



SAUMUR SO BIO – SALON DES VINS BIO SAUMUROIS – 4 et 5 décembre 2021

Comme chaque fin d'automne, à l'heure où le vignoble se pare de ses plus belles couleurs, Saumur se prépare à accueillir sur les bords de Loire une trentaine de vignerons bio, du Saumurois et d'ailleurs.

C'est aux pieds du Château de Saumur, au sein du Théâtre le Dôme, que les **19 vignerons bio de l'association Saumur So Bio** donnent rendez-vous les 4 et 5 décembre aux amateurs et aux professionnels pour leur salon annuel.

Après une année difficile, les vignerons bio de Saumur So bio sont heureux de vous retrouver et représenter à l'occasion de cet événement, la diversité des appellations saumuroises. Saumur blanc, Saumur Champigny, Saumur Puy Notre Dame... Chaque domaine interprète, à la lumière de son histoire, de son terroir, de sa personnalité, les appellations saumuroises et leurs cépages.

Vignerons du Saumurois et d'ailleurs

L'association accueillera cette année **10 vignerons bio venus des 4 coins de la France**.

Ils viennent du Beaujolais, de Cahors, de Chinon ou de Vendée et sont animés par la même passion et les mêmes valeurs pour offrir aux consommateurs des vins propres et respectueux de l'environnement.

Master class dédiée au chenin

Le cépage roi a encore frappé ! Cette année, deux master classes dédiées au chenin seront ouvertes, l'une réservée aux professionnels du vin, l'autre destinée à un public étudiant ou amateur.

- **La master class professionnels** se tiendra le **dimanche 5 décembre**, de 10h30 à 11h30, animée par Jean-Emmanuel Simond et Aymeric Hillaire Mélaric, vigneron du collectif Saumur So bio
- **La master class amateurs** se tiendra quant à elle le **dimanche 5 décembre** de 14h30 à 15h30.

Cette master class sera l'occasion de découvrir ou redécouvrir les caractéristiques **des millésimes 2012 et 2017** sur le cépage Chenin.

Attention, le nombre de places est limité, les inscriptions se font via le site internet saumursobio.fr (15 euros par personne)

A retenir :

Saumur So Bio

Samedi 4 et dimanche 5 décembre 2021 / 10h-19h et 10h-18h

Théâtre Le Dôme, Place de la Bilange, 49400 Saumur

5 euros l'entrée avec un verre

15 euros la master class, sur réservation

A propos



Créée en 2014, l'association Saumur So Bio réunit les vignerons bio du Saumurois autour du travail de la vigne et du vin en bio. Une évidence partagée, travailler en respectant les terroirs, les vignes, le voisinage et eux-mêmes. Natures, biodynamistes, permaculteurs : l'association se nourrit d'échanges entre les vignerons, entre ces différentes cultures, complémentaires.

Saumur So Bio accueille aussi de jeunes vignerons, parfois fraîchement installés, encore méconnus sur leurs terres. Le groupe se nourrit de ses néovignerons un peu aventuriers. Pour que chaque amateur de vin trouve, dans cette diversité, son bonheur.

Liste des vignerons présents Saumur So Bio

Jean-Michel Brunet et Corentin Dalibert (Domaine de L'Enchantoir)

David Foubert (La Folle Berthe)

Mélanie Cunin et Aymeric Hillaire (Méléric)

Guillaume Reynouard (Manoir de la Tête Rouge)

Guillaume et Adrien Pire (Château de Fosse Sèche)

Véronique et Jacky Ripoche (Les Noades)

Jean-François Régnier

Thibault Stéphane

Loïc Terquem (La Folie LuCé)

Pauline Mourrain et Laurent Troubat (L'Austral)

Mathieu Vallée (Château Yvonne)

Gil Caborderie (Les Cabor)

Paul Pisani (Château de Targé)

Bastien Rocour (Château de la Trochoire)

Emmanuel Haget

Jonathan Maunoury

Fabien Duveau

Carole Kholer (Domaine de Fleury)

Thibault Masse (Domaine de la Renière)

Liste des domaines invités

Domaine La Calmette - Cahors

Domaine La Bonne Tonne - Beaujolais

Domaine Les Serrals - Faugères

Edith et Gabriel Barre (Vignoble Paul Barre) - Fronsac

Elise Hamant (Vignobles de l'Atrie) - Fiefs Vendéens

François Saint-Lô - Berrie

Julien Rousselot (Du Jus et du lien) - Anjou

Les Insolents - Saumur-Champigny

Alice et Antoine Poupponneau (Domaine La Grange Saint

Sauveur) - Le Thoureil

Beatriz Papamija et Étienne Leblanc (Clos Kixhaya) -

Chinon