

Le Conseil général de Loir-et-Cher présente

du vin & des hommes



© L. Letot

Dossier de presse

du 22 février au 18 mai 2014

Expo **41**

Rue de la
Voûte-du-Château
41000 BLOIS

L'ESPACE D'EXPOSITIONS
DU LOIR-ET-CHER

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





DOSSIER DE PRESSE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA RICHESSE DE NOTRE TERROIR VITICOLE S'EXPOSE

En vin est vérité cachée disait Rabelais. Venez la découvrir à Expo 41, à Blois !

Le Conseil général de Loir-et-Cher présente l'exposition « du vin & des hommes », du 22 février au 18 mai 2014 à Blois ; une manière originale de découvrir ou d'en savoir plus sur la richesse viticole du Loir-et-Cher.

Sur 3 niveaux, « du vin & des hommes » propose à ses visiteurs de parcourir les vignes du département tout en apprenant leur histoire, en rencontrant les hommes qui les font vivre et en appréciant la beauté des objets qui côtoient l'art du vin.

Bien plus qu'une exposition, une véritable découverte

Pour faire de cette exposition une découverte vivante, des **ateliers de dégustation pour adultes** animés par un œnologue sont proposés pour découvrir les 10 Appellations d'origine contrôlée (AOC) du Loir-et-Cher. Ces ateliers sont gratuits (sur réservation). **Un programme d'animations dédié au jeune public** est également prévu, ainsi qu'un **jeu concours**.

Sachant que la dégustation et l'esthétique sont deux tendances qui ont toujours cohabité, cette exposition met aussi en valeur **des objets de qualité qui sont indissociables du vin : le verre, le tire-bouchon et la carafe**.

Une table Lalique, une collection de verres à dégustation et de tire-bouchons viennent démontrer toute l'importance que ces objets renferment pour mettre en valeur les vins.

En prime, **douze portraits inspirés d'œuvres d'art** – symbolisant les 10 AOC du Loir-et-Cher, le Mouvement des vigneron indépendants et la culture biologique – ont été réalisés par le photographe Ludovic Letot. À travers ces photographies, l'humour, l'émotion et le terroir sont aussi au rendez-vous.

Les portraits artistiques des 12 vigneron peuvent également accompagner les visiteurs tous les mois de l'année 2014. Pour cela, il leur suffit de se procurer le **calendrier qui est en vente à Expo 41 (5 euros)**.

Enfin, grâce à l'animation 3D par ordinateur, il est possible d'animer des œuvres d'art et de redécouvrir des morceaux d'histoires méconnus. Observez les œuvres autrement grâce aux animations de Clément Daire, graphiste pour « Les Chemins de Phil et Lou ».

Tant l'amateur que l'érudit y trouvera son compte**En entrée, au niveau supérieur**

Dans un premier temps, ce sont les moments forts de l'histoire de la vigne en Loir-et-Cher que le visiteur est invité à découvrir. Du Moyen-âge au phylloxéra dévastateur du XIX^e siècle, en passant par le transport du vin sur la Loire aux temps des Lumières, les instants qui font l'histoire du vin sont évoqués.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

En hors-d'œuvre, au niveau intermédiaire

Sur le modèle d'œuvres d'art sur le thème du vin, le photographe Ludovic Letot a capté dans son objectif 12 portraits artistiques des hommes et des femmes de la vigne du département aujourd'hui. La personnalité et le terroir des vignerons, porte-parole des AOC du département, ressortent avec humour, sensibilité et modernité.

En dessert, au niveau bas

La mise en scène artistique du vin, indissociable des arts de la table, de l'étiquette et de l'affiche sera mise en lumière. Les nouvelles tendances « naturelles » du vin seront également abordées.

Informations pratiques – Expo 41

Rue de la Voûte-du-Château – 41 000 Blois

Horaires : du mardi au dimanche, de 14 h à 18 h. Entrée libre.

Des visites commentées peuvent être proposées. Pour toute réservation, veuillez prendre contact auprès de Catherine Delaunay par téléphone le matin au 02.54.58.44.39 ou par mail catherine.delaunay@cg41.fr

Informations visiteurs : 02 54 58 89 07 (l'après-midi).

