



AUX VIGNOBLES!
VINS & GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS

BALADE ÉPICURIENNE

Plan & guide du salon

 **BIARRITZ**

31 JANVIER >
3 FÉVRIER 2025



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGÉREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. www.mangerbouger.fr

UN MINI TOUR DE FRANCE

Artisans et producteurs venus de toute la France ont donné rendez-vous aux gourmands, gourmets ou simples curieux pour partager le bon et les histoires de leurs régions.



 **VINS DU MONDE**.....p.6

 **GASTRONOMIE**.....p.7

 **COCKTAILS / APÉRITIFS**.... p.6

 **VIE PRATIQUE**.....p.7

 **SPIRITUEUX**.....p.6

 **À TABLE !**.....p.7

EN SAVOIR PLUS

LA DÉGUSTATION

Goûter trop de produits sature vos papilles et peut altérer votre jugement. Pour faire les meilleurs choix, nous vous invitons à suivre cet ordre de dégustation :

#1

Commençons par :
Vins blancs secs,
Champagnes, fromages
légers, produits de la mer

#2

Ensuite :
Vins rouges légers, charcuterie,
vins plus puissants, produits
épicés

#3

Et pour finir :
Bières, spiritueux & produits
sucrés

Concernant le vin, vous pouvez suivre ces étapes de dégustation :



1 - l'examen
visuel



2 - l'examen
olfactif



3 - l'examen
gustatif

LA BOUTIQUE

Rendez-vous à l'accueil pour découvrir nos produits dérivés exclusifs du salon Aux Vignobles ! : sacs, verres, tire-bouchons et bien plus encore.
Repartez avec un souvenir, et revenez avec l'année prochaine !



Verre

2 € l'unité
(lot de 6 verres = 10€)



Porte verre

1 €



Sac cabas

3 €



Stop goutte

1 €



Kit sommelier

15 €



Pack dégustation

10 €

LES LABELS



Produits médaillés

Produits ayant reçu un prix ou une médaille au Concours Général Agricole.



Haute valeur environnementale

Produits issus d'exploitations agricoles s'engageant volontairement dans des démarches respectueuses de l'environnement.



Oenotourisme / Agritourisme

Exposants proposant des prestations touristiques à leur domaine pour découvrir les vins, les terroirs et la culture viticole ou les exploitations.



Bio

Produits issus de l'agriculture biologique.

1 VINS / ALSACE

- **Domaine Greiner** D06
Crémant d'Alsace, Vendanges Tardives
- **Edouard Fallot** C16
Alsace Grand Cru, Riesling, Sylvaner
- **Paul Dock & Fils** C10
Vins d'Alsace, Crémant d'Alsace, Alsace
- **Wolff Dresch** B18
Grand Cru Winzenberg, Crémant d'Alsace

2 VINS / BEAUJOLAIS

- **Armand et Richard Chatelet** C18
Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon
- **Domaine Dufour Père et Fils** B12
Chiroubles, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié

3 VINS / BORDEAUX

- **Château Bourgeney** A11
Bordeaux, Crémant de Bordeaux
- **Château Clare** C13
Graves
- **Château d'Arguin** D01
Bordeaux rosé, Graves
- **Château des Rochers** B09
Sauternes
- **Château Enclos Haut Mazeyres** B03
Pomerol
- **Château les Alberts** D20
Bordeaux, Blaye Côtes de Bordeaux, Crémant de Bordeaux
- **Château les Tuileries** C17
Médoc, Médoc Cru Bourgeois
- **Château Mazeris Bellevue** E09
Canon Fronsac
- **Château Palais Cardinal** A14
Saint-Emilion, Bordeaux Supérieur, Saint-Emilion Grand Cru, Crémant de Bordeaux
- **Château Pourquey Gazeau** B17
Bordeaux rosé, Bordeaux Supérieur, Crémant de Bordeaux
- **Château Rêve d'Or** C06
Lalande de Pomerol, Pomerol, Puisseguin Saint-Emilion
- **Vignobles Mallard** C07
Saint-Emilion, Sauternes, Entre deux Mers
- **Vignobles Moze-Berthon** E14
Montagne Saint-Emilion, Pomerol, Saint-Emilion
- **Marquis de Saint Estèphe** B14
Haut-Médoc, Saint-Estèphe

