

LA 13^{ème} PAULÉE D'ANJOU SE TIENDRA À L'ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD, UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE POUR CÉLÉBRER LE CABERNET FRANC ET LE CHENIN

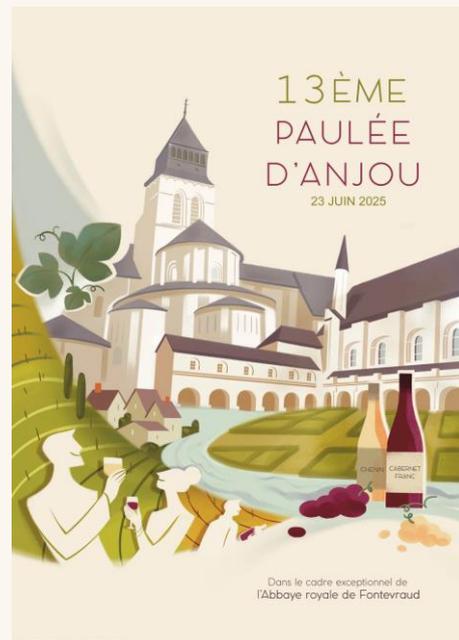
LUNDI 23 JUIN 2025 : Les vigneron(ne)s bio de l'Anjou se rassemblent au cœur de cette région historique pour leur traditionnelle Paulée. Cette année, **Pascaline Lepeltier** et **Jeannie Cho Lee**, les deux invitées d'honneur de cette 13^{ème} édition, vont faire rayonner l'Anjou à travers le monde. Plus de 90 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 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.

S'inscrivant comme l'une des régions pionnières d'une conduite viticole responsable et face aux changements climatiques s'opérant, c'est dans une logique pleine de sens que les vigneron(ne)s partenaires du collectif sont tous certifiés bio, biodynamie ou en cours de conversion. Forts d'une géodiversité riche, les terroirs de l'Anjou constituent à eux seuls un patrimoine unique, donnant naissance à des vins réputés mondialement et présentés dans une dynamique de convivialité par les membres du collectif à l'occasion de la Paulée d'Anjou.

C'est dans l'emblématique Abbaye Royale de Fontevraud que se tiendra la 13^{ème} édition de la Paulée. Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, cette Abbaye du XII^{ème} 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 *MOF* dans la catégorie sommelier 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(s).

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.



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^{ème} 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'échanges 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 cœur 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 Mabieau, mettront en valeur les produits bio et locaux, pour un dîner de gala placé sous le signe de la convivialité et du partage.

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 - ANGERS : **1H30**
PARIS - PORT-BOULET ou SAUMUR : **2H (selon les correspondances assurées)**

Location d'une voiture à ANGERS ou SAINT-PIERRE-DES-CORPS :
1 heure de trajet jusqu'à L'ABBAYE



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

Inscription en ligne, à partir de fin mars sur www.pauleedanjou.com

LISTE DES DOMAINES MEMBRES DE LA PAULÉE D'ANJOU ÉDITION 2024

ANJOU NOIR

(terroirs de schistes)

Château de Bois-Brinçon	Domaine de Juchepie
Château de Bonnezeaux	Domaine des Caviers
Château de la Franchaie	Domaine des Grouas
Château de Passavant	Domaine Drost
Château de Plaisance	Domaine du Closel
Château de Suronde	Domaine Laureau
Château du Breuil	Domaine Ogereau
Château Perray	Domaine Patrick Baudouin
Château Soucherie	Domaine Pierre Ménard
Clos Galerne	Jardin de Fleury
Domaine Belargus	La Bouée rouge
Domaine Bois Mozé	La Ferme Cocard
Domaine Cady	Le Fief Noir
Domaine de Bablut	Les Grandes Vignes
Domaine de Haute Perche	Loïc Mahé
	Sagesse des Sols
	Terra Vita Vinum
	Terre de l'Elu

ANJOU BLANC / SAUMUROIS

(terroirs de calcaire)

Château de Chaintres	Domaine de Rocheville
Château de Fosse Sèche	Domaine des Closiers
Château de Targé	Domaine des Roches Neuves
Château de Villeneuve	Domaine des Sanzay
Château Yvonne	Domaine Emmanuel Haget
Clau de Nell	Domaine Etienne Moly
Clos de l'Ecotard	Domaine Fabien Duveau
Clos Rougeard	Domaine Filliatreau
Domaine de la Paleine	Domaine la Chance
Domaine de la Renière	Domaine Mélaric
Domaine de l'Austral	Domaine Noctua
Domaine de l'Enchantoir	Domaine Regnier David
Domaine de l'Ours Bleu	Domaine Théo Blet
Domaine de Nerleux	Le Pas Saint Martin
	Manoir de la Tête Rouge

BOURGUEIL & ST NICOLAS

(terroirs de calcaires et graviers)

Château de Minière
Clos de l'Abbaye
Clos des Quarterons
Cognard
Domaine Artilly
Domaine Aurélien Revillot
Domaine Bertrand Galbrun
Domaine Breton
Domaine de la Butte
Domaine de la Chevalerie
Domaine de la Lande
Domaine de l'Oubliée
Domaine des Ansodelles
Domaine du Bel Air
Domaine du Chêne Arrault
Domaine du Mortier
Domaine du Petit Bondieu
Domaine et Brasserie de la Rodaie
Domaine Lamé Deslile Boucard
Domaine Laurent Herlin
Domaine Vallée
Domaine Yannick Amirault
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.

CONTACT LA PAULÉE D'ANJOU

www.pauleedanjou.com #pauleedanjou

contact@pauleedanjou.com