Exposition du 22 février au 18 mai 2014.

www.culture41.fr

L'exposition du Conseil général de Loir-et-Cher est réalisée avec le soutien de la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher, la Société départementale d'Agriculture, la Fédération des Associations Viticoles du Loir-et-Cher, le Groupe de Recherches Archéologiques et Historiques de Sologne (GRAHS) et avec la collaboration exceptionnelle de Lalique.

**CONTACT PRESSE**

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

SOMMAIRE

I. LE CONTENU DE L'EXPOSITION

- a) Le geste : des siècles de savoir-faire (*niveau supérieur*)
- b) 12 portraits, 12 mois, 10 AOC, 1 photographe (*niveau intermédiaire*)
- c) Le vin et l'art : l'ivresse des sens (*niveau bas*)

II. EN SAVOIR + SUR LES VIGNERONS

III. PROGRAMME DES ANIMATIONS ET DES ATELIERS

IV. EXPO 41 – LA BOUTIQUE & LES INFOS PRATIQUES

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

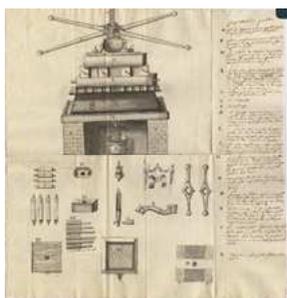


DOSSIER DE PRESSE

I. LE CONTENU DE L'EXPOSITION**a) Le geste : des siècles de savoir-faire (niveau supérieur)**

Qu'est-ce qui a changé entre le Moyen-âge et le XXI^e siècle dans la taille de la vigne ? L'outil, non le geste, car la main du vigneron, qu'elle tienne une serpette ou un sécateur, exécute toujours le même mouvement. La pénibilité de la tâche a quelque peu diminué. Ainsi, les mains noueuses comme un cep de vigne sont aussi aujourd'hui celles, plus délicates, des vigneronnes.

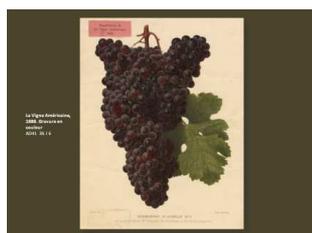
Avant de parler du vin et des vigneron du département, il convenait de revenir sur les outils qui ont traversé le temps. En témoignent la hotte, le tonneau, le pressoir ou la charrue, qui rappellent les techniques de vendanges du temps de nos parents et de nos grands-parents. Les outils d'hier et d'aujourd'hui seront présentés.



*Château de Menars. Pressoir.
Détails des différents éléments de la machinerie avec description,
1775.
Plume et aquarelle (60,5 x 56,2 cm)
Archives départementales de Loir-et-Cher, 25 J 1/63*

Les vignes loir-et-chériennes n'ont guère bougé géographiquement depuis la Renaissance, mais leur histoire a, par contre, suivi les méandres de la Loire. Le transport, le commerce, les échanges : c'est elle, le fleuve du vin, qui a donné le « la », car le département est entre Nantes et Paris, Tours et Orléans.

Le fléau du phylloxéra au XIX^e siècle, montre, comme une réponse ironique aux siècles glorieux du grand négoce fluvial, la tragique infortune que peut causer un minuscule puceron originaire d'Amérique du Nord. Le Loir-et-Cher, quatrième foyer de l'invasion phylloxérique en France, a aussi été touché. Les documents d'archives qui présentent l'état phylloxérique des arrondissements de Vendôme, Blois et Romorantin en 1895, confirment l'urgence de la situation, cinq ans avant la mise en place d'un traitement efficace.



*Cépage Herbemont d'Aurelles
Chromolithographie tirée de la revue La vigne américaine : sa
culture, son avenir en Europe, 1888.
49,1 x 41,7 cm
Archives départementales de Loir-et-Cher, 36 J 6*

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

DOSSIER DE PRESSE

b) 12 portraits, 12 mois, 10 AOC, 1 photographe (niveau intermédiaire)

Les Appellations d'origine contrôlée apparaissent progressivement en Loir-et-Cher au XX^e siècle.

