

- PLAN & GUIDE -



AUX VIGNOBLES!

VINS & GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS

1 > 3 AVRIL

METZ - METZ EXPO 

www.auxvignobles.fr

ÉDITION
2022



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





VERRE OBLIGATOIRE POUR LA DÉGUSTATION (en vente 1€ à l'accueil du salon)

TRUCS & ASTUCES

Les dégustations à l'aveugle, c'est très sympathique ; mais le salon Aux Vignobles ! à l'aveugle, on vous le déconseille ! À moins d'avoir du temps à perdre, mieux vaut préparer sa visite. Voici 5 astuces qui vous permettront de réussir votre parcours.

1. RÉFLÉCHISSEZ À CE QUE VOUS VOULEZ

Découvrir les exposants vous permet de repérer ce qui vous intéresse en priorité : Champagne, vins de garde, bières, produits de fête, chocolat, produits régionaux...

2. ORGANISEZ VOTRE PARCOURS

Le salon **Aux Vignobles !** est à la fois le paradis des gourmets et un véritable labyrinthe. On vous conseille de repérer les numéros des stands qui vous intéressent en priorité, afin de définir un itinéraire stratégique pour éviter les allers-retours inutiles. En gagnant du temps, vous pourrez ensuite flâner dans le salon sans stress.

3. PRENEZ VOTRE TEMPS POUR BIEN CHOISIR

Un billet vous autorise à retourner au salon autant de fois que vous le désirez. Si vous avez du temps, nous vous préconisons de parcourir le salon en 2 étapes : d'abord, testez les produits, et ensuite finalisez vos achats. Si vous ne disposez que de quelques heures pour visiter le salon, dites-vous que les créneaux les plus agréables sont ceux où il y a le moins de monde : entre 11h et 14h et après 17h. Pour avoir le temps de discuter avec les producteurs, choisissez l'ouverture !

4. DÉGUSTEZ AVEC MODÉRATION

Les producteurs proposent de très beaux produits, et il est tentant de tout goûter. N'hésitez pas à goûter puis recracher votre vin : c'est une marque d'éducation et cela vous évitera de vous mettre en danger en quittant le salon. De plus, essayer trop de produits sature vos papilles et peut altérer votre jugement. Allez-y progressivement, par degré de puissance : d'abord des vins blancs secs, des Champagnes, des fromages légers, des produits de la mer ; ensuite des vins rouges légers, de la charcuterie, des vins plus puissants, des produits épicés et pour finir, les liqueurs et les produits sucrés. Prenez votre temps et buvez avec modération !

5. INUTILE D'ÊTRE UN EXPERT

Vous n'y connaissez rien en vin ? Vous avez un petit budget ? Vous avez besoin de beaucoup de conseils ? C'est parfait ! Les exposants du salon **Aux Vignobles !** sont justement là pour vous accompagner. Ils sauront vous conseiller pour constituer votre cave ou choisir les meilleurs produits selon l'occasion.

LES LABELS



Produits médaillés

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



Oenotourisme / Agritourisme

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



Haute valeur environnementale

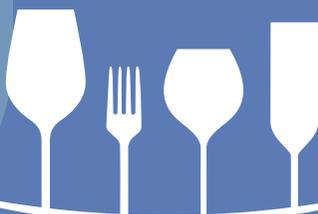
Produits issus d'exploitations agricoles s'engageant volontairement dans des démarches respectueuses de l'environnement.



Bio

Produits issus de l'agriculture biologique.

BON PLAN DU SALON



AUX VIGNOBLES!

VINS & GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS



DOMAINE DES TROIS
ORRIS

**-20% SUR CARTON
DE 6 BOUTEILLES**

**-30% À PARTIR
DE 12 BOUTEILLES**

**STAND
C10**

AU PROGRAMME

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.



Retrouvez sur
notre carte de France
les régions viticoles
qui vous intéressent
et allez à la rencontre
des exposants
qui les représentent !

VINS

- 1 ALSACE p. 5
- 2 BEAUJOLAIS p. 5
- 3 BORDEAUX p. 5
- 4 BOURGOGNE p. 6
- 5 CHAMPAGNE p. 6
- 6 CHARENTES p. 7
- 7 JURA p. 7
- 8 LANGUEDOC-ROUSSILLON p. 7

- 10 SUD-OUEST p. 8
- 11 VALLÉE DE LA LOIRE p. 8
- 12 VALLÉE DU RHÔNE p. 8
- VINS DU MONDE p. 9

VIE PRATIQUE p. 9

GASTRONOMIE p. 10

À TABLE ! p. 11

1 VINS / ALSACE

- Aimé Stentz**  **D14**
 Vins d'Alsace, Crémant, Vendanges Tardives
- Denis Ackermann - " Adele "** **B07**
 Adèle - Assemblage 7 cépages, Pinot Noir, Crémant
- Domaine André Dischler**  **A02**
 Sylvaner, Riesling, Pinot, Gewurztraminer, Vendanges Tardives, Crémant
- Domaine Birghan** **E11**
 Crémant, Grand Cru Eichberg, Pfersigberg, Pinot, Riesling, Muscat, Gewurztraminer
- Domaine Daniel Ruff**  **C08**
 Vins d'Alsace, Crémant, Klevener de Heiligenstein

