

SAMEDI 4 DÉCEMBRE 2021 10H-18H
LE CARROIR - LA CHAUSSÉE-SAINT-VICTOR (41)
SALON DE DÉGUSTATION ET VENTE

Les Vins du Coin, c'est un rendez-vous annuel organisé en Loir-et-Cher autour des vins vivants, à quelques semaines des fêtes de fin d'année. On y prend une bonne dose de chaleur humaine, on y entend des discussions passionnées, des éclats de rire, le verre à la main, les yeux pétillants. On déguste et on peut tout acheter en direct... Bref, deux ans sans Vins du Coin, c'était bien trop long !

FAUT-IL ENCORE PRÉSENTER « LES VINS DU COIN » ?

Les 25 vigneronnes et vignerons adhérents de l'association produisent des vins qui portent en eux leur personnalité. Vibrants, discrets, exubérants... Bref, vivants ! Chacun évoque la puissance d'un paysage, comme autant de reflets des terroirs situés entre la vallée du Loir et celle du Cher. Vous y reconnaîtrez l'humour espiègle de l'un, l'élégance de l'autre, leur force et leur droiture. Leurs vins ont une présence singulière parce qu'ils sont le fruit du travail d'artisans qui ont fait le choix de défendre des valeurs.

Leur point commun est la **charte d'adhésion** à l'association : **des raisins issus de l'agriculture biologique, des vendanges à la main, pas de chaptalisation ni d'acidification, 40 mg/l de SO2 (soufre) total maximum.**

16^E ÉDITION : À QUOI S'ATTENDRE ?

Les membres du bureau de l'association, tous vignerons, ont été chahutés par cette année 2021 si particulière dans les vignes. Gel, mildiou, soupçon de mouches drosophiles... Aucun fléau du vignoble ne leur a été épargné. Les vendanges ont été courtes, peu fructueuses mais avec de beaux fruits, porteurs d'une acidité vive et qui donneront des vins équilibrés. Alors que tout fermente, Julien Pineau, administrateur de l'association, explique que Les Vins du Coin ont fini par surgir dans le paysage d'automne après les vendanges : « En un mois, entre membres du bureau, on a tout remis à plat et relancé le projet d'organiser le salon 2021 ». Il annonce **un nouveau lieu : le Carroir à La Chaussée-Saint-Victor**. Pratique et fonctionnel, l'écrin de cette édition est flambant neuf ! Il permettra d'accueillir sereinement les visiteurs et visiteuses, dans un espace vaste et respirant. Julien souligne : « Je vais retourner derrière une barrique, et ça me fait bien plaisir ! L'effervescence m'a manqué ! ».

Les Vins du Coin, c'est toujours un **joyeux brassage** : on y retrouve des participants historiques, dont les fondateurs du salon depuis les années 2000, mais aussi de jeunes pousses qui se reconnaissent dans les pratiques déterminées par la charte. C'est le cas de Julien Moreau du domaine de Cambalu. Il a repris en 2016 l'exploitation familiale et s'occupe aujourd'hui de 17 hectares de vignes, parmi lesquelles on trouve autant du Pineau d'Aunis, du Grolleau, que du Sauvignon ou du Chenin... « Il y a une belle dynamique dans le Loir-et-Cher, un truc se crée par là-bas. J'accroche avec ce salon pour ça ! ». Il rejoindra pour la première fois la liste des participants pour faire goûter ses cuvées.

QUELLE EST LA PARTICULARITÉ DE LA VITICULTURE BIO ?

Tous les adhérents cultivent leurs vignes selon les principes de l'agriculture biologique certifiée. Pour lutter contre le développement du mildiou par exemple, seuls le cuivre et le soufre sont autorisés sur les plantes. C'est tout un travail de rigueur et d'anticipation qui permet aux vignerons de prendre soin de leur future récolte et d'en garantir la qualité et la quantité. L'approche biologique de la viticulture intègre une prise en compte globale de la plante dans son milieu. Le travail du sol, ainsi qu'un enherbement entre les rangs, favorisent une résistance plus importante aux températures extrêmes auxquelles les vignes font face ces dernières années.

INFOS PRATIQUES

Entrée : 5€ (verre offert).

Accès au salon :

Le Carroir, route nationale

41260 La Chaussée-Saint-Victor. Suivre la signalétique.

Grand parking sur place. Pensez au covoiturage !

Et si vous restiez pour le dîner ?

Concocté par le Diffa - restaurant de Blois -
et à partager avec les exposants !

30€ par personne, repas + vins + DJ set. Places limitées.

Sur réservation : contact@lesvinsducoin.com

www.lesvinsducoin.com

 @lesvinsducoin

 @les_vins_du_coin



PRESSE

Qui eût cru ? - Julie Joyez

06 71 90 36 82 / contact@quileutcru.com