



# La route des vins bio Marjolaine...

Le plus célèbre et plus grand marché bio de France a toujours sélectionné avec rigueur des producteurs et des artisans parfois pionniers et de tous horizons, passionnément engagés dans la Bio et l'écologie. C'est donc tout naturellement que des vigneron amoureux de leur terre, ancrés dans l'agriculture biologique depuis plusieurs décennies ou nouveaux producteurs, sont présents au salon Marjolaine, avec près d'une trentaine de domaines de France et d'Italie à découvrir.

Les visiteurs oenophiles amateurs ou avérés ont toutes les raisons de se réjouir ! Le Salon Marjolaine a invité Lilas Carité, spécialiste en conseil œnologique et sommelier, rédactrice du Guide Carité des bonnes adresses du vin biologique et biodynamique. Elle va animer cinq séances de dégustations thématiques en compagnie de vigneron exposants. L'occasion pour chaque visiteur de tout savoir des cépages, de l'assemblage, de l'élevage... ce qu'est l'attaque, la persistance, la part des anges...

**Quel nez ?** Plutôt épicé ou animal, minéral ou végétal ?

**Quelle robe ?** Plutôt scintillante ou soutenue, tuilée, voilée, limpide ?

**Quel goût ?** Plutôt floral ou fruité ? Boisé, charnu, rond, souple ou vif...



**Ces séances de dégustation auront lieu à l'Espace Dégustation de 11h30 à 13h.**

L'heure idéale pour une mise en bouche et la découverte conviviale et passionnante de jolis flacons !

- **Dimanche 4 novembre** : « Le vin en trois couleurs : rouge, blanc et rosé »
- **Mardi 6 novembre** : « Ces vins qui sentent le soleil »
- **Mercredi 7 novembre** : « Sélection de vins sans sulfite ajouté »
- **Judi 8 novembre** : « Dégustation autour des bulles, du Champagne à la méthode traditionnelle »
- **Samedi 10 novembre** : « Tour de France de la route des vins »

## Guide Carité des vins bio

Lilas Carité présentera également en exclusivité le nouveau Guide Carité des bonnes adresses du vin biologique et biodynamique.

Cette trente-quatrième édition actualisée est enrichie - nouveaux producteurs, nouvelles appellations - et distille une belle sélection de vins sans sulfite ajouté.

**À noter** : le Guide Carité est le seul ouvrage du genre à indiquer les doses totales et libres de SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille, la qualité des levures et le type des vendanges.



### Le plus ?

Les belles adresses pour goûter à l'œno-écotourisme et les événements qui permettent de rencontrer directement les vigneron(ne)s. Éditions Utovie, 368 p. 18 €. ■ [www.utovie.com](http://www.utovie.com)

## Parmi le top ten du Guide Carité

des produits des exposants du salon Marjolaine

**Bordeaux 2016 cuvée «Chapô» du Vignoble Bourdon, Domaine du Bourdieu à Soullignac :**

« un vin riche et profond, souple et soyeux dans sa matière et généreux dans ses arômes. »

■ [www.vignoble-boudon.fr](http://www.vignoble-boudon.fr)

**Cognac X.O. Alain Chadutaud à Mérignac :**

« aussi tendre qu'élégant, très féminin, à la palette aromatique sublime. »

■ [www.cognac-chadutaud.com](http://www.cognac-chadutaud.com)



## Vins bio, voilà la jeune génération

Dans les exploitations bio viticoles, le vin est bien souvent une histoire de famille où partage, transmission et savoir-faire vont de pair.

Le Domaine du Mortier – 13 hectares de vignes et 3 hectares de bois – à Saint-Nicolas de Bourgueil – est un modèle de biodiversité, conduit par Cyril et Fabien Boisard. En 1996, les deux frères,



sitôt leurs études de viticulture-oenologie achevées, reprennent le domaine acheté par leurs parents 8 ans plus tôt, pour le conduire en bio dès 1998. Agroforesterie, travail du sol très léger, enherbement naturel ou couvert végétal, compost, sélection massale... selon Fabien, cité dans Le dictionnaire chic du vin de Léon

Mazzela, « faire du vin nature, c'est intervenir constamment ».

■ [www.facebook.com/domainedumortier](http://www.facebook.com/domainedumortier)

Ils sont vigneron depuis sept générations ! Au sud de Bordeaux, sur leur propriété Château Méric, François et Sylvie Barron travaillent leurs terres et produisent leurs vins de Graves selon les normes de l'agriculture biologique depuis 1964.

