

Voir cet email dans un navigateur



# •VINAPOGÉE•

LE RENDEZ-VOUS DES VINS À LEUR APOGÉE

**C'est confirmé,  
le lundi 17 janvier 2022 !**

**Au Pavillon Dauphine (Paris 16<sup>e</sup>)**

Rencontrer 34 vigneron d'exception, déguster des vins rares à leur apogée,  
participer à des ateliers originaux, à une conférence captivante et vivre une paulée  
digne de ce nom... quel programme !



Château de Beaucastel, *Châteauneuf-du-Pape*  
Domaine de la Bégude, *Bandol*  
Domaine Belargus, *Loire*  
Champagne Bollinger  
Domaine René Bouvier, *Gevrey-Chambertin*  
Domaine du Castel, *Israël*  
Domaine de la Cendrillon, *Corbières*  
Domaine Alain Chabanon, *Languedoc*  
M.Chapoutier, *Rhône Nord*  
Domaine Coursodon, *Saint-Joseph*  
Chêne Bleu, *Luberon*  
Domaine du Clos des Fées, *Roussillon*  
Domaine Combier, *Rhône nord*  
Domaine Cosse Maisonneuve, *Cahors*  
Château la Croix de Gay, *Pomerol*  
Domaine Marcel Deiss, *Alsace*  
Domaine Dureuil Janthial, *Rully*  
  
Champagne Alfred Gratien  
Paul Jaboulet Aîné, *Rhône Nord*  
Maison Louis Jadot, *Bourgogne*  
Le Macchiole, *Italie*  
Château Montus & Château Bouscassé, *Madiran*  
Domaine Mouscaillo, *Limoux*  
Domaine Mouthes le Bihan, *Côtes de Duras*  
Château Phélan Ségur, *Saint-Estèphe*  
Champagne Philipponnat  
Château de Pibarnon, *Bandol*  
Champagne Pol Roger  
Ragnaud Sabourin, *Cognac*  
Domaine Rolly Gassmann, *Alsace*  
Champagne Ruinart  
Château Suduiraut, *Sauternes*  
Taylor's Porto, *Portugal*  
Terra Remota, Empordà, *Espagne*

## Conditions sanitaires

- Afin de garantir au maximum la sécurité de tous lors de Vinapogée 2022, nous nous conformerons aux prescriptions légales et aux recommandations gouvernementales en vigueur au moment de l'événement. Un **pass sanitaire** valide sera exigé à l'entrée du Pavillon Dauphine. Attention, il est vraisemblable que ce soit

le pass vaccinal qui soit en vigueur le 17 janvier 2022, et dans ce cas c'est celui-ci qui sera exigé à l'entrée pour tous.

- Nous sommes **au milieu d'un jardin**, à Paris.
- Le **hall d'accueil** fait 92 m2.
- L'espace dégustation qui va accueillir 34 maisons et vigneron et 4 partenaires, soit 38 "tables" plus grandes qu'à l'accoutumée (pour donner de l'espace aux dégustateurs), est immense ! **700 m2**. Ainsi, chaque table disposera d'un espace d'un peu moins de 20 m2. Il y aura un minimum de 3 m de distance entre chaque table ! Du jamais vu à Vinapogée ! **Mais pour s'adapter aux contraintes sanitaires imposées, la dégustation devra se faire assis. Chaque table disposera ainsi d'un minimum de 6 chaises.**
- L'espace **ateliers**, qui accueillera maximum 30 élèves, fait 148 m2.
- Les réservations s'effectuent en digital, uniquement sur le site web. Nous sommes donc en capacité d'arrêter **une jauge très raisonnable**.

**Nous serons donc très "à l'aise" et beaucoup de précautions seront prises !**

Evidemment, si d'ici le 17 janvier 2022 une mesure gouvernementale empêchait l'existence de Vinapogée 2022, nous serions contraints d'annuler (cf. nos conditions générales de vente) et votre prochain rendez-vous serait en janvier 2023.

---

## La dégustation

De 11h00 à 19h00 (dernière entrée à 18h00)

Nos 34 Maisons & Vignerons présentent plus de 100 vins, tous âgés de dix ans ou plus. L'accès à la dégustation est gratuit pour les professionnels (journaliste, caviste, sommelier, cuisinier, agent, vigneron). L'entrée est à 40 euros TTC pour les amateurs. Uniquement après inscription sur le site web.

Inscrivez-vous sans tarder

---

# Les ateliers



## 12h00 : La bulle et le cerveau !

avec Charles Philipponnat et Gabriel Lepousez

Dialogues et regards croisés du vigneron et du biologiste. Charles Philipponnat, de la maison de Champagne éponyme, vous invite à découvrir des vins de Champagne à maturité. Gabriel Lepousez est agrégé de biologie, docteur en neurosciences, chercheur dans l'unité Perception et Mémoire de l'Institut Pasteur.

## 14h00 : Le long chemin d'un grand vin

avec Catherine Maisonneuve, Matthieu Cosse et Marc-André Selosse

Dialogues et regards croisés des vignerons et du biologiste. Vous goûterez des vins du domaine Cosse & Maisonneuve. Les sols, le matériel végétal, la vie de la plante, la vinification, l'élevage, le vieillissement... toutes les dimensions seront décrites. Marc-André Selosse est professeur au Muséum national d'Histoire naturelle et aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine). Mycologue et botaniste, il travaille en particulier sur les symbioses mycorhiziennes qui unissent des champignons du sol aux plantes.

## 15h30 : Evolutions

avec Manuel Peyrondet

Manuel Peyrondet, meilleur sommelier de France 2008 et MOF Sommelier 2011, président de Chais d'oeuvre, nous aide à remonter le temps. Il présentera et commentera des vins jeunes et à maturité de 3 vignerons de Vinapogée qui nous rejoignent pour la première fois cette année : Champagne Alfred Gratien, Château de Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape) et Domaine Combier (Rhône nord) !

**Chacun des 3 ateliers dure environ une heure. Pour vous offrir une interaction agréable et dynamique avec les intervenants, les places sont limitées à 30 personnes. Prix par personne et par atelier : 40 euros TTC**

Inscrivez-vous

---

## La conférence

**17h00 : Vive la maturité !**

Avec Laure Gasparotto

Laure Gasparotto est une journaliste, écrivaine, historienne du vin et critique de vin. Elle nous fait l'honneur et l'amitié de livrer son interprétation de la maturité du vin. Elle nous parlera avec son cœur de cet apogée que les amoureux du vin recherchent avec passion. Émotions garanties !

**Offerte sur place sur présentation de votre badge d'accès à la dégustation  
Vinapogée 2022. Inscription le jour J dans la limite des places disponibles.**

---