



COMMUNIQUE DE PRESSE

AUTREMENT VIN, la première « expo-dégustation »
sur le thème des vins « atypiques » aura lieu le 19 novembre 2009 au
CENTQUATRE à Paris

Avec Michel Bettane et Bernard Burtschy

Toulouse, 08 octobre 2009 – Avez-vous déjà dégusté...

Le Lledoner Pelut, la vinification intégrale en barriques de grands vins rouges de Saint-Emilion, les vignes francs de pied, les vins allégés en alcool, les vins rosés vinifiés dans l'exception, l'élevage sur lies en Beaujolais, des vins effervescents nés sur des grands terroirs de Bourgogne, Le Bourboulenc, ... ?

AUTREMENT VIN est un nouvel événement dans le monde de la dégustation. **Ni salon, ni concours**, Autrement Vin raconte des histoires viticoles et œnologiques et explique la diversité de talents qui fait la richesse des vins français.

Dans un lieu insolite, le CENTQUATRE à Paris, Autrement vin propose deux temps forts :

▪ L'expo

Le thème est né de l'envie d'explorer la richesse de la viticulture française sous l'angle des savoir-faire atypiques. Nos appellations ont façonné le paysage viticole français et sont des repères de prestige pour le consommateur. Il émerge pourtant au sein de ce panorama des particularismes souvent inclassables, des vignerons atypiques ayant décidé de produire leur vin autrement, guidé par leur passion et prenant parfois des risques depuis la vinification jusqu'à la commercialisation. Atypiques mais toujours authentiques, les vins seront exposés et pourront être dégustés, dans l'espace central du CENTQUATRE autour de 4 catégories :

- > **Les inclassables** : Vins d'appellation, Vins de pays ou Vins de table, tous les vins remarquables qui répondent à une démarche inclassable.
- > **Les innovants** : Les vins issus de nouvelles techniques de vinification ou de culture de la vigne.
- > **Les oubliés** : Anciens cépages, anciennes méthodes de vinification ou petites appellations méconnues.
- > **Les durables** : Les vins issus de la recherche d'un moindre impact environnemental.

A chaque catégorie : un espace d'exposition des vins atypiques : une bouteille de vin, une démarche viticole et œnologique, un espace de dégustation libre.

▪ La dégustation :

Le Cercle des Dégustateurs est composé de dégustateurs professionnels de talent, journalistes, œnologues, sommeliers et acheteurs, français et européens : Michel Bettane (guide Bettane et Desseauve, Terre de vins), Bernard Burtschy (Le Figaro), Myriam Huet (journaliste et œnologue conseil pour la Maison Richard), Patrick Léon (œnologue vinificateur), Frédéric Brochet (nouveau directeur des Vins et Spiritueux de Fauchon et vigneron atypique dans le Poitou), Bernd Kreis (sommelier et caviste élu en 2009 : « Meilleure boutique de vin en Allemagne »), Sébastien Garnier (acheteur national des Galeries Lafayette



pour les vins et spiritueux), Pierre Guigui (fondateur du concours national des vins biologiques et auteur du guide GaultMillau des vins) ; ... mais aussi d'un amateur de vin qui apportera un regard différent.

Tous les vins sont une première fois dégustés à huis-clos à l'Ecole du Vin de Paris (le 11 novembre). L'objectif de cette dégustation n'est pas de définir un classement ou une notation. L'ambition du Cercle des Dégustateurs n'est pas d'imposer un jugement mais de revendiquer sa subjectivité ! Pour preuve, les dégustations ne se feront pas à l'aveugle. Deux principes guideront cette dégustation : l'appréciation du parti pris des vigneron dans la façon dont ils ont élaboré leur vin et l'émotion partagée autour de chaque vin. Et Bernard Burtschy d'affirmer: « L'originalité d'Autrement Vin, c'est aussi une dégustation hédoniste, basée sur l'originalité et le style de chaque vin. Il s'agit de confronter les perceptions gustatives des dégustateurs, de faire émerger des mots pour saisir le style de chaque vin et comprendre sa différence.» Le Cercle des Dégustateurs se réunira à nouveau le 19 novembre lors de la soirée Autrement vin et commentera en direct les vins atypiques sur le plateau du CENTQUATRE... sous l'œil complice de Jacques Berthomeau.

Après l'événement, les commentaires de dégustation seront accessibles sur www.autrementvin.com

Le public de l'expo:

La presse, les distributeurs, les cavistes, les sommeliers... tous les professionnels de France et d'Europe. L'Expo-Dégustation est aussi ouverte au public amateur passionné de vin, ou simplement curieux.

Les partenaires :

L'école du vin de Paris
Chef et Sommelier
Le magazine Terre de vins
Saint-Gobain

Informations pratiques :

Lieu : le CENTQUATRE, 5 rue Curial, Paris 19^e

Date : le 19 novembre à partir de 14h00

Déroulement :

14h00 : exposition et dégustation par le public des 4 catégories de vins atypiques

18h00 : autour des vins, quelques découvertes gastronomiques du Sud-Ouest avec Paul@home

20h00 : dégustation des vins atypiques commentée par le Cercle des Dégustateurs

Renseignements et participation professionnels du vin et amateurs :

L'Agence Vinifera

+33 (0) 5 34 55 88 06

autrementvin@lagencevinifera.fr

Contact presse :

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter

Marjolaine Roblette Geres

+33 (0) 6 26 31 79 04 /+33 (0) 5 34 55 88 06

m.geres@lagencevinifera.fr