D'authentiques pionniers qui ont transmis l'amour de la terre à leurs deux enfants. Depuis 2003, Benjamin intervient auprès de son père sur les travaux de la vigne et du chai, sa jeune épouse Aurélie assiste Sylvie dans la commercialisation et la promotion des vins du domaine. Quant à Eugénie, la benjamine, elle développe l'organisation d'événementiels et l'activité œnologique du domaine. ■ [www.chateauxmeric-chanteloiseau.fr](http://www.chateauxmeric-chanteloiseau.fr)



## Vive l'œnotourisme en mode bio

Le tourisme viti-vinicole est en plein essor : les amateurs de vins bio ont la possibilité de retrouver les vigneron du salon Marjolaine dans leurs domaines. Au programme : séjour dans les vignes, visite des caves et dégustations tout en appréciant la générosité conviviale de l'accueil vigneron.

Dans la région bordelaise, Patricia et Lilian Gassiot du domaine du ChâteaudeRochers travaillent main dans la main avec des producteurs bio voisins pour organiser un marché et des activités écologiques le 3ème dimanche du mois, de mars à décembre. Sans oublier des repas bio, festifs et en musique pendant l'été. ■ [www.chateaude-rochers.fr](http://www.chateaude-rochers.fr)

Dans la Drôme provençale, Violaine et Pierre Trollat du domaine du Chêne Vert ont aménagé trois gîtes qui peuvent accueillir de 2 à 8 personnes. L'occasion de découvrir aussi leur activité oléicole et goûter leurs produits : huiles et tapenades, vinaigre de vin et crèmes de marrons ■ [www.domaineduchenevert.fr](http://www.domaineduchenevert.fr)

**1 sur 3** Selon l'Agence Bio, 1 consommateur de vin sur 3 déclare boire du vin bio.

**11%** : En France, les vins bio gagnent du terrain ? Entre 2016 et 2017, le nombre d'exploitations a augmenté de 11%.

**+ 4%** de surfaces certifiées bio.

**+ 45%** de surfaces en conversion bio.

Source : Agence Bio 2017.

**SALON**  
**viniBIO**

Les vins bio seront également à découvrir au salon Vinibio du 14 au 16 décembre 2018, Porte de Versailles de Paris. 120 domaines venus de France et d'Europe produisant des vins et des spiritueux seront réunis pour cette 3ème édition. ■ [www.salon-vinibio.com](http://www.salon-vinibio.com)

**Marjolaine le Salon Bio**  
PARC FLORAL DE PARIS  
DU 3 AU 11 NOVEMBRE 2018



» ENTRÉE À TARIF RÉDUIT SUR «  
[WWW.SALON-MARJOLAINE.COM](http://WWW.SALON-MARJOLAINE.COM)

Et pour simplifier la vie des visiteurs...



- **Commander sur la boutique en ligne** du salon où l'on retrouve les produits des exposants Marjolaine et retirer ses produits sur place : [www.sevella.com](http://www.sevella.com)
- **La livraison gratuite à la voiture** ou payante à domicile (mini 130 € d'achats sur Paris et certaines banlieues)
- **La garderie** : à partir de 3 ans - 3 € /enfant.

### CONTACT MEDIA

Violaine Hémon Marin  
Tel : 02 53 45 13 55  
Cell : 06 22 82 27 44  
[violaine@agence-k-v.com](mailto:violaine@agence-k-v.com)  
[www.agence-k-v.com](http://www.agence-k-v.com)  
@violainehemon

**K&V**  
relations média

## Informations pratiques & services :

**Ouverture** de 10h30 à 19h

**Nocturne** jusqu'à 22 h le vendredi 9 novembre.

**Dernière entrée** : 30 mn avant la fermeture

**Tarif** : 10 € (donnant accès aux stands, conférences et ateliers)

**Tarif réduit** : 7 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, invalides, étudiants, bénéficiaires du RSA)

**Gratuit** pour les enfants de moins de 12 ans

**Spas**  
Organisation

SPAS Organisation est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable.

Spas Organisation totalise 30 manifestations dédiées aux produits biologiques, des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région ainsi que la place de marché digitale [sevella.com](http://sevella.com) (site de vente de produits biologiques et naturels (375 marchands et 20 000 références).