



VINAPOGÉE#6 - CP

n° 1 Pavillon

Dauphine, Paris Lundi

17 janvier 2022

Vinapogée, un acte militant !
Une cause à défendre, des
émotions garanties !

“Gardez-le quelques années...”, c’était la phrase préférée des producteurs, des marchands de vins et de nos pères qui savaient attendre ces bouteilles dans leur cave... pour les ouvrir au bon moment. A l’heure où le rapport au temps a considérablement évolué, cela a-t-il encore un sens ? Tous les vignerons présents à Vinapogée militent pour que leurs vins soient bus à leur apogée. Vinapogée, c’est une cause que nous défendons, pour le goût, pour la culture, pour nos enfants... Parce que prouver, c’est mieux que promettre. Tous les vins présentés à Vinapogée ont été jugés tels par ceux qui les ont élaborés et qui les font déguster.

Vinapogée fédère des vignerons enthousiastes à l’idée - lors d’une journée rare - de faire goûter des vins de dix ans ou bien plus, directement puisés dans leur cave, qu’ils présentent personnellement. En 5 éditions, cette idée "folle" a fait son chemin, convaincu de plus en plus de producteurs et séduit de plus en plus de professionnels et d’amateurs, y compris des jeunes. C'est aujourd’hui une idée terriblement dans l’air du nouveau temps qui souhaite ralentir, prendre le temps, diminuer le jetable, retrouver de vraies valeurs.



Vinapogée a dû annuler son édition de janvier 2021 pour cause de Covid et revient avec encore plus d'enthousiasme.

**Le LUNDI 17 JANVIER 2022,
au PAVILLON DAUPHINE, à Paris.**

CHANGEMENT DE LIEU :

Vinapogée s'installe au **PAVILLON DAUPHINE**, chez Potel et Chabot-Saint Clair, entre Etoile et Bois de Boulogne (le Pavillon Kléber ne fait plus partie du groupe).

Un lieu central, très spacieux, qui permet à Vinapogée :

- d'organiser la dégustation à la lumière du jour,
- d'accueillir quelques producteurs de plus, au total un peu plus d'une trentaine cette année (Vinapogée ne cherche pas la "quantité"),
- d'organiser sur place la désormais fameuse paulée qui clôture cette journée.



**Cette journée unique, c'est toujours une
dégustation exceptionnelle de vins à leur apogée**

EXCLUSIVEMENT DES VINS DE 10 ANS OU PLUS

Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine de la Bégude, Bandol

Domaine Belargus, Loire **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Champagne Bollinger

Domaine René Bouvier, Gevrey-Chambertin

Domaine du Castel, Israël **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine de la Cendrillon, Corbières **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine Alain Chabanon, Languedoc M.Chapoutier,

Rhône Nord **PREMIÈRE PARTICIPATION** Domaine Coursodon,

Saint-Joseph **PREMIÈRE PARTICIPATION** Chêne Bleu, Luberon

Domaine du Clos des Fées, Roussillon

Domaine Combier, Rhône nord **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors

Château la Croix de Gay, Pomerol **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine Dureuil Janthial, Rully

Champagne Alfred Gratien **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Paul Jaboulet Aîné, Rhône Nord

Maison Louis Jadot, Bourgogne

Le Macchiole, Italie **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Château Montus & Château Bouscassé, Madiran

Domaine Mouscaillo, Limoux **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine Moutthes le Bihan, Côtes de Duras

Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe

Champagne Philipponnat

Château de Pibarnon, Bandol

Champagne Pol Roger

Domaine Prunier-Bonheur, Bourgogne

Ragnaud Sabourin, Cognac **PREMIÈRE PARTICIPATION**

Domaine Rolly Gassmann, Alsace Champagne

Ruinart

Château Suduiraut, Sauternes

Taylor's Porto, Portugal

Terra Remota, Empordà, Espagne



- **Des ateliers originaux et passionnantes**

animés par Laure Gasparotto, Manuel Peyrondet, Matthieu Cosse, Charles Philipponnat, Marc-André Selosse, Gabriel Lepousez... tous les détails dans le prochain CP.

- **Une paulée avec les vins de tous les vignerons**, en leur présence, le plus souvent des grands formats, et un menu sur le thème de la maturité.

DATE : Lundi 17 janvier 2022

HORAIRES

Le public (pros & amateurs) sera accueilli de 11 h à 19 h

- Dégustation de 11 h à 19 h (dernières entrées à 18 h)

- Ateliers et conférences de 1 heure, de 12 h à 18 h

- Paulée à 20 h

LIEU

Pavillon Dauphine de Potel & Chabot-Saint Clair (entre Etoile et Bois de Boulogne)

PRIX

L'accès à la dégustation est gratuit pour les professionnels Entrée à 40 euros pour les amateurs

Le prix des ateliers varie entre 40 et 80 euros

Les conférences sont gratuites pour ceux qui disposent d'un accès

Le dîner/paulée est facturé 250 euros TTC

LE SITE www.vinapogee.com est ouvert et à jour, on peut déjà s'inscrire pour la dégustation ou la paulée.

Vinapogée est présent sur les **réseaux sociaux** : Facebook et Instagram.



L'équipe organisatrice



Vinapogée, initié par Hervé Bizeul il y a 7 ans, est depuis 2016 organisé par David Hairion, président fondateur de Made in Mouse, agence conseil spécialisée dans le vin, la gastronomie et l'art de vivre (www.madeinmouse.com) et Bernadette Vizioz, fondatrice et ancienne présidente de Vizioz Communication.