



*Samedi 7 et dimanche 8 octobre 2023*

## ***Lyon Tasting 2023 : le programme des festivités se dévoile***

**AGENDA // Les 7 et 8 octobre prochains, le festival Lyon Tasting organisé par Terre de vins investit le Palais de la Bourse pour la 6<sup>e</sup> édition d'un week-end épicurien où le plaisir des papilles et la convivialité sont à l'honneur. Parmi les nouveautés à ne pas manquer : la création d'un bistrot éphémère où seront servies des spécialités lyonnaises, en accord avec les cuvées de vigneron de la région, présents pour partager leurs conseils avisés. Une édition plus que jamais ancrée dans la tradition lyonnaise, bien décidée à faire rayonner ses artisans, son terroir et ses savoir-faire.**

### **La sixième édition d'un festival épicurien**

Cette **nouvelle édition du festival** tient sa promesse et demeure un rendez-vous annuel incontournable où professionnels et amateurs épicuriens prennent plaisir à se retrouver. Rythmé par des animations œnologiques et gourmandes, Lyon Tasting **rassemble** cette année encore une **centaine de propriétés**. Le festival fait la part belle à la Vallée du Rhône, la Bourgogne et le Beaujolais, sans pour autant oublier les autres vignobles français.



*« Dans une ville bercée par le Rhône et la Saône, fleuves qui s'étirent au sud et au nord et irriguent les vignobles les plus mythiques, Lyon Tasting s'impose comme l'événement des confluences. Entre les vignobles voisins de la Vallée du Rhône, du Beaujolais et de la Bourgogne, les vignobles "invités" venus d'ailleurs en France, toutes les passions du vin convergent vers le Palais de la Bourse de Lyon. Une centaine de grands flacons et de vigneron attendent les visiteurs. Deux jours où toutes les différences de terroirs, de cépages ou de millésimes vont résonner au cœur de la capitale des Gaules. »*

***Rodolphe Wartel, directeur de Terre de vins***

### **La gastronomie lyonnaise mise à l'honneur dans un nouveau format**

Cette année plus que jamais, l'expérience culinaire est au cœur de l'événement avec l'ouverture du **Bistrot Lyon Tasting**. Pour la **première fois**, ce lieu de restauration éphémère s'installe au Palais de la Bourse pour proposer de nombreuses spécialités lyonnaises sur le temps du déjeuner. Partenaire fidèle du festival, le lycée hôtelier de Dardilly et ses élèves, assurent la mise en place et le service pour une expérience complète. Une invitation à découvrir des accords mets et vins gourmands, et des moments de convivialité à partager avec les vigneron présents qui passeront de table en table pour raconter leurs anecdotes et transmettre leur passion du terroir.

*« Dans cette ville où la gastronomie est partout, nous pensons qu'il est important d'associer les vins et les mets. À Lyon, l'un ne va jamais sans l'autre ! [...] Le lycée hôtelier de Dardilly nous accompagne depuis la première édition. Nous sommes très fiers d'avancer avec cet établissement, avec son proviseur Philippe Cellerosi et toute leur équipe très dynamique. Finalement, tout le monde se met en quatre pour mieux servir le vin et mieux le faire partager. C'est aussi la vocation de Lyon Tasting ! »*

***Rodolphe Wartel***

### **La Région Auvergne-Rhône-Alpes, terroir du vignoble local**

Cette année encore, la Région Auvergne-Rhône-Alpes demeure un acteur majeur de l'événement, présente sur le stand des « Vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes ». Elle coordonne l'espace de « dégustation libre », mis en place durant les deux jours du

festival et sur lequel les représentants des différentes appellations se succéderont pour faire déguster leurs cuvées.

**Nouveauté cette année :** la Région propose une animation en **réalité virtuelle** pour découvrir autrement le vignoble grâce à des casques dont la technologie rend possible l'évasion dans les vignes, sans quitter le Palais de la Bourse. Une expérience immersive et originale pour découvrir autrement le vignoble. Trois territoires seront mis à l'honneur à travers ces déambulations : la Savoie, le Beaujolais et la Vallée du Rhône. **Animation gratuite** en libre accès sur place.

