



SAMEDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2018 10H-19H
CHÂTEAU DE BLOIS (41)
SALON DE DÉGUSTATION ET VENTE

LES VINS DU COIN, C'EST QUI ?

Les Vins du Coin proposent des vins d'auteurs. Les 25 adhérents de l'association produisent des cuvées qui portent en elles leur signature. À l'opposé d'une production de masse, leurs vins sont déclencheurs d'émotion. Chacun évoque la puissance d'un paysage. Celui du Loir-et-Cher, de la Sarthe ou de l'Indre-et-Loire... Vous y reconnaîtrez l'humour espiègle de l'un, la discrétion élégante 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.

Chaque année depuis 2005, ils vous donnent rendez-vous pour vous faire découvrir leurs plus belles cuvées. Après l'énorme succès de l'édition 2017 au château de Blois, les vigneron investissent à nouveau les lieux le samedi 1^{er} décembre prochain dans un espace encore plus vaste, tout à fait propice aux discussions. Qu'ils soient installés depuis 20 ans ou qu'ils viennent de mettre en bouteilles leur toute première cuvée, venez les rencontrer !

EN DIRECT DES DOMAINES : PRODUIRE DES VINS BIO EN 2018

La nouvelle édition du salon Les Vins du Coin promet d'être des plus joyeuses : les vendanges à peine terminées, les vigneron ont le sourire aux lèvres.

Et pour cause, le millésime 2018 vient adoucir le coup dur dû au gel des deux printemps précédents qui avait coûté à la plupart d'entre eux la majorité de leur récolte potentielle. Avec des arômes déjà intenses et une belle maturité, les jus 2018 sont le résultat de l'ensoleillement exceptionnel de cet été et de la météo plus que clémente durant les vendanges.

Tous les adhérents cultivent leurs vignes selon les principes de l'agriculture biologique. Pour lutter contre le développement du mildiou, seuls le cuivre et le soufre sont autorisés sur les plantes. C'est tout un travail de rigueur et d'anticipation qui permet aux vigneron 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, a favorisé une résistance plus importante aux températures extrêmes auxquelles les vignes ont dû faire face. Chercher l'eau en profondeur, synthétiser la lumière pour gorger les raisins de sucres et de nutriments, les vignes ont pris leur revanche !

Les derniers millésimes, difficiles au niveau climatique, ont donné des vins avec des profils mûrs, pleins de fruits, mais rares. Ce sont ceux-là que vous dégusterez lors du prochain salon, tandis que 2018 sera en train de fermenter tranquillement en cave.

INFOS PRATIQUES

Entrée : 5€ (verre offert). Accès au salon : 6 place du Château 41000 Blois. Suivre la signalétique. Parking accessible sur la place du château, possibilité d'y charger ses achats dans son véhicule. Pensez au covoiturage !

www.lesvinsducoin.com



@lesvinsducoin

Et si vous restiez pour dîner ? Concocté par Max de L'Archimède et à partager avec les vigneron !
 26€ par personne, repas + vins. Places limitées.
 Sur réservation : contact@lesvinsducoin.com

LA CHARTE VINS DU COIN

Des raisins issus de l'agriculture biologique

Vendanges à la main

Pas de chaptalisation ni d'acidification

40 à 50 mg/l de SO2 total maximum

PRESSE

Qui l'eût cru ? - Julie Joyez

06 71 90 36 82 / julie.joyez@gmail.com