



A consommer avec modération

4^{ème} SALON « un Vin, un Sourire »

Dégustation-Vente

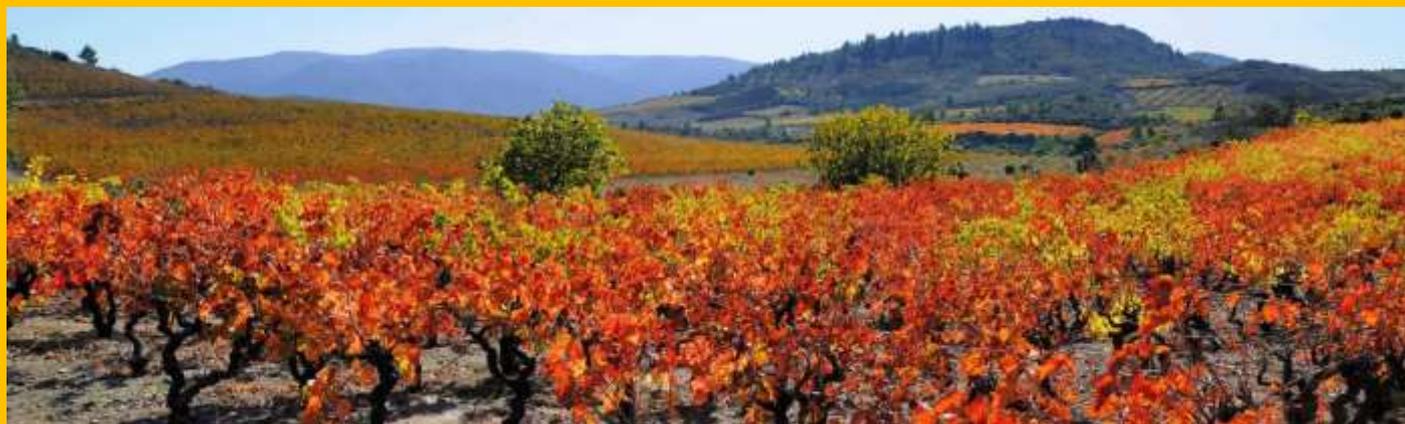
Samedi 19 novembre 2022

De 10 heures à 19 heures

Salle « La Recellerie » rue de la Fontaine la Reine

77350 BOISSISE LA BERTRAND

ENTREE LIBRE



Programme

- Dégustation-Vente de vins de différentes régions de France et de bières locales,
- Vente des produits artisanaux de l'association La Force d'un Sourire,
- Petite restauration sur place,
- Animations et jeux.

Le mot de la Présidente de La Force d'un Sourire,

Nous voici à la 4ème édition du Salon « un Vin, un Sourire ». Ce salon est né d'une rencontre d'un petit groupe de Boissisiens amateurs et connaisseurs en vin, et l'association humanitaire « La Force d'un Sourire » qui depuis 2013 a créé une pouponnière au Sénégal pour accueillir des enfants de zéro à 3ans en grande difficulté.

Ce salon a pour objectif de faire découvrir des vins de différentes régions produits par des vignerons indépendants, passionnés, qui conseillent et vendent leur production.

Chaque vigneron s'acquitte d'un ticket d'entrée versé à l'association, et le jour de la manifestation, vend son vin pour son propre compte.

La Force d'un Sourire quant à elle, propose à la vente ses articles confectionnés par des artisans Sénégalais, (pochettes, sacs, bijoux...)

Cette année quelques nouveautés seront proposées aux visiteurs du salon.

- Une assiette de charcuterie-fromages vendue au profit de l'association pour accompagner la dégustation des vins.
- Une tombola avec une vente de bouchons et deux tirages qui permettront de gagner des lots.
- Enfin, dernière nouveauté et de taille, ce catalogue qui reprend les différents participants et leur production. Ainsi, vous pourrez tranquillement préparer votre visite et les questions que vous souhaitez poser le 19 novembre. Vous pourrez également le transmettre à votre entourage...

