

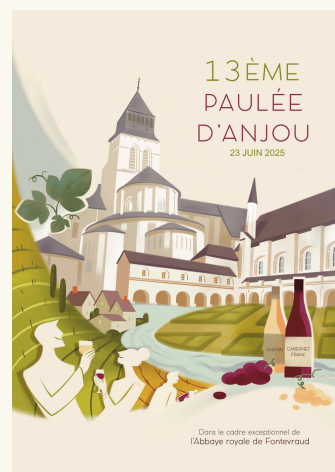
## LA 13<sup>ème</sup> PAULÉE D'ANJOU SE TIENDRA À L'ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD, UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE POUR CÉLÉBRER LE CABERNET FRANC ET LE CHENIN BLANC

**LUNDI 23 JUIN 2025** : Les vigneron(ne)s bio de l'Anjou se rassemblent au cœur de cette région historique pour leur traditionnelle Paulée. Cette année, **Pascaline Lepeltier** et **Jeannie Cho Lee**, les deux invitées d'honneur de cette 13<sup>ème</sup> édition, vont faire rayonner l'Anjou à travers le monde. Plus de 100 domaines adhérents invitent les professionnels du monde du vin à venir célébrer l'histoire des terroirs de la province d'Anjou historique au cœur du lieu illustre qu'est **l'Abbaye Royale de Fontevraud**.

### LA PAULÉE D'ANJOU AU CŒUR DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Aventure collective débutée en 2012, la Paulée d'Anjou rassemble aujourd'hui les vigneron(ne)s certifiés bio, biodynamie ou en conversion, de l'Anjou Noir, Anjou Blanc & Saumur, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil désireux de faire rayonner leurs terroirs, riches et inimitables. Au fil des années et des éditions, un objectif commun subsiste : promouvoir les vins de l'Anjou à travers son histoire, ses paysages, son patrimoine de "belles pierres", sa gastronomie et sa culture, le tout dans un profond respect de l'environnement.

C'est dans l'emblématique Abbaye Royale de Fontevraud que se tiendra la 13<sup>ème</sup> édition de la Paulée. Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, cette Abbaye du XII<sup>ème</sup> siècle est un joyau culturel, incarnant l'histoire de l'Anjou en France et à l'international.



### "EAST MEETS WEST"

La Paulée prend cette année une envergure internationale avec la participation de Pascaline Lepeltier et Jeannie Cho Lee, deux sommelières emblématiques et influentes du monde du vin. Leur présence et la complémentarité de leur profil permettront des échanges passionnants sur les vins et les terroirs d'Anjou.

Pascaline Lepeltier, première femme à obtenir le titre de Meilleur Sommelier de France en 2018 est spécialisée dans les vins naturels et biodynamiques. Angevine de cœur, elle est une véritable ambassadrice des vins de Loire jusqu'à New-York, où elle dirige le restaurant Chambers dans lequel elle œuvre à mettre en avant des vins authentiques, qui reflètent le terroir et la personnalité des vigneron.

Quant à Jeannie Cho Lee, sommelière sud-coréenne, première sommelière asiatique à devenir Master of Wine en 2008, elle est reconnue pour son expertise reliant le vin à la culture et gastronomie asiatiques. Elle entretient une relation particulière avec les vins français et œuvre à leur promotion en Asie.



### EN 2025, LA PAULÉE D'ANJOU MET TOUTE LA LOIRE À L'HONNEUR !

Cette année, le Collectif a le plaisir d'accueillir une quinzaine d'amis vigneron ligériens, pour présenter la Loire dans toute sa diversité. L'occasion sera ainsi donnée de (re)découvrir certaines des plus belles « signatures » ligériennes, depuis la Loire Atlantique (Muscadet, Fiefs Vendéens) jusqu'à la Loire Volcanique (Auvergne), en passant par la Touraine (Chinon, Vouvray, Montlouis, Jasnières) et les Vignobles du Centre (Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou Salon). Les vigneron suivants seront présents le jour de la Paulée, avec leurs cuvées emblématiques, en véritables ambassadeurs de leur région :

#### MUSCADET

Domaine Landron  
Domaine Luneau-Papin

#### FIEFS VENDÉENS

Domaine Saint Nicolas

#### CHINON

Domaine Bernard Baudry  
Charles Joguet

#### VOUVRAY

Domaine Huet  
Domaine du Clos Naudin

#### MONTLOUIS

François Chidaine  
La Grange Tiphaine

#### SANCERRE

Domaine Vacheron  
Alphonse Mellot

#### POUILLY-FUMÉ

Domaine Jonathan Pabiot

#### MENETOU SALON

Domaine Pellé

#### JASNIÈRES

Domaine Bellivière  
Domaine Metais

#### AUVERGNE

Domaine des Pothiers  
Domaine Serol

## UNE JOURNÉE DE DÉCOUVERTES ET DE TRANSMISSION

Le collectif de vigneron(ne)s de la Paulée a le plaisir de convier tous les professionnels amoureux des vins de Loire à partager cette 13<sup>ème</sup> édition à travers une dégustation libre de vins bio ou biodynamiques. Afin de mieux comprendre l'histoire, le patrimoine et les terroirs de cette région viticole historiques, les participants pourront également assister à des conférences, à une visite de l'Abbaye Royale de Fontevraud et aux excursions dans le vignoble à la découverte des paysages et vigneron(s) du Saumurois.