La plus ancienne est l'AOC Touraine en 1939 ; l'AOC Touraine Mesland en 1955 ; l'AOC Rosé de Loire en 1974 ; l'AOC Crémant de Loire en 1975 ; les AOC Cheverny Cour-Cheverny en 1993 ; l'AOC Coteaux-du-Vendômois en 2001 ; l'AOC Valençay en 2004 ; les plus récentes sont les AOC Touraine Chenonceaux et Touraine-Oisly, en 2012 (*source : FAV41*).

Douze vigneron du Loir-et-Cher ont été sélectionnés pour représenter ces dix appellations, ainsi que la culture biologique et le mouvement des « Vignerons indépendants de France » (la sélection des vignerons a été faite par les syndicats des Appellations).

Femmes et hommes de toutes générations, en couple à la vigne comme à la maison ou seuls face à la terre, ils ont accepté de se dévoiler à travers une interview pour nous parler de leur passion. Leur histoire, leurs goûts et leurs projets, tout est abordé. Ils citent Francis Bacon, saint François de Sales, Jean Carmet ou Montaigne. Ils ont choisi de rester vrais, sans se grimer ni mentir. Et ils ont accepté de prendre la pose sur le modèle d'une œuvre d'art qu'ils ont choisie. L'œil du photographe a fait le reste, pour qu'en un cliché l'on comprenne l'esprit du domaine et la sensibilité de l'exploitant.

En parallèle, le calendrier annuel du vigneron est présenté avec, pour chacun des mois, l'activité et l'outil qu'il utilise aujourd'hui.

Les vignerons sont des acteurs économiques importants du territoire. La première particularité de leur activité est qu'ils travaillent avec une matière première vivante. La seconde est qu'ils doivent se livrer pour que leur personnalité et leur terroir ressortent dans leur vin. Une AOC est certes un territoire mais c'est aussi le savoir-faire des hommes.

L'ensemble des portraits photographiques a été réalisé par Ludovic Letot.



4 Rue Foisnard d'Abas 45130 Baule

Tél 06 08 00 11 11

Mail ecrire@ludovicletot.fr

Site www.ludovicletot.fr

Pour en savoir plus sur les vignerons, rendez-vous en partie II.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

c) Le vin et l'art : l'ivresse des sens (*niveau bas*)

Les fresques de la Tombe du plongeur à Paestum datant de 475 av. J.C nous présentent deux divinités tenant une coupe de vin. Vers 1500, la tapisserie des Flandres *Les vendanges* du musée de Cluny figure une fête seigneuriale autour des vendanges et du vin. Plus récemment, Alphons Mucha réalise en 1901 une série d'affiches publicitaires pour des marques de champagne.

À n'en pas douter, vin et création artistique font bon ménage et cette collaboration, qui allie savoir-faire et savoir-vivre, se poursuit au fil des décennies. À travers trois univers différents des arts de la table, la créativité est mise à l'honneur.

Élégante et design : la nouvelle collection *100 points by James Suckling* de chez Lalique, au centre d'une table d'exception.



Fonctionnelle et experte : une collection de verres et de tire-bouchons de la Confédération des arts de la table.

Hétéroclite et rare : une collection d'objets d'exception en provenance de collections publiques et privées. Quand les fonds historiques rencontrent l'animation 3D.

La publicité et la communication institutionnelle au service du vin sont également des formes d'art. Diffusées à plus grande échelle et parfois plus populaires, elles témoignent ici de cet art de vivre autour de la culture du vin.



La quête du bien-être est au cœur des préoccupations actuelles, comme celle de l'identité de marque. À l'instar du baron de Rothschild qui fait créer en 1924 une étiquette pour son premier millésime *Château Mouton Rothschild* qui fera date dans l'histoire du cubisme, les producteurs cherchent à harmoniser, par la création artistique, qualité gustative et séduction esthétique de leurs produits.

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets », disait Salvador Dali.

