Salon Les Débouchées
salon@lesdebouchees.com
http://www.lesdebouchees.com

Voila, la prochaine édition du Salon des Débouchées est lancée.

Salon Les Débouchées
salon@lesdebouchees.com
http://www.lesdebouchees.com

—DIMANCHE 23 NOVEMBRE 2014 DE 10h00 À 19h00—

Cette année le Salon des Débouchées change de lieu.
C'est au Croiseur
4 Rue Croix-Barret, 69007 Lyon
tel : 04 72 71 42 26
www.scene-7.fr
Ouverture des portes à 10 h
Restauration sur place à partir de 11h
Concert et bistro à 19 h
PAF : 5 euros (verre de dégustation offert)
Restauration goûteuse pour toutes les bourses (entre 3 et 8 euros l'assiette).

La veille au soir

—SAMEDI 22 NOVEMBRE 2014 À 18h00—

Comme chaque année, le cani "De l'Autre Côté Du Pont" nous accueil pour une soirée de rencontre avec les vignerons.
De L'autre Côté Du Pont
25 Cours Gambetta,
69003 Lyon
04 78 95 14 93

Salon Les Débouchées
salon@lesdebouchees.com
http://www.lesdebouchees.com

Pour sa cinquième année d'existence, l'ensemble des vignerons ayant participé aux Salons des Débouchées ont été invités + des nouveaux pour se joindre à eux. Tous n'ont pas encore confirmés, la liste des vignerons présents sera complétée au fur et à mesure sur notre site web : http://www.lesdebouchees.com

Au 13.09.2014 ont confirmés :

- **La Combe aux Rêves** - Grégoire PERRON (Journans 01)
- **La Vigne du Perron** - François Grinand (Villebois 01) + d'info
- **Domaine des Miquettes** - Paul Esteve et Chrystelle Vareille (Cheminas 07)
- **Domaine Gregory Guillaume** (Villeneuve-de-Berg 07)
- **La ferme des 7 lunes** - Jean Delobre (Bogy 07) + d'info
- **Bock** - Sylvain Bock (Alba-La-Romaine 07) + d'info
- **Le Mazel** - Jocelyne et Gérald Oustric (Valvignières 07)
- **Andrea Calek** (Valvignières 07) + d'info
- **Le Raisin et l'Ange** - Antonin Azzoni (Saint-Maurice-d'Ibie 07) + d'info
- **La ferme du bout du chemin** - David Auclair (Etables 07)
- **Thierry Alexandre** - Titi (Saint-Jean-de-Muzols 07)
- **Domaine des Vigneaux** - Hélène et Christophe Comtes (Valvignières 07) + d'info
- **Domaine Verdouble** - Laurent Battist (Cucugnan 11) + d'info
- **Domaine de Mouressipe** - Alain Allier (Saint-Côme-et-Maruéjols 30)
- **Domaine Bories Jefferies** - Joseph Jefferies (Caux 34)
- **La Fontude** - François Aubry (Brenas 34) + d'info
- **Le temps des cerises** - Axel Prüfer (La Tour-sur-Orb 34) + d'info
- **Fontedicto** - Bernard Bellahsen (Caux 34) + d'info
- **Domaine du Picatier** - Christophe et Géraldine Pialoux (Saint-Haon-le-Vieux 42) + d'info
- **François Duhmes** (Chanonat 63)
- **Domaine la bohème** - Patrick Bouju (Thermorel 63) + d'info
- **La petite baigneuse** - Philippe Wies (Maury 66) + d'info
- **Le bout du monde** - Edouard Lafitte (Lansac 66) + d'info
- **Le Scarabée** - Isabelle Frère (Sorède 66) + d'info
- **Domaine du possible** - Loic Roure (Lansac 66) + d'info
- **Chateau des Bachelards** - Lilian Bauchet (Fleurie 69) + d'info

Salon Les Débouchées
salon@lesdebouchees.com
http://www.lesdebouchees.com

5ème édition, donc, pour le Salon des Débouchées qui a su s'imposer en seulement 4 ans, comme une référence dans le petit monde du vin nature. Lyon, ville gastronomique, s'il en est, se devait de se doter de son propre salon, c'est chose faite.

"Les débouchées" est un salon professionnel ouvert au public,
Bien que la presse nationale se soit fait l'ambassadrice de ces viticulteurs d'un nouveau genre, le vin nature est encore méconnu du public. Les organisateurs se sont fixés une double mission : être un relais pour les vignerons auprès des cavistes, restaurateurs, bar à vin et exportateurs de Lyon et sa région, mais aussi prendre le temps de faire découvrir aux curieux ces vins venus d'ailleurs.

"Petit mais costaud"
Malgré un nombre conséquent de vignerons natures en France et à l'étranger, les débouchées, pour cette année encore, à fait le choix de n'inviter qu'un nombre réduit de vignerons. Vous n'en verrez qu'une trentaine ayant fait l'objet d'une sélection totalement subjective et passionnée. L'objectif est clair, permettre à tout un chacun de tout goûter et de prendre le temps de découvrir les différences de chacun. Provenances, méthodes de production, particularités géologiques des terrains et du climat, histoire, traditions, etc. la liste est longue et aucun vin ne se ressemble.

Salon Les Débouchées
salon@lesdebouchees.com
http://www.lesdebouchees.com

LE VIN NATURE

Loin de l'esprit des vins commerciaux qui sont volontairement standardisés au goût d'une forme de clientèle, les vins naturels sont des "produits" à l'opposé de la normalisation, qui essaient d'être au plus près de la qualité de goût des raisins et de puiser leur typicité dans leurs terroirs respectifs. Les vignerons qui s'investissent dans cette "forme" de vin tachent de travailler les vignes et aussi les vins en respectant la nature des sols par un travail long et minutieux, Une vigne sans désherbant pour permettre à la vigne de donner au mieux ses qualités de terroir et de pureté ; ce qui implique l'absence de désherbant, de pesticides, d'engrais, d'insecticides et de produit de synthèse. Le fait de travailler les vins en naturel implique de laisser les levures indigènes opérer leurs transformations successives afin d'obtenir une vinification longue, calme et stylée pour permettre aux vins de laisser apparaître toutes leurs expressions. De surcroît, l'emploi d'un minimum de soufre ou pas de soufre du tout est une règle de conduite.
Gilles et Catherine Vergé, vignerons à Viré 71260

Le vin naturel ou vin nature est le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir. Il est issu de raisins travaillés en Agriculture Biologique, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse. Les vendanges sont manuelles et lors de la vinification le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité. Les doses maximales de SO^2 total tolérées sont de 30mg/l pour les rouges, 40mg/l pour les blancs.
Pour sa part, les Débouchées n’invitent que des vignerons qui travaillent avec 0 ou 10mg/l de Sulfites

Salon Les Débouchées
salon@lesdebouchees.com
http://www.lesdebouchees.com

En savoir plus

Un interview de Michel le Gris auteur de *Dionysos crucifié*
http://cqfd-journal.org/Le-vin-nature-est-une-goutte-de

http://www.lesvinsnaturels.org/
www.vinsnaturels.fr
www.showviniste.fr
www.leblogdolif.com

Sortie récente au cinéma
https://www.facebook.com/resistancenaturelle

Vidéo
Le mensonge des levures
https://www.youtube.com/watch?v=OINMmISZ4Fs#t=96