Comme les années précédentes, une animation dynamique et joyeuse jalonnait cette journée.

Nous vous attendons nombreux pour partager avec nous cette journée placée sous le signe de la convivialité et de la solidarité.

Bon salon à tous !

Christine TAVERNIER-HAUMONT



Toute l'équipe du Salon (organiseurs, vignerons, bénévoles, (Edition 2021)



Champagne MOBILLION Père et Fils – 51500 Sacy

A.O.C. Champagne 1^{er} Cru

Sur la commune de SACY, village classé premier cru de la petite Montagne de Reims, Elodie et Olivier MOBILLION-ROBBE représentent la cinquième génération qui exploite ce domaine viticole de 10 Ha. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) et viticulture durable.

Champagnes Blancs : Brut sélection, Brut Blancs de Blancs, Prestige Millésimé.

Champagne Rosé : Brut rosé.

Vins Rouge : Côteaux-Champenois Sacy Rouge.

Cépages : Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay.

Prix : de 17€ à 30 €

Vos interlocuteurs au salon : **Elodie et Olivier**

champagne.mobillion@wanadoo.fr

NOUVEAU !



Domaine du Vieux Pressoir – 49260 Vaudelnay – Val de Loire

A.O.C. Saumur et Saumur Puy Notre Dame

Situé au Sud de Saumur, le Domaine du Vieux Pressoir est une exploitation viticole de 26 Ha dont l'origine remonte à 1892. Appartenant à la Famille VAGNON, il évolue encore pour faire progresser la qualité des vins à travers le label HVE (Haute Valeur

Environnementale) depuis 2018 et la conversion à la viticulture biologique en 2020. L'AOC Saumur Puy Notre Dame est reconnue depuis 2009.

Vins Rouges : Saumur Rouge et Saumur Puy Notre Dame

Vin Blanc : Saumur Blanc

Vin Rosé : Saumur Rosé

Effervescent : Saumur Blanc/Rosé Fines Bulles.

Cépage Rouge : Cabernet Franc

Cépage Blanc : Chenin (principalement) et Chardonnay

Prix : de 8€ à 15 €

Votre interlocutrice au salon : **Eva**

contact@levieuxpressoir.fr

Site : <https://www.levieuxpressoir.fr>

**Vigneron présent
depuis 2019**



Château Maison Neuve – 33820 Saint Palais

A.O.C. Blaye - Côtes de Bordeaux

En bordure d'estuaire de la Gironde, côté rive droite, Alexia EYMAS, viticultrice et fille de vigneronne depuis 4 générations, dirige depuis 2010 un vignoble de 40 Ha. Les vignes sont installées sur des collines dans la petite commune de Saint Palais.

Vins Rouges : Clotilde, Tradition, KV, PUR, Alexia, Malbec, CS , Prestige

Vin Blanc : Château Maison Neuve Sauvignon

Vin Rosé : Garumna

Cépages Rouges : Merlot (principalement) Cabernet Sauvignon et Malbec

Cépage Blanc : Sauvignon

Prix : de 7€ à 16 €

Votre interlocuteur au salon : **Alexia EYMAS**

chateaumaisonneuve@hotmail.com

Site : <https://www.chateau-maisonneuve.fr>

*Vigneron présent depuis
la 1^{ère} édition de 2018*



Domaine BOTT Frères – 68150 Ribeauvillé

A.O.C. Alsace

Domaine familial fondé en 1835, recensant sept générations. Il s'étend sur une vingtaine d'hectares où sont cultivées des vignes de 35 ans d'âge moyen. Le domaine est en conversion biologique depuis 2019. La qualité du terroir offre aux sept cépages alsaciens la possibilité de s'épanouir et de s'exprimer pleinement.

Vins Blancs : Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling, Pinot Blanc,

Vin Rouge : Pinot Noir

Vin Rosé : Rosé d'Alsace

Effervescent : Crémant d'Alsace

Cépages : L'Alsace est la seule région viticole où le nom des vins correspond au cépage.

Également des **eaux de vie**, des **liqueurs**.