Les visuels de cette page sont issus de l'animation 3D réalisée par Clémence Daire, graphiste pour « Les chemins de Phil et Lou ». Ils sont libres de droit sous réserve de l'utilisation de ©Les chemins de Phil et Lou

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

II. EN SAVOIR + SUR LES VIGNERONS



**Cédric et Marina CHOLLET, Domaine de Rabelais
Représentent l'AOC Touraine Mesland**

Marina : 160 cm, 37 ans

Cédric : 169 cm, 39 ans

60 rue de Meuves - 41150 ONZAIN

domainederabelais@laposte.net

Actualité :

- Médaille d'argent Touraine Primeur 2013 ;
- Salon des vins du Touraine Mesland et concours du Touraine Mesland, Onzain, les 3 et 4 mai 2014 ;
- Marché fermier et portes ouvertes au domaine avec tous les artisans locaux, les 7 et 8 juin 2014 ;
- Vignes Vin et Rando, 6 septembre 2014.

Nouveautés en 2014 :

- Nouveau millésime en vente à partir de Mars 2014 ;
- L'AOC Touraine Mesland sur covigneron.com est représenté par le Domaine de Rabelais.

Visite guidée du chai de vinification puis du Musée de la Vigne, du Vin et de la Tonnellerie au domaine, puis dégustation des vins avec produits du terroir, le mardi à 17 h pendant les vacances scolaires de printemps/été et sur RDV le reste de l'année (6€/pers).

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE



Bruno BUFFEREAU
Représente l'AOC Coteaux-du-Vendômois

180 cm, 57 ans

22 rue Montrieux - 41100 NAVEIL

fambuffereau@aliceadsl.fr

Actualité de la Cave Coopérative du Vendômois :

Médailles en 2013 :

- Médaille de bronze, Rouge Montagne Blanche 2011, concours départemental ;
- Médaille d'or, Blanc Demi Sec Chant'grives 2012, concours départemental ;
- Médaille de bronze, Rouge Montagne Blanche 2011, concours des Talents d'Aunis ;
- Médaille de bronze, Gris Lieu Dit Cocagne 2012, concours des Talents d'Aunis ;
- Médaille d'or, Rouge Grillé d'Aunis 2011, concours des vins de Thoré-la-Rochette ;
- Médaille d'or, Blanc Moelleux Montgreffier 2011, concours des vins de Thoré-la-Rochette ;
- Médaille d'argent, Rouge Montagne Blanche 2011, concours des vins de Thoré-la-Rochette ;
- Médaille de bronze, Blanc Montagne Blanche 2012, concours des vins de Thoré-la-Rochette.

Salons en 2014 :

- Salon des Vins de Loire, Angers, du 3 au 5 février 2014 ;
- Fête du Pineau d'Aunis au Festival des vins de Saint-Lubin-en-Vergonnois.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE



Patrick GIBAULT
Représente l'AOC Valençay

184 cm, 53 ans

183 rue Gambetta - 41 130 MEUSNES
vignoblegibault@wanadoo.fr

Actualité :

Médailles en 2013 :

- Valençay Blanc 2012, Liger de bronze ;
- Touraine Sauvignon 2012, Liger d'argent ;
- Médaille d'or au Mondial du Sauvignon.

Salons en 2014 :

- Salon des Vins de Loire, Angers, du 3 au 5 février 2014 ;
- Week-end "cave ouverte" 1, 2, 3 et 4 Mai 2014.



Damien HAHUSSEAU, Domaine du Croc du Merle
Représente l'AOC Cheverny

182 cm, 32 ans

38 rue de la Chaumette - 41500 MUIDES-SUR-LOIRE
contact@domaineducrocdumerle.fr

Actualité :

- Pétillant de raisin, jus de raisin non alcoolisé pétillant ;
- Nouveau millésime de Chardonnay.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE



Lionel OSSEAUME
Représente l'AOC Touraine Oisly

186 cm, 45 ans

6 Chemin des Etangs - 41700 CHOUSSY

info@lionelgosseaume.fr

Actualité :

Médailles et distinctions en 2013 :

- Les Sauterelles, AOC Touraine Blanc, millésime 2012 : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris et Liger d'or au Concours des Vins de Loire (Angers) ;
- Les Marcottes, AOC Touraine Rouge, millésime 2012 : Médaille d'or au Concours de Vins de Loire (Tours) et 2 étoiles dans le Guide Hachette des Vins ;
- Les Galipettes, AOC Touraine Rosé, millésime 2012 : Liger de bronze au Concours des Vins de Loire (Angers) ;
- Climat N°1, AOC Touraine Oisly, millésime 2012 : Médaille d'argent au Concours Mondial du Sauvignon.

