

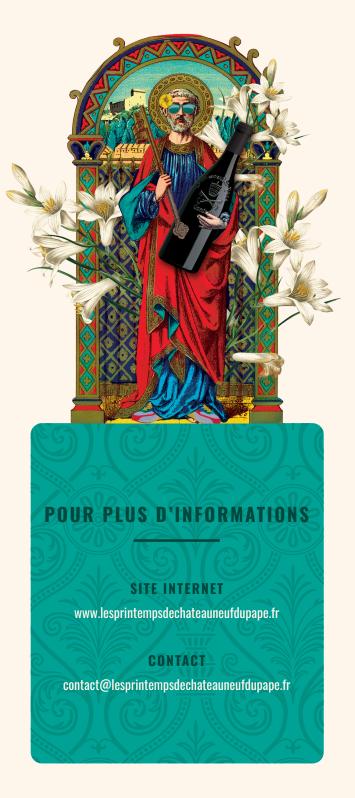


WWW.TERRENEUVE.COM

SOMMAIRE



Dates, Lieu & Horaires	2
Tarif	2
Ateliers de dégustations	2
Nos bénévoles	2
Billetterie en ligne	2
Parkings	2
Se loger et se restaurer	2
Liste des domaines	3
Marché gastronomique	4



INFORMATIONS SUR: WWW.LESPRINTEMPSDECHATEAUNEUFDUPAPE.FR







L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Fiers du succès remporté lors des éditions précédentes du salon des vins «Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape», les jeunes vignerons de l'appellation se réjouissent de rééditer l'expérience en 2026.

Ce salon des vins déjà devenu incontournable pour tout amateur de vin se tiendra du 10 au 12 avril 2026.

Il offrira aux particuliers une nouvelle occasion 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 et ce dès le vendredi!

Dates. Lieu & Horaires

Le salon se déroulera à la salle Dufays de Châteauneuf-du-Pape.

Vendredi 10 avril : 15h - 21h
 Samedi 11 avril : 10h - 19h
 Dimanche 12 avril : 10h - 18h

Tarif

12€ avec un verre de dégustation sérigraphié offert. Valable pour un jour et pour une personne.

Ateliers de dégustation

Cette année nous vous proposons plusieurs ateliers :

• Les Châteauneuf-du-Pape à travers le temps | Samedi 11 avril - 11h - Au Château de Châteauneuf-du-Pape

Explorez l'élégance intemporelle des grands vins de Châteauneuf-du-Pape à travers une sélection exceptionnelle de vieux millésimes. Une expérience rare et raffinée pour les amateurs de vins d'exception.

• Atelier insolite | Samedi 11 avril - 14h30 - Au Château de Châteauneuf-du-Pape

Vivez un atelier insolite animé par Georges Truc, géologue et dégustateur renommé.

Partez à la découverte des secrets du terroir et des sols qui faconnent les grands vins de la régoin.

Une exploration sensorielle unique, entre science, passsion et art de la dégustation.

• Mets & Vins | Dimanche 12 avril - 11h30 - Au Château de Châteauneuf-du-Pape

Au château à Châteauneuf-du-Pape, plongez dans une parenthèse d'exception ou gastronomie et oenologie s'unissent sous la houlette du chef étoilé Éric Sapet. Venez vivre un atelier unique, orchestré par un grand nom de la cuisine, qui met en lumière l'art des accords mets & vins : créativité culinaire, richesse des terroirs et complicité des vignerons se combinent pour offrir une expérience raffinée et inspirante.

• Initiation à la dégustation | Samedi 11 avril - 11h & 15h

Découvrez les rudiments de la dégustation avec Danièle REYNAUD, maître-sommelier USDF.

• Master Class : Les clefs des accords Mets & Vins | Dimanche 12 avril - 11h00

Une approche de la compréhension par la technique des accords des mets et des vins pour vous inspirer dans vos prochaine aventures culinaires, animée par Danièle REYNAUD, maître-sommelier USDF.

* L'entrée au salon est offerte pour les participants aux ateliers. Entrée au salon valable pour une journée avec verre de dégustation.

Les billets sont disponibles sur notre site internet onglet «Billetterie» :

→ https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/billet-salon

Nos bénévoles

Le salon ne pourrait éxister sans notre fidèle équipe de 45 bénévoles qui pour la plupart reviennent chaque année et parfois de loin!

Billetterie en ligne

Les billets pour le salon sont disponible directement sur notre site internet

→ https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/billet-salon

Se loger

La liste des hébergements est disponible sur notre site internet

→ https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/informations-pratiques

Se restaurer

La liste des restaurants est disponible sur notre site internet

 \rightarrow https://www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr/informations-pratiques

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LISTE DES EXPOSANTS

DOMAINES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Cette année nous sommes heureux de proposer plus de 100 domaines de Châteauneuf-du-Pape à la dégustation!

DOMAINES INVITÉS

Cette année dans le cadre de la célébration des premieres AOC, Nous aurons le plaisir d'accueillir des vignerons de : Cassis, Arbois, Tavel, Montbazillac, Cognac

LE MARCHÉ GASTRONOMIQUE

Il sera possible, comme chaque année, de se restaurer sur le **marché gastronomique** accueillant plus de **20 exposants Site Remarquable du Goût**.

Au Fumoir Vosgien ◆ Braz&Bro's ◆ Les Frères Jaumard ◆ L'Atelier du Café ◆ La Broche à Pilou ◆
Les Cannelés Camarguais by Calamel Traiteur ◆ Le Jardin aux Escargots
Les 3 Frères ◆ Les Montagnes de Pierre ◆ Les Saveurs D'Ayvals ◆ Vergers d'Auriac ◆ Pimponette ◆
Ravioles du Royans ◆ Distillerie A. Blachère