

Soixante exposants au salon Intervin de Vienne, les samedi 28 et dimanche 29 janvier 2023, salle du Manège : la liste

**De l'Alsace à la Champagne, en passant par les Côtes-du-Rhône, Nord et Sud, le Bordelais, la Loire ou encore la Bourgogne, etc., toutes les grandes régions viticoles de France sont représentées ; ainsi que de nombreux vins du monde (Allemagne, Portugal, Liban, Sardaigne, Japon) au Salon Intervin à Vienne. Au programme également : des animations autour de la musique et du vin sur la scène, des vins antiques de Pierre Gaillard avec le musée de Saint-Romain-en-Gal et des cépages anciens renaissants avec Yves Cuilleron, Guy Bonnard et Antoine Depierre.**

Les exposants :

## **Alsace**

**-Kuentz : AOC Alsace, AOC Crémant d'Alsace, AOC Grand Cru. HVE (Haute Valeur Environnementale)/En conversion Bio pour la 3ème année**

## **Beaujolais**

**-Amélie Crozet, vigneronne : AOP Régnié, AOP Morgon-Vins Bio**

**-Domaine des Montillets : Morgon, Beaujolais Villages blancs et rosé, Crémant de Bourgogne, Vin de liqueur/HVE**

## **Bandol**

**Les Merveilles du Sommelier : Vins de Pays, vins AOC de Bandol, Provence**

## **Bordeaux**

**-SCEA Sendrey Frères et Fils : Graves rouge, Bordeaux rosé, Bordeaux sec, moelleux, Sauternes et Sangria au Sauternes/HVE 3**

**-EARL Vignobles Laguillon et Fils : Bordeaux, Saint Emilion grand cru Castillon Côtes de Bordeaux, Bordeaux rosé , Bordeaux rouges/HVE**

## **Bourgogne**

**-Domaine Debray, Saint-Aubin ; Savigny les Beaunes ; Pernand Vergelesses ; Gevrey-Chambertin, Bourgogne-Hautes Cotes de Beaune ; Corton /En conversion Bio**

**-John Corsin** : Mâcon la Roche Vineuse blanc ; Bourgogne pinot noir, Bourgogne aligoté/**Bio**, **En dernière année de conversion**.

**-SCEV du Domaine Sangouard** : Bourgogne-Beaujolais, Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Mâcon Verzé Blanc / Rouge ; Beaujolais Leynes, Bourgogne Pinot Noir, Crémant de Bourgogne/**HVE**

**-Domaine Sylvain Mosnier**- Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru/ **HVE 3**

**-Domaine Pascal Mure** : Pommard, Volnay, Monthélie, Beaune

## **Cépages Anciens Renaissants**

**-Domaine Mayoissier, le Cellier de Félicie**, IGP Isère, vins de France. **Bio/Nature**

**-Yves Cuilleron** : vins issus de cépages anciens dont chatus, un cousin de la syrah, durif et durera (uniquement à la dégustation).

**Guy Bonnard** : Côtes-du Rhône Nord, IGP Collines rhodaniennes, Coteaux du Gier, parmi les cépages anciens proposés, le chouchillon.

