

LA PAULÉE D'ANJOU FÊTE SON 10^{ÈME} ANNIVERSAIRE LE 27 JUIN 2022 ET CONTINUE DE CÉLÉBRER LES GRANDS TERROIRS DE L'HISTORIQUE PROVINCE D'ANJOU

Nouveaux terroirs, nouveaux projets, lieux de prestige et grand(e)s vigneron(ne)s à l'honneur...
Découvrez les nouveautés de cette 10^{ème} édition tant attendue !

ANJOU NOIR, ANJOU BLANC... ET DEPUIS 2020 BOURGUEIL : LA PAULÉE POURSUIT SON ELAN COLLECTIF

Cette année, le collectif se donne rendez-vous dans le cadre exceptionnel du **Château de Saumur** pour célébrer les grands terroirs de l'historique province d'Anjou. L'objectif de la Paulée d'Anjou reste le même : promouvoir les terroirs, l'histoire et les vins de l'Anjou en faisant découvrir ses paysages, ses grands vins de mono-cépage, son patrimoine et l'esprit d'un collectif de vigneron(ne)s pratiquant une viticulture d'artisanat, respectueuse de l'environnement.

NOUVEAUX TERROIRS, NOUVEAUX PROJETS, LIEUX DE PRESTIGE ET GRAND(E)S VIGNERON(NE)S A L'HONNEUR...

L'édition 2022 s'adresse à tous les professionnels du vin amoureux de la Loire qui sont désireux de mieux comprendre l'histoire, la géologie et les modes de cultures d'une de ses régions historiques : l'Anjou.

Lors de cette journée, les professionnels pourront déguster les cuvées 100% bio des plus de 90 domaines attendus, mais aussi partir à la découverte du dernier fleuve sauvage d'Europe et des hauts-lieux du vignoble saumurois. Pour la première fois, le collectif organisera une conférence-débat, en compagnie d'intervenants issus des univers de la culture, du vin et de la gastronomie, incarnant ainsi toutes les dimensions de la Paulée d'Anjou.

Découvrez, dans les grandes lignes, le programme de cette 10^{ème} édition :

- **La journée, dès 10h – Château de Saumur**
 - Dégustation des cuvées proposées par plus de 90 domaines
 - A 10h30 : Table ronde « **Renaissance des Vins d'Anjou** » animée par Alexandre Lazareff
 - Avec la participation de **Erik Orsenna, Andrew Jefford et Pascaline Lepeltier, entre autres...**
 - Visite des coteaux de Parnay, du Clos d'Entre les Murs, etc.
 - Balade commentée sur la Loire
 - Restauration dans Saumur
- **Le soir, à partir de 19h30 – Manège des Ecuyers**
 - Dîner de gala préparé par 3 chefs angevins : **Pascal Favre d'Anne, David Guitton et Mickaël Pihours**
 - Mise en valeur des produits bios et locaux
 - Dégustation de vieux millésimes à la table des vigneron(ne)s

Deux projets portés par les vigneron(ne)s de la Paulée seront également dévoilés en exclusivité : la carte des terroirs de l'Anjou viticole et la réinterprétation moderne de la « pipe angevine », barrique identitaire de l'Anjou, avec son format 480L... **à ne pas manquer !**

NOTRE PARTENAIRE MÉDIA

La Revue du Vin de France, revue de référence dans le monde de la presse viticole, en permanence sur le « terrain » aux côtés de ceux qui font le vin, participera à la grande dégustation et accompagnera cette journée (réalisation de vidéos, interviews, « coups de cœurs », etc.).



L'artiste angevine Aliénor Ouvrard exposera ses illustrations lors de la Paulée d'Anjou.

Vous souhaitez participer ?
Les inscriptions se font en
ligne sur
www.pauleedanjou.com

Places limitées !

UN PARRAIN POUR CÉLÉBRER LA DIMENSION CULTURELLE DU VIN D'ANJOU : ERIK ORSENNA

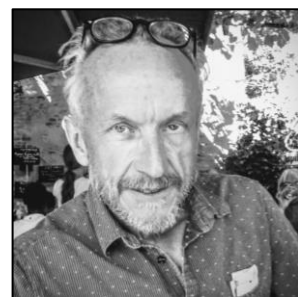
A compter de cette édition, les vigneron(ne)s ont souhaité que chaque Paulée soit dorénavant parrainée par une personnalité issue du monde des arts et des lettres. **Erik Orsenna**, écrivain, membre de l'Académie française et de l'**Académie du vin de France** sera le parrain de cette 10^{ème} édition.

Les vigneron(ne)s de la Paulée d'Anjou ont à cœur de mettre en avant **l'histoire et la culture qui composent leur héritage viticole**. Une conférence-débat tentera de percer les mystères du vin d'Anjou, en l'abordant comme un « produit de civilisation ».



UN INVITÉ D'HONNEUR AMOUREUX DE LA FRANCE : ANDREW JEFFORD

Le collectif convie cette année un Invité d'Honneur fin connaisseur des vins français, qui fut l'un des premiers à écrire sur la renaissance de l'Anjou : **Andrew Jefford**. Auteur et chroniqueur régulier pour le *Decanter* et *The World Of Fine Wine*, Andrew Jefford est aussi conseiller pédagogique à la *Wine Scholar Guild*. Il est également l'un des quatre co-présidents du *Decanter World Wine Awards*, le plus grand concours mondial du vin. Voyageur infatigable, Andrew a posé ses valises dans le Languedoc, où il vit depuis 2010.



