

A LA RENCONTRE DES VINS NATURELS
6^{EME} EDITION

GRENOBLE LE MAGASIN - CNAC BOUCHAYER-VIALLET
TRAM ligne A - Arrêt Berriat - Le Magasin
Entrée : 5 €

www.alarencontredesvinsnaturels.fr

23 & 24 MARS 2013
De 10 heures à 18 heures
Causerie sur le Vin Naturel samedi à 14 heures

Pain
Charcuterie
Fromage

*Vin naturel [Vin de raisins travaillés en Agriculture Biologique
ET vinifiés naturellement, sans intrants
(sans ajout d'additifs ni de produits chimiques)

MISE DE TABLE GRENOBLE
Le vin en goût
gourmand

Dossier de presse

Présentation	3
Le salon	4
Les viticulteurs	5
L'association	6
Le magasin – CNAC	7
Les partenaires	9
Informations pratiques	10

alarencontredesvinsnaturels.fr

facebook.com/vinsnaturels

Contacts presse

Alexandra Couturier

06.85.03.49.79

alexandra@alarencontredesvinsnaturels.fr

Carl Conrad

06.07.22.74.26

carl@alarencontredesvinsnaturels.fr

Présentation

A l'approche de notre sixième salon « A la rencontre des vins naturels » les 23 et 24 mars prochain à Grenoble, il est important d'évoquer l'évolution et l'ampleur importante que prend le vin naturel dans le paysage Rhône-Alpin. Cavistes, restaurateurs, vigneron, franc-buveurs, sont de plus en plus nombreux à s'intéresser au sujet.

Le chemin parcouru depuis 2006, date de notre premier salon, nous montre une évolution des mentalités concernant les approches du vin. Même si encore quelques irréductibles prennent leur plaisir à boire des étiquettes, les amateurs de vins naturels recherche la buvabilité, la fraîcheur, les généreux arômes olfactifs et gustatifs proposés par ces nectars ; à l'opposé des stéréotypes inculqués dans les esprits depuis bien trop longtemps.

Le vin naturel est un produit issu d'une philosophie de vie qui amène le vigneron à travailler dans le respect de son terroir qui s'exprimera dans le raisin. C'est la création d'une osmose entre l'homme et la nature et cela, sans désherbant, pesticides, engrais, insecticides ou produit de synthèse pour que cette viticulture respecte la vie de la faune et de la flore. A maturité, les baies contiennent tous les éléments nécessaires à faire du vin. Les raisins sont vendangés manuellement pour éviter toute fermentation prématurée par l'écrasement des rafles. Les cycles de fermentations s'opèrent sous l'œil averti du vigneron qui accompagne son jus pour qu'il puisse s'exprimer au mieux et cela sans intervention chimique. L'emploi d'un minimum de soufre ou pas de soufre du tout est une règle de conduite.... Mais quoi de mieux que la rencontre avec le vigneron lui-même pour qu'il puisse vous parler de son travail à la vigne ou dans le chai, pour accompagner la transformation de son raisin en vin ?

Ce salon ne pourrait exister sans tous les membres de l'équipe. Depuis sa création, cette aventure humaine est riche d'enseignement et je tiens à tous les remercier chaleureusement. Merci également aux vignerons pour leur travail, pour leurs conseils, pour le fait d'avoir répondu présent à notre appel. Merci à tous nos partenaires qui croient en notre projet.

Ghislain Parant

Président de l'association

Le salon

Le salon *A la rencontre des Vins Naturels* se fixe pour objectif de faire connaître la démarche soutenant la production des vins naturels auprès du plus grand nombre. Le vin naturel ne bénéficiant pour l'heure d'aucun cadre juridique, ni appellation, ni label, la démarche du salon vise à combler ce vide en faisant découvrir la philosophie derrière les vins naturels. Ainsi, les visiteurs peuvent rencontrer les vignerons et goûter leur production.

Dans cet esprit, tous les vignerons présent lors du salon sont sélectionnés suivant des critères très stricts :

- Conformité aux critères de l'AVN (Association des Vins Naturels)
- Fourniture d'une présentation détaillée de l'exploitation et de ses méthodes
- Production d'analyse permettant de vérifier le respect des critères



Le salon *A la rencontre des Vins Naturels* cherche aussi à faire découvrir la diversité des productions en proposant des vignerons de régions aussi variées que possible.

Dans cet esprit, une causerie sera organisée afin de mieux connaître le vin naturel et ses différents enjeux. En présence d'Olivier Grosjean - [Le blog d'Olif](#), co-auteur de *Tronches de vin* (à paraître) - , d'un vigneron, d'un caviste et d'autres acteurs pertinents, cette causerie se tiendra le samedi 23 mars à 14:00.

Les vigneronns

- Hubert et Heidi Haussher - Alsace
- Patrick Rols - Aveyron
- Jean-Paul Thevenet - Beaujolais
- Charly Thevenet - Beaujolais
- Château Lestignac - Bergerac
- Château Planquette - Bordeaux
- EARL Vergé - Gilles et Catherine Vergé - Bourgogne
- Jérôme Guichard - Domaine Sauveterre - Bourgogne
- La Combe aux rêves - Bugey
- François Grinand - Domaine du Perron - Bugey
- Les Dolomies - Jura
- Domaine Lous Grezes - Cévennes
- Domaine Lattard - Drôme
- Sylviane et Michel Issaly - Domaine de la Ramaye - Gaillac
- Jean-François Coutelou - Mas Coutelou - Languedoc
- Delphine Roibet - Languedoc
- Pierre Rousse - Le Pelut - Languedoc
- Ivo Ferreira - L'Escarpolette - Languedoc
- Julien Peyras - Languedoc
- Joël Courtault - Domaine de Bel Air - Loire
- Domaine les Tuiles Bleues - Luberon
- Jacques Maillet - Savoie
- Jean-Yves Perron - Savoie
- Domaine Giachino - Savoie
- Domaine Rivaton - Frédéric Rivaton - Roussillon

La liste a été établie au 23 janvier 2013 et peut être sujette à modifications.