Prix : de 10€ à 30 €

Votre interlocuteur au salon : **Olivier**

vins@bott-freres.fr

Site : <https://www.bott-freres.fr>

*Vigneron présent depuis
la 1^{ère} édition de 2018*



Corsica Corner

I.G.P. et A.O.P. Vins de Corse.

La maison Corsican Corner représente pour ce salon deux caves viticoles de Corse : le domaine Casanova, vignoble entre terre et mer sur trois terroirs et le domaine de Granajolo, vignoble planté en 1974 près de Porto-Vecchio et passé en bio depuis 1987.

Vins Rouges : IGP Rouge, AOP Porto-Vecchio

Vins Blancs : IGP Blanc, AOP Porto-Vecchio

Vins Rosés : IGP Rosé, AOP Porto-Vecchio

Effervescents : Blanc et Rosé

Cépages Rouges : Niellucciu et Syrah

Cépages Blancs : Vermentinu, Chardonnay, Muscat d'Alexandrie

Prix : de 8€ à 22€

Votre interlocuteur au salon : **Léa COULONG**

info@corsicancorner.com

Site : <https://www.corsicancorner.com>

NOUVEAU !



DOMAINE BOULET
69840 JULIENAS

Domaine BOULET - 69840 JULIENAS

A.O.P. Beaujolais

Depuis 4 générations, le Domaine BOULET exploite 9 hectares en culture raisonnée sur différentes appellations du Beaujolais et principalement en Juliéas. Vendanges manuelles.

Vins Rouges : Juliéas, Saint-Amour, Chénas

Vin Blanc : Beaujolais Villages Blanc

Cépage Rouge : Gamay

Cépage Blanc : Chardonnay

Prix : de 8.50€ à 12.50€

Votre interlocuteur au salon : **David BOULET**

domaineboulet69@gmail.com

**Vigneron présent depuis
la 1^{ère} édition de 2018**



Domaine Jean-Pierre BOUGAUD – 21700 COMBLANCHIEN

A.O.C. Bourgogne

Domaine viticole de Bourgogne d'une superficie de 4 hectares partagé entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Culture traditionnelle sans utilisation de désherbant ni de produits chimiques de traitement. Vendanges manuelles, cuvaison à froid pour les rouges et élevage en fûts de chêne pendant 18 à 20 mois.

Vins Rouges : Bourgogne Pinot Noir, Côte de Nuits Villages, Côtes de Beaune Villages (Ladoix)

Vin Blanc : Bourgogne Aligoté, Bouzeron, Chardonnay

Cépage Rouge : Pinot Noir

Cépages Blancs : Aligoté, Chardonnay

Prix : de 10€ à 18€

Votre interlocuteur au salon : **Jean-Pierre BOUGAUD**

Bougaud.jean-pierre@orange.fr

**Vigneron présent depuis
la 1^{ère} édition de 2018**



Brasserie des Grottes – 77350 Boissise la Bertrand

Bières

C'est dans une caverne de calcaire insolite surplombant la vallée de la Seine, que la Brasserie des Grottes s'affranchit des codes et exploite les faveurs du monde troglodyte afin d'élaborer d'audacieuses bières avec des houblons venant du monde entier.

Bières : Lemon Drop, La Grottesque, Axolotl, Satan Claus etc.

Prix : entre 9€ et 30€ en fonction des coffrets

Votre interlocuteur au salon : **Alexandre**

Brasseriesdesgrottes@gmail.com

facebook: <https://www.facebook.com/brasseriesdesgrottes/>

NOUVEAU !

Remerciements

Les organisateurs du salon « un Vin, un Sourire » remercient particulièrement la mairie de Boissise la Bertrand qui depuis 2018, soutient ce salon, par le prêt à titre gracieux de la salle et du matériel nécessaire à la tenue de cette manifestation.

Ils remercient également toutes les personnes qui ont participé à sa préparation et notamment les maires des communes qui ont accepté de relayer l'information (panneaux lumineux, banderoles...)