*« Ces deux journées sont un temps fort pour la mise en lumière de l'ensemble des dénominations viticoles de la Région Auvergne-Rhône-Alpes avec la présence de l'équipe du Comité Vin accompagnée des représentants des Vignobles et de sommeliers présents sur plusieurs stands. Côtes du Vivarais, Côtes d'Auvergne, Condrieu et Côte Rôtie, Cru Saint-Amour, Cru Régnié et les vins d'Ardèche ainsi que dix-sept domaines viticoles de la Région donnent rendez-vous aux visiteurs, comme une invitation à découvrir la diversité des Vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes ! »*

**Ludovic Walbaum, Président Comité Vin Auvergne-Rhône-Alpes**



## **Le programme des animations**

Comme chaque année, des animations oenologiques et gourmandes rythment les deux jours :

### **Quatre master classes de prestige pour parfaire ses connaissances :**

- Samedi 11h30 - RIEDEL - La forme d'un verre influence-t-elle votre appréciation des vins ?
- Samedi 13h30 - BOISSET - Nuits-Saint-Georges, les trésors de Boisset
- Samedi 16h - GUIGAL - La magie Guigal, de côte-rôtie à châteauneuf-du-pape
- Dimanche 11h30 - CHABLIS & CAVIAR - Accords grands vins de chablis et caviar de Neuvic

>> *Durée : 1h - Prix : 78 € - Réservation sur [terredevins.com](http://terredevins.com)*



**Huit ateliers ludiques** autour des Côtes du Rhône pour découvrir les secrets de de cette appellation :

### ***Samedi***

- 11h45 : Initiation à la dégustation des vins des Côtes du Rhône
- 14h : Battle Rive droite / Rive gauche
- 15h30 : Vent de fraîcheur sur les rosés et blancs des Côtes du Rhône
- 17h : Diversité des terroirs des Côtes du Rhône Villages

### ***Dimanche***

- 11h45 : Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages : un vignoble engagé
- 14h : Les blancs des Côtes du Rhône
- 15h30 : Côtes du Rhône : l'effet millésime
- 17h : Côtes du Rhône Villages : un vignoble en mouvement

>> *Ateliers animés par InterRhône - Durée : 45 min - Réservation sur [terredevins.com](https://terredevins.com)*

**Un concours de dégustation** organisé dimanche matin à 11h30 pour se challenger à l'aveugle et mettre son palais à l'épreuve !

>> *Atelier organisé en partenariat avec Chateaunet - Réservation sur [terredevins.com](https://terredevins.com)*



**Samedi 7 octobre 2023**  
11h-19h\*

**Dimanche 8 octobre 2023**

11h-18h\*

*\*Fermeture des portes 45 min avant la fin des sessions.*

**Palais de la Bourse  
Place de la Bourse - Lyon 2e**

### **Tarifs**

Pass 1 jour : **28 €**

Pass 2 jour : **39 €**

Option “offre gourmande” par jour : + 20 €

Master class : 78 €

**La billetterie est ouverte sur le site internet de Terre de vins  
: <https://www.terredevins.com/evenements/lyontasting>**



### **Lyon Tasting en chiffres**

**6<sup>e</sup>** édition

**4** master class animées

**8** ateliers Inter-Rhône

**1** concours de dégustation à l'aveugle

Près de **100** propriétés exposantes

**300** cuvées à déguster

**1** Bistrot Lyon Tasting



VIGNOBLES  
D'Auvergne-Rhône-Alpes

CHATEAU NET \* CHATEAU PRIMEUR



### **À propos de Lyon Tasting**

Lyon Tasting est organisé par *Terre de vins*, média 360° dédié au monde du vin et de l'art de vivre et organisateur d'événements (Bordeaux Tasting, Champagne Tasting). Créé en 2017, Lyon Tasting réunit chaque année de nombreux professionnels et amateurs, s'affirmant peu à peu comme le rendez-vous incontournable des grands vins dans l'Est de la France. Rythmée par des animations œnologiques et gourmandes ainsi que des temps d'échanges privilégiés avec des experts et passionnés, la sixième édition de Lyon Tasting aura lieu les 7 et 8 octobre au Palais de la Bourse de Lyon.