L'association

Cette association est née de la simple envie de dire 'Merci'. Merci à des vigneron·ne·s qui nous font passer de vrais moments de plaisir : olfactifs, gustatifs, visuels. Ces moments de convivialité toujours partagés, entre amis. Des vigneron·ne·s qui ont l'amour de leur métier et qui pensent que le vin est 'vivant'. Ces artisans du vin ont l'amour de leur terre, notre terre, celle des générations futures. Pour ces choses qui paraissent si simple, nous vous disons 'Merci'.



Le salon "A la rencontre des vins naturels" est la concrétisation de cette passion. Les vigneron·ne·s sont sélectionnés suivants les critères suivants :

- Que leur façon de faire leur vin soit conforme à notre charte :
 - Les vignes sont travaillées en «Agriculture Biologique» et les vendanges sont manuelles.
 - Lors de la vinification, pas de manipulation des vins, et aucun intrant n'est accepté à l'exception de doses faibles de sulfites
- Qu'ils remplissent un formulaire de présentation de leur activité.
- Qu'ils envoient l'analyse des doses de SO₂ total sur bouteille. Elles doivent être
 - inférieures à 30 mg/l pour les vins rouges (Norme CE < à 150 mg/l)
 - inférieures à 40 mg/l pour les vins blancs (Norme CE < à 200 mg/l)

A partir de ces critères, l'association S-Prit se réserve le droit d'inviter ou non le domaine. De plus, tous les vigneron·ne·s présents s'engagent à ne présenter que des cuvées satisfaisant les critères de l'association.

Le magasin – CNAC

Le bâtiment : une friche industrielle

A sa création en 1986, le MAGASIN - CNAC est l'un des rares lieux d'art contemporain en France à s'installer dans une friche industrielle à l'histoire particulière. Construite lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1900 pour abriter le hall des machines, sa structure métallique rivetée typique des ateliers Eiffel est achetée par deux industriels grenoblois travaillant dans le domaine de l'hydro-électricité (fabrication de conduites forcées). La halle est démontée, transportée à Grenoble et remontée sur son emplacement actuel. Bien plus tard, elle deviendra un lieu de stockage de 3000 mètres carrés. L'intitulé MAGASIN demeure, et devient le nom et le logo du Centre National d'Art Contemporain de Grenoble. Il fait écho à l'exposition d'avant-garde "Magasin" de Tatlin à Moscou en 1916. Depuis, MAGASIN 3 à Stockholm et MAGASIN 4 à Brême ont vu le jour.

La reconversion du bâtiment est réalisée par l'architecte Patrick Bouchain. L'intervention est légère et fait la part belle aux espaces d'exposition conçus en fonction du programme artistique de l'époque pour préserver l'intégrité architecturale du lieu. Le grand volume sous verrière (superficie de 900 m², longueur de 70 mètres et hauteur de 20 mètres) qui caractérise la Rue du MAGASIN (ainsi nommée en raison de ses dimensions et de sa température ambiante), permet la présentation d'installations monumentales in situ.



Les œuvres de Daniel Buren, Richard Long, Michelangelo Pistoletto, Guillaume Bijl, Matt Mullican, ... ont marqué les premières années d'existence du lieu. Un autre espace autonome, les galeries, d'une surface de 860 m², est aménagé sur un côté, chauffable et entièrement modulable d'une exposition à l'autre.

Des verrières rénovées en 2005

En 2005, la Ville de Grenoble, propriétaire du bâtiment, engage les travaux de remplacement de la verrière, plus étanche en raison de sa vétusté. Les travaux sont financés par les tutelles qui subventionnent le MAGASIN (Etat, Région Rhône-Alpes, Département de l'Isère, Ville de Grenoble, Fonds Européens).

Les parties vitrées (verrières sommitale et latérales), soit 1600 m², sont refaites. La date du 21 janvier 2006 marque la réinstallation du Centre National d'Art Contemporain dans son bâtiment d'origine après plus d'une année en dehors de ses murs.

Le site Bouchayer-Viallet

Jusqu'en 2010, des travaux de restructuration ont été conduits sous la direction d'un architecte, en réponse à l'évolution des pratiques d'exposition, et pour prendre en compte la requalification urbaine du Site Bouchayer-Viallet. L'installation de la future Salle de musiques actuelles à proximité du Magasin pourrait notamment entraîner l'ouverture d'une entrée du Centre National d'Art Contemporain sur son côté longitudinal sud.

Les partenaires

- Le magasin - CNAC (Centre National d'Art Contemporain)
- La ville de Grenoble
- Le vin au vert à Grenoble - Bar à vin nature - Jean Marie Mourron
- Le tonneau gourmand à Crolles - Restaurant, cave - Joël Féraud
- [Oclico](#), site de vente de produits bio et locaux - Bérengère Réale
- L'instant Gourmand - Chocolatier - Thierry Court

Informations pratiques

Dates

- Samedi 23 mars 2013
- Dimanche 24 mars 2013

Lieu

Le Magasin - CNAC salle Bouchayer-Viallet, 155 cours Berriat à Grenoble.



Horaires

- Samedi de 10 heures à 19 heures
- Dimanche de 10 heures à 18 heures

Tarif

- 5 €, verre INAO offert

Plan