- **Vignobles Arduin** A04
Saint-Emilion Grand Cru, Sauternes, Bordeaux rosé
- **Vignobles Jolivet** E01
Bordeaux rosé, Crémant de Bordeaux, Moelleux
- **Vignobles Mouty** D07
Pomerol, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux
- **Vignobles Roy-Trocard** C14
Pessac Léognan, Fronsac, Lalande de Pomerol

4 VINS / BOURGOGNE

- **Domaine Jean-Claude Martin** E03
Chablis, Irancy
- **Eugène Ellia** B16
Chassagne Montrachet, Nuits Saint Georges, Gevrey Chambertin
- **Gavignet Béthanie et Filles** C05
Nuits Saint Georges, Crémant de Bourgogne
- **Groubier Père et Fils** A08
Nuits Saint Georges, Pommard

5 VINS / CHAMPAGNE

- **Champagne Christian Coquet** A18
Champagne brut tradition, Champagne Millésimé
- **Champagne Clérambault** D17
Champagne
- **Champagne Crochet & Filles** E06
Champagne
- **Champagne Gonet Sulcova** C15
Champagne, Champagne Blanc de Blancs, Champagne Extra Brut

6 VINS / CHARENTES

- **Chailloux** C08
Cognac, Pineau des Charentes

7 VINS / JURA

- **Henri Maire** C02
Arbois, Vin Jaune, Crémant du Jura

8 VINS / LANGUEDOC-ROUSSILLON

- **Château La Salade Saint-Henri** C12
IGP Saint-Guilhem-le-désert, Pic Saint Loup
- **Château Olivery** E11
Corbières, IGP Pays d'Oc



- **Domaine des 3 Orris** B06
Côtes du Roussillon, IGP Côtes Catalanes
- **Domaine Le Cigalet** D03
Fitou
- **Les Vignerons de Trémoine** D14
Côtes du Roussillon, IGP Côtes Catalanes, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes

9 VINS / SUD-OUEST

- **Al Couderc** B11
IGP Côtes du Tarn, Gaillac
- **Cave d'Irouleguy** D11
Iroulégu
- **Domaine Cauhapé** D08
Jurançon, Jurançon sec
- **Domaine de Meillan** E15
Armagnac, Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne
- **Domaine de Toutifaut** E12
Pécharmant
- Domaine Hourcadet** C03
Madiran, Pacherenc du Vic Bilh
- Domaine La Lebe** A16
Armagnac, Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne

10 VINS / VALLÉE DE LA LOIRE

- **Antoine Aguilas** D12
Coteaux du Layon, Crémant de Loire
- Cuvées Vertueuses** E08
Chinon, Anjou
- **Domaine Du Rochouard** B13
Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil
- Domaine les Méribelles** B20
Chinon, Saumur, Saumur Champigny
- **Domaine Noctua** B05
Anjou

11 VINS / VALLÉE DU RHÔNE

- **Château Clématis** D10
Côtes du Rhône, Rasteau
- Clos Val Seille** D15
Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône
- **Domaine de Boissan** C09
Côtes du Rhône, Gigondas, Sablet, Vacqueyras, Ventoux
- **Domaine de Rhonance** D05
Côtes du Rhône

- Domaine Garayt** C20
Condrieu, Côte Rotie, Saint-Joseph
- **Domaine Juliette Avril** E05
Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Cairanne, Châteauneuf du Pape

Le Temps des Sages A12
IGP Méditerranée, Luberon

Maison Ardévin E17
Saint-Péray, Cornas, Vins de France

Maison Trintignant D16.E13
Côtes du Rhône, Châteauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras

VINS DU MONDE

Casa Moldova B08
Vins de Moldavie

Queijaria Nacional E16
Vins du Portugal, Pâtisseries

Vinos de Argentina D02
Vins d'Argentine

COCKTAILS, APÉRITIFS

Chocolate in the bottle E10
Vin Pétillant au chocolat

● **L'Alchimie** D09
Rhums arrangés

SPIRITUEUX

Bows Distillerie E04
Gin, Rhum, Whisky

Maison Bouvier Richir A06
Gin, Rhum, Whisky

STAND - D11

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA

VIGNERON.NE.S COOPÉRATEURS.RICES
MAHASTIZAIN KOOPERATZAILEAK

DÉGUSTATION
OFFERTE
JASTAKETA
DOHAINIK

Scannez pour
plus d'info
Wehetasun
gehiago
hemen



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



VIE PRATIQUE

La Petite Boîte à Rêves A00

Planches à découper, Billots, Planches de présentation

GASTRONOMIE

A Casa Corsa D13

Produits Corse

Arvida Signé Québec D00

Produits Canadiens, Spiritueux, Sirop d'érable, Biscuits

Au Bon Kouign-Amann A02

Far Breton, Gâteaux, Kouign-Amann, Palets

Au Bon Savoyard B10

Fromages, Salaisons

● Châtaigneraie de la Rouvière B07

Sirops, Crème, Châtaignes

Epices et Tous B04.C01

Thés, Pain d'épices, Epices, Infusions

Ferme Moulié B19

Confits, Foie gras, Rillettes de canard

Foie Gras Lacon E07

Foie gras d'oie et de canard, Confits, Magrets, Rillettes

● ● Ilios - Gastronomie de Grèce D18

Feta, Feuilles de vigne, Huile d'olive, Olives conditionnées, Pistaches

● La Ferme de Pimael A10

Sirops, Crème de cassis

La Liégeoise E18

Gaufres sucrées

Le Foie Gras De Bertrine C11

Pâtés, Cassoulet, Confits, Foie gras de canard

Le Nounours Français B02

Chocolat, Guimauve

Le Panier Catalan D04

Filet mignon, Noix de jambon, Salaisons, Saucissons

Le Panier Franc-Comtois A07

Fromages

Les Délices du Comtat B01

Charcuterie de Taureau

Les Macarons Hottekiet E02

Macarons

Les Saveurs du Soleil B15

Olives, Tapenade

Maison Gaston A01

Fromages

Olive Moléculaire C04

Apéritifs, Condiments

Saveurs Modernes A05

Perles de saveurs, Truffe

Vanille Désiré A03

Poivre, Vanille de Madagascar

À TABLE !

Aligot de L'Aubrac PR2

Saucisses, Aligot, Confit de canard, Tripoux

Gnoccho PR1

Gnocchis en sauce (salés/sucrés)

Le Chalet Alsacien PR4

Spécialités Alsaciennes

Txerriki PR3

Tapas, Bocadillos

STAND - D09



STAND - A06



PLAN DU SALON



VOS COUPS DE CŒUR

Profitez de cette page pour retranscrire vos découvertes sur le salon et retrouver ces exposants lors de la prochaine édition ! :)

Nom de l'exposant N° de stand.....

Notes :
.....
.....
.....
.....
.....

Nom de l'exposant N° de stand.....