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

Grâce à son large périmètre couvrant trois régions (représentées quasiment à parts égales), la Paulée d'Anjou mettra à l'honneur **ses grands vins mono-cépages, de Chenin blanc 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

A l'issue de la journée, **c'est dans le Manège des Ecuyers, au sein de la prestigieuse Ecole de la Cavalerie, que se tiendront les festivités gastronomiques**. Trois chefs angevins, Pascal Favre d'Anne, David Guitton et Mickaël Pihours, mettront en valeur les produits bio locaux, pour un dîner de gala placé sous le signe de la convivialité et du partage.

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

La Paulée d'Anjou, **aventure collective débutée en 2012** par les vigneron(ne)s de l'Anjou Noir souhaitant 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. Cet élan collectif et solidaire s'est poursuivi en 2020 avec l'accueil des vigneron(ne)s de Bourgueil et St-Nicolas-de-Bourgueil ! Afin de sceller concrètement leur engagement, les vigneron(ne)s du collectif ont formalisé une charte qui définit leurs valeurs, leurs missions et leur éthique.

Les vigneron(ne)s-participant(e)s s'engagent ainsi 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 intergénérationnelle 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 2022, ce sont plus de 90 domaines, des « **grandes figures** » jusqu'à la « **jeune garde** » fraîchement installée, qui vous invitent à les rejoindre pour ce moment de convivialité, de culture et de partage.

Liste des domaines membres de la Paulée d'Anjou :

ANJOU NOIR

Château de Bois-Brinçon
Château de Bonnezeaux
Château de la Roulerie
Château de la Viaudière
Château de Passavant
Château de Plaisance
Château de Suronde
Château du Breuil
Château Pierre-Bise
Clos Galerne
Domaine Bablut
Domaine Belargus
Domaine Cady
Domaine de Bois Mozé
Domaine de Juchepie
Domaine de la Bergerie
Domaine de Haute Perche
Domaine Drost (ex-Delesvaux)
Domaine des Grandes Vignes
Domaine du Closel
Domaine Laureau
Domaine Ogereau
Domaine Pierre Chauvin
Domaine Pierre Ménard
Domäne Vincendeau
Ferme de la Sansonnière
Jardins de Fleury
La Bouée rouge
La Coulée de Serrant
Le Fief Noir
Loïc Mahé
Maison Jaune
Patrick Baudouin
Sagesse des sols
Terra Vita Vinum
Terre de l'Elu

ANJOU BLANC

Château de Fosse Sèche
Château de Targé
Château de Villeneuve
Château Yvonne
Clau de Nell
Clos de l'Ecotard
Clos Rougeard
Domaine Clo
Domaine de la Renière
Domaine de l'Austral
Domaine de l'Enchantoir
Domaine de Nerleux
Domaine de Paleine
Domaine de Rocheville
Domaine des Closiers
Domaine des Roches Neuves
Domaine des Sanzay
Domaine des Varinelles
Domaine du Caillou
Domaine Fabien Duveau
Domaine Filliatreau
Domaine Guiberteau
Domaine Vadé
Emmanuel Haget
Folie Lucé
Jean-François Regnier
La Folle Berthe
La Source du Ruault
Le Pas St Martin
Manoir de la Tête Rouge

BOURGUEIL

Château de Minière
Clos de l'Abbaye
Domaine Ansodelles
Domaine Artilly
Domaine Aurélien Révillot
Domaine Bertrand Galbrun
Domaine Breton
Domaine de la Butte
Domaine de la Chevalerie
Domaine de la Lande
Domaine de l'Oubliée
Domaine du Bel Air
Domaine du Petit Bondieu
Domaine Georget
Domaine Lamé Delisle Boucard
Domaine Laurent Herlin
Domaine Yannick Amirault

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Clos des Quarterons
Domaine de la Cotelleraie
Domaine du Mortier
Domaine Frédéric Mabileau
Estelle et Rodolphe Cognard

Cette liste s'allongera encore d'ici le Jour-J, dernière mise à jour consultable [ici](#).

La Paulée d'Anjou est une association 100% vigneronne s'appuyant sur un Conseil d'Administration d'une quinzaine de membres et dirigée depuis cette année par trois Co-Présidents.

INFORMATIONS PRATIQUES



CHÂTEAU DE SAUMUR
De 10h à 18h
MANÈGES DES ECUYERS
À partir de 20h

2h30

PARIS



SAUMUR

N'hésitez pas à emprunter les éco-modes de transports tels que le covoiturage !



CONTACT LA PAULÉE D'ANJOU

www.pauleedanjou.com
contact@pauleedanjou.com

#pauleedanjou



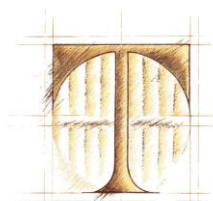
CONTACTS PRESSE – AGENCE PAIN VIN & COMPANY

Charlotte Pouille – cpouille@painvincompany.com – 01 55 35 81 83
Marjorie Mosin – mmosin@painvincompany.com – 01 55 35 03 83

PARTENAIRES DE LA PAULÉE D'ANJOU



BIOMEDE



Taransaud
TONNELLERIE



ITIBANQUE



CAISSE
D'ÉPARGNE
Bretagne Pays de Loire
Vous être utile.



iDealwine
WWW.IDEALWINE.COM



www.agence-capaval.com



ATELIER
CENTRE
FRANCE
TONNELLERIE



Eco-Dyn
Agriculture Régénérative



SARL LORI
Elodie BOUIN

Rue des Plantes
49400 DISTRE
06 80 46 87 17
bouteilles.elodie@sarllori.fr

PARTENAIRES DE LA 10^{ÈME} ÉDITION

Journées Nationales
du Livre et du Vin
SAUMUR



Ville de
SAUMUR

PARTENAIRE MÉDIA

