

## COMMUNIQUE DE PRESSE

**AUTREMENT VIN lance la première « Expo-Dégustation » :  
retour sur un concept nouveau qui s'est imposé par son originalité**

[www.autrementvin.com](http://www.autrementvin.com)

**Toulouse, 1 décembre 2009 –**

82 vins de 70 vigneronnes ont été exposés le 19 novembre dernier à Paris; une première qui s'est déroulée au CENTQUATRE, le nouveau lieu de vie culturelle du nord parisien. De 14h00 à minuit, près de 400 personnes, professionnels ou simples amateurs de vin, se sont laissés guider et surprendre par ce nouveau concept d' « Expo-Dégustation ».

Avec Autrement Vin, le vin n'est pas uniquement un objet de consommation ; il est aussi objet de culture, de dégustation hédoniste ainsi que de connaissances scientifiques et techniques. Ces histoires œnologiques et viticoles étaient riches et multiples. Elles se sont fédérées autour d'un thème qui se prête à cette didactique : « Les vins atypiques », souvent inédits et audacieux. Autour de cette démarche se sont retrouvés des vigneronnes extrêmement différents : de la plus petite propriété de moins de un hectare au grand négoce, de l'approche technique la plus minimaliste (les vins Naturels ou Bios) à la technologie la plus innovante (désalcoolisation partielle)... Leur point commun n'est pas une opposition aux vins traditionnels mais bien celui de la recherche d'une expression qualitative authentique et unique. La richesse des vins français ne passe-t-elle pas par leur diversité ?

### **Le concept**

Le concept est nouveau : il a surpris, parfois même déstabilisé, des professionnels habitués aux salons classiques. Pas de stand, mais un circuit ouvert autour de 4 îlots où les vins étaient exposés et assortis d'un cartel, tel dans un musée, expliquant leur caractère atypique. La dégustation était libre, le dégustateur invité à cracher dans des crachoirs expliquant et démythifiant le geste du professionnel. La scénographie était pédagogique et esthétique en jouant la géométrie de caisses bois utilisées pour l'expédition de marchandises. La gastronomie proposée le soir se voulait en harmonie avec une approche de produits authentiques : le choix s'est porté sur le pays basque avec les charcuteries, les fromages et les pâtisseries inoubliables de Paul Duberland ainsi que les produits de la mer insolites de la Conserverie de Saint-Jean de Luz.

### **Les catégories**

#### *Les inclassables*

*Vins d'appellations, Vins de pays ou Vins de table : tous les vins qui répondent à une démarche inclassable.*

Les inclassables peuvent être des vins issus de techniques d'élaboration sortant des démarches traditionnelles de leur appellation (un crémant élevé sur lattes 36 mois au lieu des 9 mois requis, un château bordelais qui axe toute sa stratégie viticole sur le vin rosé, un Layon sec, un Beaujolais élevé sur lies,...). Sans être dans une démarche de rupture, il s'agit avant tout d'une recherche plus poussée pour l'expression qualitative d'un terroir, d'un cépage. La deuxième famille de vins inclassables présentés était celle des cépages

inattendus. Qu'il s'agisse de cépages non admis dans leur décret d'appellation et par conséquent commercialisés en vins de table (Zinfandel californien cultivé en Languedoc, Chardonnay cultivé en pays de Cognac), ou encore d'assemblages/cépages inédits cultivés dans le cadre des appellations (un pur Malbec à Bordeaux, un pur Grenache en Minervois,...), la recherche d'une vinification qualitative constituait leur point d'union. En fin de ce premier parcours, on a pu découvrir quelques autres curiosités européennes, fruit du travail d'œnologues français.

#### *Les innovants*

*Les vins issus de nouvelles techniques viti-vinicoles.*

Cette catégorie a démontré que de nouveaux produits pour de nouveaux modes de consommation émergent dans notre paysage viticole : un Muscat de Hambourg vinifié en rosé moelleux, un Chardonnay partiellement désalcoolisé, un Gamay pétillant, un rosé d'exception dédié à une dégustation hivernale,... elle a aussi permis de montrer que l'œnologie dépasse les frontières du vin issu de raisin et s'ouvre aux nouveaux horizons de l'hydromel (issu de la fermentation du miel), des vins de fruits... Mais l'innovation dans le vin n'est pas incompatible avec le savoir-faire traditionnel : elle peut tout simplement le compléter dans l'objectif d'exprimer encore mieux toutes les composantes du raisin. Cela peut passer par les techniques de macération et d'extraction, les techniques de tri de la vendange, les démarches de réduction du sulfitage des vins,...

