



PAULEE DE L'ANJOU : UNE « EDITION 2019 » EXCEPTIONNELLE A LA COULEE DE SERRANT

La date du dimanche 30 juin 2019 est à marquer d'une pierre blanche pour tous les amateurs de vins de Loire : la désormais traditionnelle Paulée de l'Anjou prendra cette année une dimension exceptionnelle : elle se déroulera à la Coulée de Serrant, à la veille du Congrès International du Chenin Blanc.

« SAVE THE DATE » : DIMANCHE 30 JUIN 2019

Les vigneron(ne)s de l'Anjou noir organisent la 8^{ème} édition de leur « Paulée » annuelle le dimanche 30 juin 2019, à la veille du 1^{er} Congrès International du Chenin Blanc (qui se déroulera à Angers du 1^{er} au 3 juillet 2019). La proximité et la complémentarité des deux événements, ancrés autour de la ville d'Angers (à 1h30 de Paris), renforcera la dimension internationale de la Paulée de l'Anjou.

TOUS LES GRANDS TERROIRS DE L'ANJOU, SCHISTES ET CALCAIRES

Pour marquer cet événement, les vigneron(ne)s de l'Anjou noir invitent cette année leurs ami(e)s situé(e)s sur les terroirs calcaires du Saumurois, afin de réunir en une journée toute la mosaïque des terroirs de l'Anjou, pour une dégustation qui s'annonce exceptionnelle.

Les vigneron(ne)s les plus emblématiques de la région seront présents ce jour. Fidèles à leur réputation d'entraide et de transmission, ils seront accompagnés par une « jeune garde » talentueuse, travaillant en Bio / Biodynamie et fraîchement installée en Anjou.

UN ÉCRIN À LA HAUTEUR DE CETTE EDITION 2019 : LA COULÉE DE SERRANT

La Paulée 2019 débutera à 14h00 et se déroulera en deux moments forts :

- **Un après-midi au cœur du vignoble de Savennières, à la Coulée de Serrant.** Ce sera l'occasion d'une balade dans le vignoble et d'une présentation des principaux crus de l'Anjou. Tous les grands terroirs de la région, schistes de l'Anjou « noir » et calcaires du Saumurois « blanc », seront représentés, dans le cadre d'une dégustation rare.
- **Une soirée à Angers pour un grand repas de Paulée,** dans un lieu exceptionnel (tenu secret pour l'heure). Ce dîner sera composé des Chefs étoilés angevins. Il mettra en valeur les produits bio / locaux et sera accompagné de vieux millésimes issus des caves personnelles des vignerons de la Paulée.

UN COMITE D'EXPERTS, AMIS DE LA LOIRE, ANIMÉ PAR PASCALINE LEPELTIER

Pascaline Lepeltier, qui vient d'être doublement sacrée Meilleur Ouvrière et Meilleure Sommelière de France et de recevoir le prestigieux prix de la « Personnalité de l'Année » par la Revue du Vin de France, animera un groupe d'experts, grands connaisseurs et véritables amoureux de la Loire (composé de sommeliers, journalistes, dégustateurs, etc.).

Ce comité d'experts portera un regard extérieur et bienveillant sur cette Paulée. Il sera garant d'une sélection de domaines qui soit représentative de toute la diversité de la région et il participera à la grande dégustation. L'une des missions qu'il s'est fixé est de faire apparaître aux yeux du public les « talents de demain » et les plus beaux terroirs de l'Anjou.

Un programme détaillé, dévoilant notamment le nom de l'Invité d'Honneur de cette Edition 2019, sera communiqué en mars.

* *
*



A PROPOS DE LA PAULÉE DE L'ANJOU

La Paulée de l'Anjou est un événement festif à destination des professionnels du vin, organisé historiquement par les vigneron·ne·s bio de l'Anjou noir pour célébrer leurs terroirs de schistes et les vins qui en sont issus. Cette aventure collective, démarrée en 2012, s'est ouverte au fil des années aux grands terroirs voisins, et s'adresse à tous les amoureux des vins de Loire désireux de mieux comprendre l'histoire, la géologie, les cépages et les modes de cultures de cette région.

Pour plus d'information : <https://www.pauleeanjounoir.fr>

Réseaux sociaux :  La Paulée de l'Anjou  @PauleeAnjou  Pauleedelanjou

CONTACT PRESSE

Victorine de Beler (vcrispel@painvincompany.com) | 06 09 84 97 14 | 01 55 35 81 87

CONTACT PAULEE DE L'ANJOU

contact@pauleeanjounoir.fr | Ivan Massonnat (ivan@belargus.com)
