



Credit photo : Estelle Offroy

## L'ÉVÉNEMENT 100% BIO QUI RASSEMBLE LES VIGNERONS DE L'ANJOU HISTORIQUE

Nouveaux terroirs, cépages vedettes, lieux de prestige et grand(e)s vigneron(ne)s à l'honneur...  
Découvrez les nouveautés d'une édition 2020 à ne rater sous aucun prétexte !

### ANJOU NOIR, ANJOU BLANC... ET MAINTENANT BOURGUEIL : LA PAULÉE PREND DE L'AMPLEUR EN 2020

Le renouveau amorcé en 2019, ayant permis la réunion des deux grands terroirs angevins (Anjou Blanc et Anjou Noir), se prolongera en 2020 dans le cadre exceptionnel du **Château de Saumur**, pour la 9<sup>e</sup> édition de la Paulée d'Anjou.

L'élan collectif prendra encore de l'ampleur cette année, avec la reconstitution symbolique de la **Province d'Anjou** historique. Ainsi pour la première fois, la Paulée d'Anjou accueillera une quinzaine de vigneron(ne)s Bio issu(e)s des appellations **Bourgueil** et **Saint-Nicolas de Bourgueil**.

Lors de cette journée, les professionnels du vin pourront déguster **les cuvées 100% bio ou biodynamiques des 70 vigneron(ne)s** attendu(e)s, mais aussi partir à la **découverte des hauts-lieux du vignoble saumurois**. Ces excursions, organisées au départ du Château de Saumur en bus, prendront la forme de visites commentées et permettront à chaque participant de mieux appréhender la géologie, l'histoire, les terroirs et les modes de culture angevins.

LUNDI 22 JUIN 2020



JOURNÉE  
DÉGUSTATION  
& SOIRÉE DE GALA

### VIGNES BLANCHES, VIGNES NOIRES : LES DEUX CÉPAGES « STARS » DE LA LOIRE EN VEDETTE

Cette année, la Paulée d'Anjou mettra à l'honneur **ses grands vins mono-cépages, de Chenin et de Cabernet Franc** : l'occasion pour les invités de découvrir l'incroyable mosaïque des terroirs angevins à travers ces deux cépages emblématiques de la Loire.

### UN DÎNER D'EXCEPTION DANS UN LIEU MYTHIQUE

À l'issue de la journée, **c'est à l'Abbaye Royale de Fontevraud que se tiendront les festivités gastronomiques**. Dans l'enceinte du Grand Cloître, un collectif de chef(fe)s angevin(e)s mettra en valeur les produits Bio locaux, pour un dîner de gala placé sous le signe de la convivialité et du partage.

### UN INVITÉ D'HONNEUR INCARNANT LES MARCHÉS DE DEMAIN

En phase avec leurs ambitions internationales, les vigneron(ne)s de la Paulée d'Anjou ont choisi comme Invité d'Honneur le **1<sup>er</sup> et unique Master Sommelier chinois : Yang LU**. Élu « Homme de l'année » par le magazine *Drink Business*, « Sommelier le plus éminent de Chine » par *Meininger Wine Business International*, et « Meilleur sommelier de Chine » en 2014, Yang LU est devenu l'une des personnalités du vin les plus influentes en Asie. Il est aujourd'hui consultant pour le groupe Shangri-La et différents restaurants étoilés, fondateur du *Grapea & Co Wine Institute*, Rédacteur en chef de *Food & Wine (China)*, Sommelier ambassadeur pour Hainan Airline, et co-président de *l'International Wine Challenge China*.

Une occasion rare de rencontrer LA figure montante du vin en Chine... et un grand amateur de la Loire !



### UN COMITÉ D'EXPERTS AU SERVICE DES VIGNERON(NE)S DE LA PAULÉE D'ANJOU

Cette année encore, **un comité d'experts, dégustateurs et grands connaisseurs de la Loire** se réunira, la veille de la Paulée, pour déguster chacune des cuvées présentées au Château de Saumur. Autour de l'Invité d'Honneur, ce comité rassemblera une douzaine de personnalités dont **Pascaline Lepeltier**, Meilleure Ouvrière et Meilleure Sommelière de France 2019. Le « jour J » ce comité partagera ses impressions avec les vigneron(ne)s et les invités, avec leur regard amical et bienveillant.



Credit photo : Estelle Offroy

## LA PAULÉE D'ANJOU : UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE POUR PROMOUVOIR UNE RÉGION VITICOLE MILLENAIRE

La Paulée d'Anjou, **aventure collective débutée en 2012** par les vigneron(ne)s de l'Anjou Noir désireux de promouvoir leurs terroirs de schistes, s'est progressivement ouverte à tous les grands terroirs angevins. Concrétisation de cette dynamique, l'édition 2019 réunissait pour la première fois les schistes de l'Anjou Noir et les calcaires de l'Anjou Blanc. Et la dynamique collective continue...

La Paulée d'Anjou est un événement convivial et culturel, **au service d'objectifs clairs**. A travers une Charte commune, les vigneron(ne)s participants s'engagent à promouvoir :

- **Toutes les richesses de l'Anjou** : ses paysages et sa biodiversité, ses vins issus de terroirs uniques et inimitables, son histoire millénaire, son patrimoine de « belles pierres », sa gastronomie, sa culture et ses artistes, etc.
- **Un mode de viticulture responsable et durable**, dont la région fut l'une des pionnières, en présentant uniquement des cuvées certifiées ou en cours de certification bio ou biodynamie.
- **Des valeurs humanistes**, si souvent incarnées par les vigneron(ne)s du Val de Loire : ouverture d'esprit et tempérance, entraide inter-générationnelle favorisant l'installation de jeunes talents, etc.

Événement de dimension internationale, la Paulée d'Anjou attire chaque année davantage de vigneron(ne)s désireux de rejoindre cette dynamique collective ambitieuse. Pour l'édition 2020, ce sont plus de 70 vigneron(ne)s, **depuis les « stars » de la région jusqu'à la « jeune garde » fraîchement installée**, qui vous invitent à les rejoindre pour ce moment de convivialité, de culture et de partage.

La Paulée d'Anjou est une association 100% vigneronne s'appuyant sur un Conseil d'Administration de 25 membres, un Président et deux Vice-Président(e)s.

## RETOUR EN CHIFFRES SUR 2019, L'ÉDITION DU RENOUVEAU



## INFORMATIONS PRATIQUES



**Château de Saumur**

**CHÂTEAU DE SAUMUR**  
De 10h à 18h

**ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD**  
À partir de 20h



**FONTEVRAUD**  
L'émotion est dans l'inattendu

### CONTACT LA PAULÉE D'ANJOU

[www.pauleedanjou.com](http://www.pauleedanjou.com)  
[contact@pauleedanjou.com](mailto:contact@pauleedanjou.com)

#pauleedanjou



### CONTACT PRESSE – AGENCE PAIN VIN & COMPANY

Victorine de Beler – [vcrispel@painvincompany.com](mailto:vcrispel@painvincompany.com) – 06 09 84 97 14  
Fanny Courtial – [fcourtial@painvincompany.com](mailto:fcourtial@painvincompany.com) – 01 55 35 81 87