#### *Les oubliés*

*Anciens cépages, anciennes méthodes de vinification ou petites appellations méconnues.*

Le Sauvignon gris, le Bourboulenc, le Lledoner Pelut, le Grenache gris, le Clinton, le Jacquet,... : autant de cépages retrouvés qui témoignent de notre histoire viticole. Un voyage qui passe par la redécouverte d'anciennes techniques d'élaboration des vins, de méthodes ancestrales locales (par exemple sur la vinification du Mauzac en vin effervescent dans le Gaillacois), ou de principes de vinification romains. Les vins archéologiques ont ainsi permis aux visiteurs de retrouver le goût des vins bus par les Romains.

#### *Les durables*

*Les vins issus de la recherche d'un moindre impact environnemental*

La viticulture, en tant que production agricole, a inévitablement un impact sur l'environnement. Des traitements chimiques à la vigne aux rejets de CO<sub>2</sub>, c'est la filière dans son ensemble qui est concernée. En amont, tous les courants étaient représentés, des vins Biologiques aux chartes de viticulture raisonnée, en passant par les vins Naturels et la Biodynamie... Si certaines régions viticoles ont d'ores et déjà engagé des mesures de bilan carbone, une première réponse a été apportée sur la question de l'empreinte carbone causée par les emballages et le transport du vin : la cuvée « Le temps de vivre » et sa bouteille Ecova, plus légère et présentant un bilan carbone de 15% inférieur à une bouteille classique, étaient présentées à cette occasion par Saint-Gobain Emballage.

### **Les temps forts du 19 novembre**

#### *Le débat*

Journaliste économique et politique, animateur de la matinale de i-Télé, Laurent Bazin a tout

de suite accepté de parler de vin avec Michel Bettane et Marcel Richaud, viticulteur Bio à Cairanne en Côtes du Rhône, pour confronter avec intelligence des visions viticoles parfois contradictoires. Retrouvez les meilleurs extraits de ce débat sur [www.autrementvin.com](http://www.autrementvin.com).

#### *La dégustation commentée*

Le Cercle des Dégustateurs\* est composé de dégustateurs professionnels, journalistes, œnologues, sommeliers et acheteurs français et européens. Lors de l'Expo-Dégustation, chaque dégustateur a présenté 2 ou 3 vins. Le Cercle des Dégustateurs s'était réuni à huis clos le 11 novembre à l'École du Vin de Paris pour déguster attentivement tous les vins. Loin de définir une notation ou d'imposer un jugement, le Cercle des Dégustateurs a été guidé par deux principes : l'appréciation du parti pris des vigneron dans la façon dont ils ont élaboré leur vin (la dégustation n'était pas à l'aveugle) et l'émotion partagée autour de chaque vin, intimement liée à la subjectivité de chacun. Les commentaires de dégustation sur tous les vins ainsi que la dégustation commentée du CENTQUATRE seront disponibles bientôt sur [www.autrementvin.com](http://www.autrementvin.com).

#### **Le futur**

Autrement Vin se veut le rendez-vous incontournable et unique de l'amateur et du professionnel soucieux de découvrir de nouveaux vins sur une approche très sélective et pointue. Si Paris et le CENTQUATRE ont consacré sa naissance, Autrement Vin pourrait également voyager dans d'autres capitales européennes, dès 2010.

#### **Les partenaires**

L'école du vin de Paris

Chef et Sommelier et le verre Arom'Up Fruity

Le magazine Terre de vins

Saint-Gobain Emballage et la bouteille écologique Ecova

#### **Notes :**

\* Cercle des Dégustateurs : **Michel Bettane** (Guide Bettane et Desseauve), **Bernard Burtschy** (Le Figaro), **Pierre Guigui** (fondateur du concours national des vins biologiques et auteur du guide GaultMillau des vins), **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), **Olivier Bourneuf** (directeur de la société Brittle, spécialisée dans la vente de champagnes de vigneron) et **Laurent Grandadam** (Photographe gastronomique et amateur de vins).

#### **Renseignements :**

L'Agence Vinifera

+33 (0) 5 34 55 88 06

[autrementvin@lagencevinifera.fr](mailto:autrementvin@lagencevinifera.fr)

[www.lagencevinifera.fr](http://www.lagencevinifera.fr)

#### **Contact presse :**

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter Victorine Crispel au +33 (0) 5 34 55 88 06

[v.crispel@lagencevinifera.fr](mailto:v.crispel@lagencevinifera.fr)