Face à l'engouement pour les multiples tables rondes organisées l'an dernier, la Paulée organisera cette année également plusieurs conférences et masterclasses, afin de multiplier les opportunités d'échange et de découvertes autour de l'univers des vins d'Anjou afin de proposer des échanges divers et passionnants sur toutes les dimensions de la Paulée d'Anjou.

## UN DINER D'EXCEPTION AUTOUR DES SAVEURS LOCALES

C'est au cours d'un dîner champêtre en plein air, au coeur du cloître de l'Abbaye que se tiendront les festivités gastronomiques à l'issue de la journée. Tout comme l'édition 2024, les trois étoiles montantes de la gastronomie angevine, les chefs Romain Butet, Florent Mounier et Charly Mabileau, mettront en valeur les produits bio et locaux, pour un dîner de gala placé sous le signe de la convivialité et du partage.

## PROGRAMME

### **Ouverture** : 10h30-11h dans le **Grand Auditorium**

Interview de Jeannie Cho Lee par Alexandre Lazareff.

Thème : **La Loire, vue d'Asie** (en anglais)

### **Conférence** : 11h-12h dans le **Grand Auditorium**

Thème : **L'Anjou, nouvel Eldorado des vins de lieux ?** (en anglais), animée par Alexandre Lazareff.

Intervenants : Jeannie Cho Lee, Max Lalondrelle (Berry Bros. & Rudd), Paul Wasserman (Importateur US) & Jon Bonné (Journaliste et Auteur US).

### **Master Class** : 12h15-13h dans la **Salle du bas Dortoir**

Animée par Alexis Goujard (Journaliste-Dégustateur à La Revue du Vin de France) et Allison Slute (Chroniqueuse canadienne [@cabfrancchronicles](#)).

Thème : **La diversité des rouges d'Anjou** (en français)  
(Cabernet Franc, Pineau d'Aunis, Grolleau, etc.)

### **Déjeuner** préparé par les Chefs de la Paulée 2025 : 12h-14h30 dans le **Clos de l'Abbaye**

### **Conférence** : 14h-15h dans le **Grand Auditorium**

Thème : **Quel vignoble pour demain en Anjou ?** Animée par Thomas Chassaing (conseiller viticole ATV49), Myriam Laidet (spécialiste paysages), Olivier Yobregat (ampélographe) et Carole Kohler (vigneronne)

### **Master Class** : 14h30-15h15 dans la **Salle du bas Dortoir**

Animée par Pascaline Lepeltier (en anglais)

Thème : **Chenin et Terroir**

### **Conférence** : 15h30-16h30 dans le **Grand Auditorium**

Thème : **Le vin et la Loire, dans l'œil des artistes** animée par Alexandre Lazareff.

Conférenciers : Etienne Davodeau (dessinateur), Alicia Dorey (auteure) et Lassaad Metoui (peintre)

### **Master Class** : 16h-17h15 dans la **Salle du bas Dortoir**

Thème : **La versatilité du chenin : un atout pour l'avenir ?** (en français), animée par Patrick Baudouin (Anjou Noir), Aymeric Hilaire (Anjou Blanc / Saumurois) et Etienne Neethling (Afrique du Sud).

## TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE :

**Visite de l'Abbaye & Dégustation des vins des vigneron(ne)s bio de la Paulée d'Anjou**

**Excursion dans le vignoble** : Partenariat avec Loire Vintage Discovery.  
Départ en combi toutes les trente minutes depuis l'espace Paulée.

## L'ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD, UN PATRIMOINE MILLÉNAIRE

L'Abbaye entretient un lien historique avec le vin, possédant des terres viticoles depuis le Moyen Âge. Le vin produit était utilisé pour des besoins religieux mais aussi pour la consommation des moines et des pèlerins qui se rendaient à Fontevraud.

Au fil des siècles, l'Abbaye a vu son domaine viticole évoluer. Aujourd'hui encore, elle organise des projets en lien avec le vin, en soutien aux producteurs locaux notamment par le biais de dégustations. Également, l'Abbaye est fortement impliquée dans la valorisation de son patrimoine puisqu'elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, attirant des visiteurs du monde entier.