Salons en 2014 :

- France Vin, Amsterdam et Bruxelles, 20 et 21 janvier 2014 ;
- Salon des Vins de Loire, Angers, du 3 au 5 février 2014 ;
- Salon International du Vin et des Spiritueux, Pro Wein, Düsseldorf, du 23 au 25 mars 2014.

Nouveauté 2014 :

- Construction d'un chai. Début des travaux printemps 2014.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE



Patrice COLIN, Domaine de la Gaudetterie
Représente le mouvement des Vignerons indépendants de France

180 cm, 53 ans

5 impasse de la Gaudetterie - 41 100 Thoré-la-Rochette
colinpatrice41@orange.fr

Actualité :

Salons en 2014 :

- Salon des Vins de Loire, Angers, du 3 au 5 Février 2014 ;
- Salon Vin et Gastronomie, Le Mans (72), 1er et 2 Mars 2014 ;
- Vins et Gastronomie du Rheu, Rennes (35), du 7 au 9 Mars 2014 ;
- Salon des Vins de France, Villebarou (41), 15 et 16 Mars 2014 ;
- Salon La levée de la Loire, Bruxelles, 31 mars ;
- Salon Entre Mer et Vin (association de Guidel), Lorient (56), 5 et 6 avril 2014 ;
- Salon Vin et Gastronomie, Seclin (59), du 25 au 27 avril 2014 ;
- Vitiloire, Tours (37), 31 mai et 1er juin 2014 ;
- Salon des Vins de Bourgueil, 15 août 2014 ;
- Vinymer, Mer (41), 6 et 7 Septembre 2014 ;
- Quatre jours du Mans, Le Mans (72), du 12 au 15 Septembre 2014 ;
- Salon des Vignerons Indépendants, Lille (59), Novembre 2014 ;
- Portes ouvertes du domaine du 18 au 21 avril et les 6 et 7 décembre 2014.

Nouveautés en 2014 :

- Développement des journées œnotouristiques et vendanges ;
- Mise en place de cours d'œnologie avec la création de l'association Vendôme-Œnologie ;
- Agréé Tourisme et Handicap.

4 décembre 2013 : médaille d'officier du mérite agricole en reconnaissance du travail accompli auprès des vignerons indépendants.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE



Patrice DUPAS, Domaine de la Renne
Représente l'AOC Rosé de Loire

184 cm, 45 ans

1 chemin de la forêt - 41140 Saint Romain-sur-Cher
domaine.de.la.renne@wanadoo.fr

Actualité :

Salons en 2014 :

- Salon des Vins de Loire, Angers, du 3 au 5 Février 2014 ;
- France Vin, Amsterdam et Bruxelles, 20 et 21 janvier 2014 ;
- Salon International du Vin et des Spiritueux Pro Wein, Düsseldorf, du 23 au 25 mars 2014.

Nouveautés 2014 :

- le Touraine Chenonceaux blanc, disponible début juin sur cépage Sauvignon ;
- la festive, un jus de raisin sans alcool et pétillant.



Damien CADOUX, Domaine Le Portail
Représente l'AOC Cour-Cheverny

176 cm, 31 ans

Le Portail - 41700 CHEVERNY
leportailcadoux@wanadoo.fr

Actualité :

Médailles et distinctions en 2013 :

- Cheverny blanc : Médaille d'argent au Salon de l'Agriculture de Paris ;
- Cheverny blanc : Médaille d'or au Concours Général des Grands vins de Macon.

Salons en 2014 :

- Salon des Vins de Loire, Angers, du 3 au 5 Février 2014.

