



VINS DU CENTRE-LOIRE

SALON WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

FRAÎCHEUR ET DYNAMISME SERONT AU RENDEZ-VOUS SUR LE STAND DES VINS DU CENTRE-LOIRE



À l'occasion du grand rendez-vous professionnel, les 13, 14 et 15 février prochains, les vins du Centre-Loire affirmeront leur présence en tant que région viticole à part entière et mettront en avant leur savoir-faire lors du salon **Wine Paris & Vinexpo Paris 2023**.

L'édition 2023 marquera un tournant pour cette région avec la création d'un stand « **Vins du Centre-Loire** » qui permettra aux visiteurs de venir découvrir et partager l'identité et les valeurs qui les caractérisent et leurs sont chères. Durant ces trois jours, le stand des vins du Centre-Loire prendra place au cœur de Wine Paris (Hall 3 - Stand B 262) promettant un lieu de partage et de convivialité rythmé par les rencontres et les échanges autour de leurs vins et leurs appellations.

Les vins du Centre-Loire s'exprimeront lors de plusieurs temps forts imaginés spécialement pour le salon : des animations et des dégustations thématiques sur-mesure, et s'entoureront pour l'occasion d'experts et de spécialistes de la filière.

RENDEZ-VOUS SUR LE STAND DES VINS DU CENTRE-LOIRE !

Informations sur le stand : HALL 3 - STAND B 262

LUNDI 13 FÉVRIER

de 10h30 à 12h00

Table ronde & dégustation (entrée libre)

"CAN CENTRE-LOIRE WINES REMAIN CRISP AND FRESH IN A CHANGING CLIMATE?"

Une table ronde organisée par le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire (BIVC), autour d'une dégustation de quatre vins du Centre-Loire. Dans le contexte du changement climatique, les différents intervenants exploreront comment les vins du Centre-Loire conservent la fraîcheur et la vivacité qui les ont toujours caractérisés.

- LES INTERVENANTS -

Jamie GOODE

Journaliste spécialisé vin et auteur - *Winanorack*

Tamlyn CURRIN

Rédactrice en chef développement durable - *JancisRobinson.com*

Henri CHAPON

Consultant HORECA et Master Sommelier

Anne BURCHETT

Spécialiste du marketing et de la communication vin

Burchett Food & Wine Marketing

Arnaud BOURGEOIS

Co-président BIVC et vigneron - *BIVC*

François DAL

Conseiller viticulture - *SICAVAC*

MARDI 14 FÉVRIER

de 11h00 à 14h00

Masterclass & bar à fruits de mer (entrée libre)

"WINES OF CENTRE-LOIRE & SEAFOOD: A MATCH MADE IN HEAVEN!"

Au cours de cette masterclass, animée par le Maître sommelier belge Andy De Brouwer et l'écailler professionnel Paulo Tomaz, laissez-vous surprendre par des accords spécifiques et originaux mettant en lumière l'accord parfait entre les Vins du Centre-Loire et les produits de la mer.

À la fin de cette masterclass, la dégustation se poursuivra le temps d'un déjeuner autour d'un bar à fruits de mer, spécialement créé pour l'occasion.

- LES INTERVENANTS -

Andy DE BROUWER

Master Sommelier - *Les Éleveurs Restaurant*

Paulo TOMAZ

Maître Écailler - *Divinal Wines & Food*

MERCREDI 15 FÉVRIER

de 12h00 à 14h00

Animation culinaire & dégustation (entrée libre)

"WINES & FOOD'IN CENTRE-LOIRE"

La gastronomie et les produits du terroir font partie intégrante de l'ADN des vins du Centre-Loire. Afin de sublimer cet accord naturel, les artisans vignerons du Centre-Loire s'associent à la cuisine authentique et généreuse du chef Julien Duboué et vous donnent rendez-vous pour une expérience de dégustation inédite ! Le chef concoctera devant vous 3 bouchées d'inspiration ligérienne créées spécialement pour l'occasion, qui s'accorderont parfaitement avec l'élégance et la finesse des vins du Centre-Loire et vous feront (re)découvrir les spécificités et les singularités de nos appellations. Un moment de partage, de convivialité et de transmission, à ne pas manquer !

- LES INTERVENANTS -

Julien DUBOUE

Chef et propriétaire du restaurant *BOULOM* à Paris

accompagné par les vignerons du Centre-Loire

LUNDI 13 FÉVRIER

de 17h30 à 18h30 / Salle 1 - Les Masterclasses (Hall 5.2)

Masterclass (entrée libre)

«CENTRE-LOIRE WINES : WINES TO BE TASTED YOUNG OR WINES TO BE KEPT ?»

Les vins du Centre-Loire sont appréciés dans le monde entier pour leur fraîcheur et leur vivacité, mais sont souvent méconnus pour leur potentiel de garde ! C'est pourquoi, cette masterclass traduira la capacité des vins blancs et rouges de Loire à vieillir et à se bonifier avec le temps et sera associée à une dégustation à l'aveugle de six vins du Centre-Loire. Un rendez-vous animé par le Master of Wine et ambassadeur des vins du Centre-Loire en Allemagne, Konstantin Baum, accompagné de deux vignerons de la région.

À PROPOS

695 vignerons cultivent en famille des valeurs comme la sincérité du geste, le sens du lien, ou encore la recherche constante de finesse. Pour faire briller chacune de leurs appellations, ils ont décidé de donner à voir l'esprit et la passion qui les fédèrent. Une lumière qui profite aux pépites encore méconnues, et conforte le plaisir de partager les grands noms, réputés dans le monde entier. Tous unis dans la plus pure expression de leurs terroirs.

10 vignobles dont 8 AOP et 2 IGP, ayant le mitan de la Loire pour terrain de jeu !

À cet endroit précis, le fleuve s'amuse à charrier et inspiration. Il dessine aussi l'envie, souligne la justesse du travail, reflète l'élégance de la diversité. Les vignerons du Centre-Loire ont tout en commun.

Un collectif d'artisans de la vigne, rassemblés par une volonté commune : la révélation d'une mosaïque de terroirs et la transmission d'une vraie culture vigneronne.



VINS DU CENTRE-LOIRE

SANCERRE POUILLY-FUMÉ MENETOU-SALON QUINCY

REUILLY COTEAUX DU GIENNOIS CHÂTEAUMEILLANT

POUILLY-SUR-LOIRE CÔTES DE LA CHARITÉ COTEAUX DE TANNAY

CONTACTS PRESSE

Elise Frappier

06 36 18 17 54

elise@sowine.com

Christopher Renvoisé

06 64 11 87 56

christopher@sowine.com