-Pape et la cuisine asiatique »

Les vins de Châteauneuf du Pape, comme la cuisine asiatique sont une merveille de finesse et de diversité aromatiques. Pourquoi ne pas sortir des sentiers battus et oser de nouveaux accords?

Dimanche 10 avril 10h-12h : Apprendre la subtilité des accords entre les vins blancs et rouges de Châteauneuf et ces mets venus d'ailleurs

« Vieux millésimes de Châteauneuf-du-Pape »

L'appellation a la réputation d'offrir des vins rouges au potentiel de garde exceptionnel. Mais elle offre aussi, de façon plus confidentielle, des vins blancs riches qui vieillissent très bien.

Dimanche 10 avril 14h30-16h30 : Une occasion unique de déguster des vins rares et mythiques, conservés depuis des décennies, dans les caves des vigneron de Châteauneuf-du-Pape.



Les ateliers font l'objet d'une inscription préalable en raison du nombre limité de places : Du 1er mars au 31 mars 2011 par email : contact@lesprintempsdechateauneufdupape.com, dans la limite des places disponibles.

2eme édition

9 & 10 **AVRIL** 2011

Un goût remarquable pour son site

Parce que produire de grands vins s'inscrit dans l'amour de la table et des paysages, les Printemps de Châteauneuf-du-Pape sont organisés en lien étroit avec l'association Site Remarquable du Goût.

Les visiteurs peuvent ainsi également découvrir des produits de terroir dont le site de production est reconnu Site Remarquable du Goût : Porc Noir de Bigorre, Fromages Comté, Beaufort, huîtres de Bouzigue, etc...



Découverte du village et de l'appellation

A l'entrée du salon, un espace sera consacré à l'information et la découverte de l'appellation et des vins en général.

L'office du tourisme propose diverses animations autour du village et de son histoire : visite historique, randonnée pédestre, sentier viticole, ballades à vélo, etc.

Des restaurants qui participent de manière originale

Tous les restaurants partenaires se joignent à l'évènement en proposant une initiative originale : Le droit de bouchon offert pour toutes les bouteilles de Châteauneuf-du-Pape achetées sur le salon

Détails pratiques

Le salon se tiendra les samedi 9 et dimanche 10 Avril 2011, de 10h à 19 h à la salle Dufays de Châteauneuf-du-Pape.

Le droit d'entrée de 7€ donne accès au salon ainsi qu'à un verre de dégustation gravé au nom de l'appellation.

Un parking gratuit et surveillé est à la disposition des visiteurs, ainsi qu'un espace de chargement.

Un espace enfant avec des jeux et du coloriage présent à l'entrée du salon.

Les stands «Sites remarquables du goût» proposent une restauration sur place.

Vous trouverez plus de détails sur la présentation du salon sur le site Internet de l'évènement :

www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr

Contacts

Anne-Sophie AY – contact@lesprintempsdechateauneufdupape.fr -

Renseignements par téléphone auprès de l'office du Tourisme au +33 (0)4 90 83 71 08