Nouveautés 2014 :

- Le nouveau Cheverny blanc est prêt depuis janvier.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE



Anne-Cécile ROY, Domaine des Roy
Représente l'AOC Touraine et la culture biologique

168 cm, 34 ans

3 rue Franche - 41400 PONTLEVOY

domaine-des-roy@wanadoo.fr

Actualité :

Médailles en 2013 :

- Médaille d'argent, concours Amphore des vins biologiques pour les fines bulles en rosé ;
- Médaille de bronze, concours Amphore pour le blanc sec, Silex 2012.

Salons en 2014 :

- Salon des vins du coin, décembre 2014 ;
- Salon des vins Vinymer à Mer, septembre 2014 ;
- Salon des Vins de Loire, Angers, le 3 Février 2014 pour les vins biologiques.



Thierry MICHAUD, Domaine Michaud
Représente l'AOC Crémant de Loire

175 cm, 50 ans

20 rue des Martinières - 41140 NOYERS-SUR-CHER

thierry@domainemichaud.com

Actualité :

Médailles 2013 :

- Touraine Sauvignon 2012, médaille d'argent, concours mondial du Sauvignon ;
- Touraine Chenonceaux Ad Vitam 2011 rouge, médaille d'argent, Paris.

Nouveautés en 2014 :

- Millésime 2013 disponible à la vente dès Février 2014.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

**Delphine BENOIST, Domaine de la Bergeonnière
Représente l'AOC Touraine**

156 cm, 43 ans

26 route des Fourneaux - 41140 SAINT-ROMAIN-SUR-CHER
icbodin@orange.fr

Actualité :

Médailles 2013 :

- Sauvignon 2012, médaille d'or, concours mondial du Sauvignon ;
- Sauvignon 2012, cuvée Olivier 2012, médaille d'or, concours mondial du Sauvignon (cuvée issue d'une sélection de parcelles et macération pelliculaire d'AOC Touraine) ;
- Cabernet rouge 2011, médaille de bronze, concours de Macon.

Salons en 2014 :

- Foire aux vins de Saint-Doulchard (18), 1er et 2 mars 2014 ;
- Salon de la gastronomie à Douarnenez (29), dernier week-end d'octobre 2014 ;
- Salon des gourmets à Sully-sur-Loire, dernier week-end d'octobre 2014 ;
- Salon des Vignerons indépendants de France à Paris, décembre 2014 ;
- Marché mensuel les 1er week-ends du mois à Maurepas (78).

Nouveautés en 2014 :

- Nouvelle cuvée AOC Touraine rouge 2012, cépage Pinot Noir, caprice 1704, dès novembre 2014.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

**Ludivine MARTEAU, Domaine Jacky Marteau
Représente l'AOC Touraine-Chenonceaux**

159 cm, 31 ans

36 rue de la Tesnière - 41110 POUILLE
contact@domainejackymarteau.fr

Actualité :

Médailles en 2013 :

- Sauvignon blanc 2012, médaille de bronze, International Wine Challenge 2013 ;
 - Sauvignon blanc 2012, médaille d'argent, Concours des Ligiers, Salon des vins de Loire, Angers 2013 ;
 - Sauvignon blanc 2012, médaille d'argent, Decanter World Wine Awards 2013 ;
 - Sauvignon blanc 2012 : médaille d'argent, Concours Mondial, Bruxelles 2013 ;
- Seul et unique vin médaillé en Appellation Touraine sur ce concours 2013 ;
- Touraine Chenonceaux blanc, cuvée La Chipie 2011, médaille d'argent, Concours Général agricole de Paris 2013.

Salons en 2014 :

- Salon des Vins de Loire, Angers, du 3 au 5 Février 2014 ;
- Vitiloire, Tours, 31 mai et 1er juin 2014 ;
- Salon des Vins et de la Gastronomie de Rennes, weekend de la Toussaint.

Nouveautés au domaine :

Ludivine et Rodolphe attaquent leur cinquième campagne en solo de la reprise du domaine de leurs parents. Nouveau packaging et étiquettes en 2014 !

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

III. PROGRAMME DES ANIMATIONS ET DES ATELIERS**ATELIERS DÉGUSTATION**

❖ Les blancs : révisez vos classiques !