## **Champagne**

**-SCEV Maurice Choppin**, Champagne AOP/**HVE**

## **Coteaux du Lyonnais**

**-Domaine Régis Descotes** : Vins de France et AOP Coteaux du Lyonnais/**Bio**

## **Côtes de Provence**

**-Domaine Rostangue** : Côte de Provence/**Bio**

## **Côtes-du-Rhône**

**-EARL Valand-Cairanne** AOP, Côte Du Rhône Plantedieu, IGP Principauté d'Orange, rouge, blanc et rosé/**Vins Bio**

**-Domaine Cyril Coulon** : AOC Chateauneuf du Pape

**-Cave Le Gourmand**, Saint-Joseph, vin de Pays, Saint-Désirat, Saint-Rem, Vin de Pays et AOC Vivarais/**Bio**

**-Domaine du Chardon Bleu**, Vallée du Rhône Sud, AOP Grignan les Adhémars, **Bio**

**-EARL Notre-Dame des Pallières** : Côte-du-Rhône, Côte du-Rhône Village Sablet, Lirac, Rasteau et Gigondas

**-Vignoble Hervé et Nathalie Avallet** : Côte Rôtie, Condrieu, IGP Collines rhodaniennes, Seyssuel/HVE

**-Eurl Caveau Saint-Jean** : Côtes du Rhône Villages Valreas/HVE + Bio

**-Pascal Marthouret**-AOP Condrieu, Saint-Joseph, vin de pays des collines rhodaniennes, vin de Seyssuel

**-Les Serines d'or** : Vins de Seyssuel, Saint-Joseph

**-Domaine de la Deydière, EARL Acolatse** : Côtes-du-Rhône, jus de raisin/Bio

**-Domaine Mathiflo** : Baumes de Venise, muscat de Baumes de Venise, Côte-du-Rhône, Ventoux, Gigondas/Culture raisonnée

**-Domaine Bonnefond Sandrine** : AOP Côte Rôtie

## **Isère**

**-Sas Fleurs de Gallet, Jean-François et Luc Metral**-IGP Isère

## **Languedoc-Roussillon**

**-SCEA Château La Grave**-Minervois AOP (Terra Vitis)

**-Earl du Domaine Valambelle** : AOP Faugères en Languedoc, en blanc, rosé et rouge/Bio

**-Château La Bastide** : AOP Corbière, IGP Aude Hauterive, Pays d'Oc/HVE3, en conversion Bio depuis 2021

**-Domaine Fontaine Marcousse** : AOC Saint-Chinian/HVE

**-Domaine de l'Envolée** : IGP-Côtes de Thongue/3ème année de conversion Bio

**-Hiez Viannés** : AOP Corbières, blanc rosé et rouge, AOP Corbières Boutenac

## **Sud-Ouest**

**-Eric Montagne**, château d'Arquiès : AOC Cahors/HVE

**-Château Vincens** : AOC Cahors, IGP Côtes du Lot Blanc, Rose et Rouge, Ratafia

**-Earl Bachard, Domaine Montaut** : AOC Jurançon sec et doux/HVE+ en conversion Bio

**-Sarl Capmartin Sélection** : Madiran, Pacherenc de Vic-Bilh, sec et doux, IGP Gascogne, Vin de France/Bio/Biodynamie/Nature

**-SCEA Château de Couffoulens: IGP Cité de Carcassonne**

## **Vins de Loire**

**-Domaine Leclerc Jean-Claude, Menetou-Salon**

## **Vins du Monde**

**-Vins d'Esslingen** : Weingärtnergenossenschaft Esslingen, Bade-Württemberg, Allemagne

**-Dourovins** :vins portugais, Porto, Ginga (liqueur de griottes)

**-Vinex France** : vins du Liban, château Barka, Château Oumsiyat, Domaine Latourba Domaine S.Najm Arak libanais

**-FTC « La Sardaigne à Table »** : vins de Sardaigne et gastronomie sarde

**-Saké du Japon** : l'un des deux producteurs de saké, en France, « Les larmes du Levant » est installé à Pélussin dans le Pilat (Loire), près de Vienne. Il est présent sur le salon : sa production réputée répond aux critères ancestraux des grands sakés. Il permet de découvrir la 5ème saveur prisée des Japonais, l'umami.

## **Whiskies et rhums**

**André Laurent- Le clos du Mont Vinon : whiskies et rhums**

## **Gastronomie**

**-SAS Le Refuge.** Charcuterie et fromage corse

**-EI Laborie-**Fromage des Pyrénées : brebis fermier, Ossau Iraty, mixte-chèvre brebis Bleu, chèvre piment d'Espelette, confitures, Filet mignon/

**-Basile et Téo** : chocolaterie, biscuiterie, confiserie/

**-Sweetbiotea** : thés noirs, verts, rooibos et tisanes bio/**Bio**

**-Bocal Bigourdan** : conserverie artisanale (foie gras/plats cuisinés, rillettes et pâtés)/

**-Les Gourmets bretons** : : Kouig Amann, far aux pruneaux, gâteaux bretons, etc.

**-Les Ruchers du Marmajou** : Hautes-Pyrénées, miels et produits de la ruche ; apéritifs aux miels.

## **Bière**

**-Vienne Brewing Company** : micro-brasserie viennoise proposant de nombreuses bières très typées

## **Eau**

-**Eaux de Saint-Géron** : eau minérale haut-de-gamme naturellement gazeuse issue de Haute-Loire

## **Divers**

-**Denis Lardin, Probus Côte-Rôtie** : répertoire des vins de Côte-Rôtie

-**Musée de St-Romain-en-Gal** : stand consacré aux vins antiques de Pierre Gaillard

-**Jean-Jacques Dubernard-Poteries originales autour du vin**

Au total : dix-sept domaines viticoles en Bio ; treize en Haute Valeur Environnementale (HVE) ; deux Vins Nature ; un en Biodynamie, un en culture raisonnée et un Terra Vitis.

-**Salon Intervin de Vienne, les samedi 28 et dimanche 29 janvier 2023, salle du Manège de l'Espace Saint-Germain, 30 avenue du Général Leclerc à Vienne de 10 h à 19 heures Entrée 3 euros/ Le verre : 3 euros. Restauration possible au sein du restaurant « l'Espace » de l'Espace Saint-Germain, privatisé pendant le salon/Partenaire hôtelier : l'Hôtel de la Poste, cours Romestang à Vienne.**