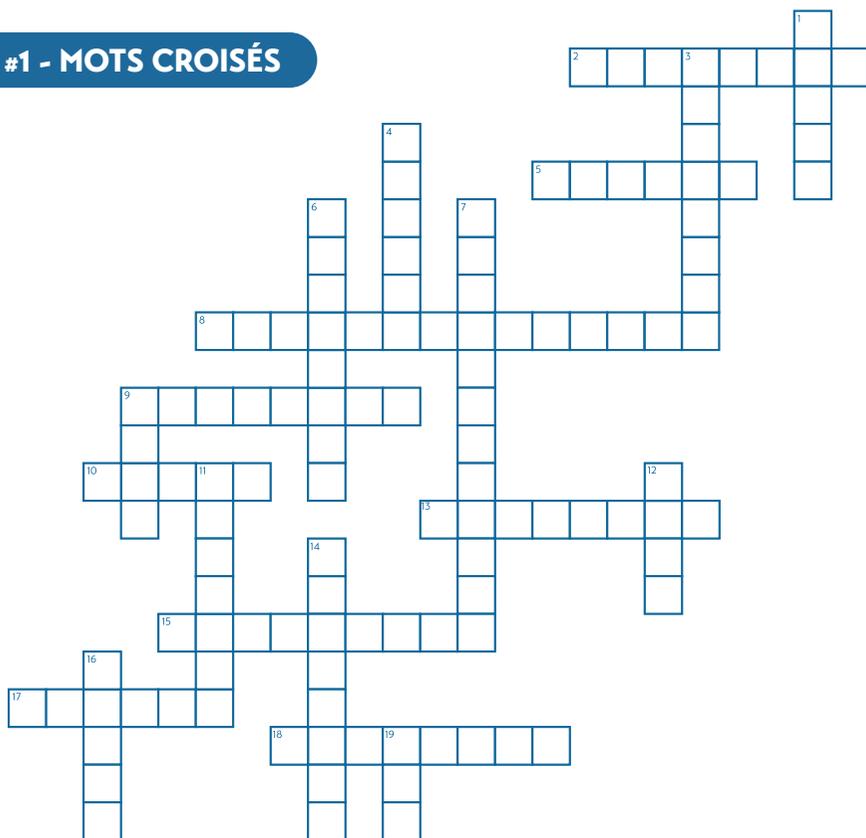
Notes :
.....
.....
.....
.....
.....

Nom de l'exposant N° de stand.....

Notes :
.....
.....
.....
.....
.....

UN PETIT JEU ?

#1 - MOTS CROISÉS



— HORIZONTAL

2. Méthode de conservation par le sel
5. Fruit du vin
8. La méthode créant des vins effervescents
9. Franc ou Sauvignon
10. Il deviendra chocolat
13. Dieu Grec de la vigne
15. Région viticole
17. Acolyte du sel
18. Engin mécanique agricole

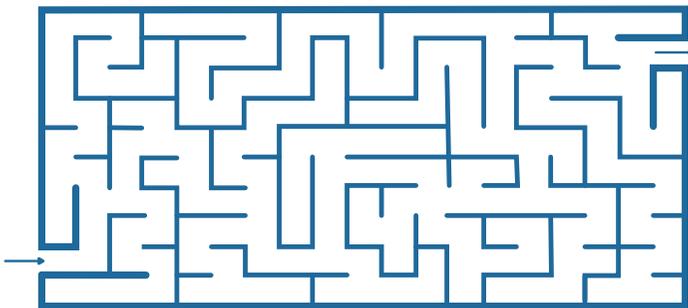
— VERTICAL

1. Le vendangeur la porte sur son dos
3. La maturation du fromage
4. Cépage le plus planté en France
6. La récolte du vin
7. Voyager dans les vignes
9. Le lieu où le vin vieillit
11. Récipient antique de conservation, vieillissement et transport du vin
12. La couleur du vin et ses nuances
14. Il travaille la vigne
16. Matière du bouchon
19. Pied de la vigne

#2 - LES 5 DIFFÉRENCES



#3 - LE LABYRINTHE



Les solutions sont disponibles ici :





AUX VIGNOBLES!

VINS & GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS

ÉDITION
2025

INFOS PRATIQUES

31 JANV. > 3 FEV. 2025

 **BIARRITZ**
HALLE D'IRATY

- Vendredi 31 janvier de 17h à 21h
- Samedi 1er février de 10h à 20h
- Dimanche 2 février de 10h à 19h
- Lundi 3 février de 10h à 17h

• Halle d'Iraty, Rue de Pitchot,
64200 Biarritz

• Restauration sur place



**POUR BIEN
DÉGUSTER,
SOYEZ ÉQUIPÉ**

(verre en vente 2€
à l'accueil du salon)

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU SALON



@AuxVignobles



@auxvignobles



GL events
Exhibitions
Opérations

3, rue Edouard Belin - CS 30072 - 29802 BREST Cedex 9 - France
Tél. +33 (0)2 98 44 25 33 - Fax +33 (0)2 98 44 94 03
contact-brest@gl-events.com - www.gl-events-exhibitions.com