Découvrez la typicité de chacun des classiques de nos vins blancs loir-et-chériens sur les bases principales du cépage sauvignon bien sûr mais aussi du chenin chardonnay : le Touraine, le Cheverny, le Valençay, le Touraine-Mesland...

Un atelier animé par François Altemeyer, œnologue et coordonné par Benoît Rousselet de la Société Départementale d'Agriculture.

Mardi 11 mars à 18 h 30

Sur réservation au 02 54 58 41 20 ou par mail : florane.gru@cg41.fr

❖ Explorez les odeurs et saveurs du vin

Sentir, goûter le vin : tout un art qui s'apprend. Éveillez vos sens, explorez les odeurs et les saveurs complexes et si diverses du vin !

Une initiation à la dégustation proposée par Philippe Rogez, œnologue (Saveur et Média)

Mardi 18 mars à 18 h 30

Sur réservation au 02 54 58 41 20 ou par mail : florane.gru@cg41.fr

❖ Les rosés : vous gagnerez à les connaître

Rosé de Loire, Gris du Vendômois, Rosé de Touraine et de Touraine Mesland, nous permettront de découvrir la diversité de ces vins en Loir-et-Cher, qui ne démeritent pas face aux blancs et rouges plus connus.

Dans un second temps, nous pourrions compléter la découverte par la dégustation des Rosés de Cheverny et Valençay ou encore du Rosé Pineau d'Aunis de Touraine.

Un atelier animé par François Altemeyer, œnologue et coordonné par Benoît Rousselet de la Société Départementale d'Agriculture.

Samedi 22 mars à 16 h 30

Sur réservation au 02 54 58 41 20 ou par mail : florane.gru@cg41.fr

**CONTACT PRESSE**

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

❖ **Les rouges : les heureux mariages**

La finesse des assemblages de cépages, du cabernet au pineau d'aunis, du gamay au pinot noir, en passant par le côt ou malbec : tout un art qui guidera votre découverte des vins rouges locaux : Coteaux du Vendômois, Touraine-Mesland, Touraine Assemblage, Cheverny...

Un atelier animé par François Altemeyer, œnologue et coordonné par Benoît Rousselet de la Société Départementale d'Agriculture.

Jeudi 3 avril à 18 h 30.

Sur réservation au 02 54 58 41 20 ou par mail : florane.gru@cg41.fr

❖ **Le bon vin au bon moment**

Comment, avec quels mets les vins du Loir-et-Cher donnent-ils le meilleur d'eux-mêmes ? Découvrez les meilleurs accords pour apprécier les vins du Loir-et-Cher et ceux des autres régions en toutes occasions.

Un atelier proposé par Philippe Rogez, œnologue (Saveur et Média)

Samedi 12 avril à 16 h 30

Sur réservation au 02 54 58 41 20 ou par mail : florane.gru@cg41.fr

❖ **Les vins à « bulles » : l'esprit de fête**

Vins effervescents, Fines bulles de Touraine ou Crémant de Loire, bruts ou secs, blancs ou rosés... la dégustation vous permettra d'identifier les caractéristiques qui font la diversité de ces vins de fêtes.



Un atelier animé par François Altemeyer, œnologue et coordonné par Benoît Rousselet de la Société Départementale d'Agriculture.

Mardi 6 mai à 18 h 30

Sur réservation au 02 54 58 41 20 ou par mail : florane.gru@cg41.fr

❖ **Nuit des musées**

Découvrez l'exposition sous un autre angle à travers des animations spécialement conçues pour cette soirée spéciale...