### DEUX CÉPAGES STARS : LE CHENIN BLANC ET LE CABERNET FRANC

Emblématiques de l'historique province d'Anjou, le chenin blanc et le cabernet franc seront à nouveau mis à l'honneur cette année. Les convives pourront déguster ces deux cépages ligériens et découvrir leurs diverses expressions, permises grâce à la variété des terroirs de la région.

L'occasion d'apprécier la belle mosaïque de terroirs d'Anjou !

### INFORMATIONS PRATIQUES



PARIS - SAINT-PIERRE DES CORPS : **1H10**

PARIS - PORT-BOULET : **2H (selon les correspondances assurées)**

PARIS - SAUMUR : **2h30 (selon les correspondances assurées)**



Hébergement possible sur place à **SAUMUR** et à **CHINON** (20 minutes en voiture chacun de L'ABBAYE)



Location d'une voiture à ANGERS, SAINT-PIERRE-DES-CORPS ou SAUMUR : entre **25 minutes et 1 heure** de trajet jusqu'à L'ABBAYE

## LISTE DES 100 DOMAINES MEMBRES DE LA PAULÉE D'ANJOU

### ANJOU NOIR (terroirs de schistes)

Château Bois Brinçon	Domaine des Grouas
Château de Bonnezeaux	Domaine des Myosotis
Château de la Calonnière	Domaine des Roseraies
Château de Plaisance	Domaine Drost
Château de Suronde	Domaine du Closel
Château du Bourg Joly	Domaine du Matin Calme
Château du Breuil	Domaine Escogriffe
Château la Tomaze	Domaine Haute Perche
Château Perray	Domaine Ogereau
Château Pierre Bise	Domaine Patrick Baudouin
Château Soucherie	Domaine Pierre Ménard
Clément Baraut	Domaine Sauveroy
Clos de Galerne	Jardins de Fleury
Domaine Damien Laureau	La Coulée de Serrant
Domaine Belargus	Le Fief Noir
Domaine Cady	Les canons
Domaine de Bablut	Les Grandes vignes
Domaine de Bois Mozé	Les Terres Blanches
Domaine de Juchepie	Loïc Mahé
Domaine de la Bergerie	Maison Jaune
Domaine des Brumes	Sagesse des sols
	Terre de l'élu

### ANJOU BLANC / SAUMUROIS (terroirs de calcaire)

Château de Parnay	Domaine Emmanuel Haget
Château de Targé	Domaine Fabien Duveau
Château de Villeneuve	Domaine Filliatreau
Château Yvonne	Domaine la chance
Clau de Nell	Domaine Maunoury
Clos de l'Ecotard	Domaine Moly
Clos Rougeard	Domaine Nerleux
Domaine Arnaud Lambert	Domaine Noctua
Domaine de l'Austral	Domaine Regnier David
Domaine de L'Ours Bleu	Domaine Sanzay
Domaine de la Paleine	Domaine Théo Blet
Domaine de la Renière	La Folie Luce
Domaine de Rocheville	La Fosse Sèche
Domaine des Caviers	La Seigneurie
Domaine des Closiers	Le Pas Saint Martin
Domaine des Coutures	Manoir de la tête Rouge
Domaine des Varinelles	Melaric

### BOURGUEIL & ST NICOLAS (terroirs de calcaires et graviers)

Château de Minière
Clos de l'Abbaye
Domaine Ansodelles
Domaine Aurélien Révillot
Domaine Bertrand Galbrun
Domaine Breton
Domaine de l'Oubliée
Domaine de la Chevalerie
Domaine de la Lande
Domaine du Bel Air
Domaine du Chêne Arrault
Domaine du Petit Bondieu
Domaine Les Geslets
Domaine Marchesseau
Domaine Simon Remy
Domaine Stéphane Guion
Domaine Sylvain Boton
Domaine Yannick Amirault
La taille aux loups
Domaine Cognard
Domaine Amirault
Domaine de la Cotelleraie
Domaine de la Rodaie
Domaine du Mortier
Frédéric Mabileau
Sébastien David

#### 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.



#### NOTRE PARTENAIRE INTERNATIONAL

Berry Bros. & Rudd est le plus ancien marchand de vins et spiritueux de Grande-Bretagne. Depuis 1698, c'est l'un des embouteilleurs les plus estimés et fournisseur officiel de la couronne britannique depuis le XVIIIe siècle. 2025 marque la première année de partenariat avec la Paulée d'Anjou.

#### CONTACT LA PAULÉE D'ANJOU

www.pauleedanjou.com #pauleedanjou  
contact@pauleedanjou.com



#### CONTACTS PRESSE - AGENCE PAIN VIN & COMPANY

Charlotte Pouille - cpouille@painvincompany.com  
Clara Mazauric - cmazauric@painvincompany.com