Samedi 17 mai de 19 h 30 à 22 h 30

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

ATELIERS JEUNE PUBLIC (6-12 ANS)

❖ *Tu vas déguster...*

Découverte de l'exposition à travers les goûts, les couleurs, les odeurs dans le monde de la vigne et du vin. Chacun pourra ensuite s'initier à l'univers de l'œnologie « sans alcool » à travers un loto des odeurs et un atelier de dégustation de jus de raisin
Durée : 1 heure

Mardi 4 mars à 15 h
Mardi 22 avril à 10 h 30

Réservation par mail à catherine.delaunay@cg41.fr et par téléphone au 02 54 58 89 07 l'après-midi

❖ *Décore ton verre !*

Découverte de l'exposition avec un zoom plus détaillé sur la partie consacrée à la vigne et au vin dans l'art et aux arts de la table. Cette visite sera suivie d'un atelier de peinture sur verre. Chaque enfant réalisera le décor d'un verre à partir de modèles qui lui seront proposés ou selon sa propre inspiration.
Durée : 1 heure

Jeudi 6 mars à 10 h 30
Jeudi 24 avril à 15 h

Réservation par mail à catherine.delaunay@cg41.fr et par téléphone au 02 54 58 89 07 l'après-midi

❖ *Crée une œuvre d'art !*

Découverte de l'exposition avec un zoom plus détaillé sur la partie consacrée à la vigne et au vin dans l'art suivie d'un atelier de création libre sur le thème de la vigne. Chaque enfant réalisera, selon son inspiration, une sculpture, un dessin, une carte postale, un poème sur le thème de la vigne ou à partir de matières premières issues de la vigne.
Durée : 1 heure

Mercredi 26 mars 15 h
Mardi 29 avril à 15 h

Sur réservation par mail à catherine.delaunay@cg41.fr et par téléphone au 02 54 58 89 07 l'après-midi

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



DOSSIER DE PRESSE

IV. EXPO 41 – LA BOUTIQUE & LES INFOS PRATIQUES**À disposition et en vente à Expo 41 :**

Un calendrier de l'année 2014 avec les 12 portraits artistiques des vignerons du Loir-et-Cher est en vente au tarif de 5 €.



Cartes postales et marque-pages sont disponibles (gratuit).



Un DVD avec les interviews filmées des vignerons du Loir-et-Cher est également disponible à la demande (gratuit).

Informations :

L'espace d'expositions du Conseil général de Loir-et-Cher est situé face au Château Royal de Blois.

Expo 41 a reçu l'agrément de la Direction des Musées de France en 2010, ce qui permet à l'espace d'expositions d'accueillir un grand nombre d'œuvres d'art dans le respect des principes de conservation.

Lieu : Expo 41 - Rue de la Voûte-du-Château à Blois.
Période de l'exposition : du 22 février au 18 mai 2014.
Horaires : Du mardi au dimanche, de 14 h à 18 h. Entrée libre.

Des visites commentées peuvent être proposées. Pour toute réservation, veuillez prendre contact auprès de Catherine Delaunay par téléphone le matin au 02.54.58.44.39 ou par mail catherine.delaunay@cg41.fr

Informations visiteurs : 02 54 58 89 07 (l'après-midi).

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12



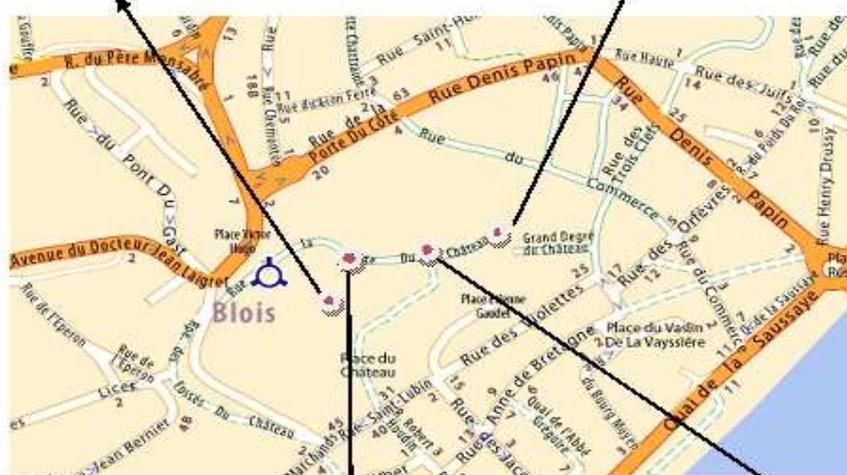
DOSSIER DE PRESSE

Situation d'Expo 41 à Blois :

Maison de la magie



Château de Blois



Office de tourisme



Expo 41



CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12