2 VINS / BEAUJOLAIS

- Domaine de Rochefolle**   **C04**
 Beaujolais Village, Fleurie, Brouilly, Côtes de Brouilly, Morgon, Pinot Gris
- Domaine Dufour Père & Fils**   **D12**
 Brouilly Pisse Vieille, Régnié, Chiroubles, Morgon, Moulin-à-Vent, Beaujolais
- Domaine Sève**   **B11**
 Beaujolais, Juliéans, Crémant

3 VINS / BORDEAUX

- Château Champion-Bourrigaud**   **C05**
 Saint Emilion Grand Cru, Castillon Côtes de Bordeaux, Vin de France
- Château des Matards**  **B02**
 Blaye Côtes de Bordeaux, Crémant
- Domaine de Seignouret** **D05**
 Entre-deux-mers, Bordeaux sans Sulfites, Vin de France
- Les Vignobles de Maxime**    **A06**
 Graves, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux

Maison Bardet		F12
Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion, Castillon Côtes de Bordeaux		
Vignobles Fabris		C11
Pomerol, Lalande de Pomerol, Montagne St Emilion, Lussac St Emilion, Bordeaux Supérieur, Moulis-en-Médoc		
Vignobles Feillon		D10
Côtes de Bourg, Bordeaux Supérieur, Bordeaux, Crémant		

4 VINS / BOURGOGNE

Domaine Baptiste Guyot		C06
Pernand-Vergelesses, Beaune, Bourgogne Aligoté, Monthélie, Volnay, Pommard		
Domaine Daniel Séguinot		B01
Vins de Chablis		
Eugène Ellia		D09
Nuits St Georges, Gevrey Chambertin, Aloxe Corton, Pommard, Meursault		
Jean-Louis Drout		C16
Nuits St Georges, Vosné Romanée, Gevrey Chambertin, Meursault, Puligny Montrachet		
Nicolas Burguet		B06
Bouggne Aligoté, Gevrey Chambertin, Fixin, Marsannay		

5 VINS / CHAMPAGNE

Champagne A. Boatas et Fils		C07
Champagne, Champagne Grand Cru, Champagne Blanc de Blancs, Champagne Rosé, Fine de la Marne, Ratafia		
Champagne C&H Fournaise		C15
Champagne - 7 cuvées à découvrir		
Champagne Franck Verlet		B03
Champagne, Ratafia		
Champagne Lerouge		E15
Champagne, Brut, Extra Brut, Demi-sec, Millésimé		

6 VINS / CHARENTES

- Château des Matards**  **B02**
 Pineau des Charentes, Cognac
- Domaine Moreau et Fils** **D16**
 Cognac, Pineau des Charentes, Liqueurs et Cocktails

7 VINS / JURA

- Fruitière Vinicole de Pupillin** **A10**
 Arbois Pupillin, Côtes du Jura, Crémant et Macvin du Jura

8 VINS / LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Château Pépusque**  **D11**
 Minervois La Livinière
- Domaine Bonian** **D15**
 Côtes de Thongue, Coteaux du Languedoc
- Domaine des Trois Orris**  **C10**
 Côtes Catalanes, Côtes du Roussillon
- Domaine F. Jaubert** **E07**
 Côtes Roussillon, Côtes Catalanes, Rivesaltes
- Domaine St-Firmin**  **D06**
 Pays d'Oc
- Les Vignerons de Trémoine**   **B14**
 Côtes du Roussillon, Côtes Catalanes, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes

9 VINS / SUD-OUEST

Domaine Amblard		A01
Côtes de Duras, Méthode Traditionnelle		
Domaine Les Bertins	 	B12
Côtes-de-Duras, Atlantique		
Les Terrasses de Rubens		E13
Côtes de Gascogne		

10 VINS / VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Les Méribelles		C03
Saumur Champigny, Saumur, Chinon		
La Massonnière		A12
Chinon, Jus de Raisin		
Patrick Noël	 	C13
Menetou Salon, Pouilly Fumé, Sancerre		

11 VINS / VALLÉE DU RHÔNE

Domaine de la Présidente		A08
Châteauneuf du Pape, Cairanne, Côtes du Rhône, Gigondas, Vacqueyras, Hermitage, Côte Rotie, Condrieu		
Domaine St-Firmin		D06
Duché d'uzes		
Le Temps des Sages		B10
Luberon, Méditerranée		
Maison Trintignant		C18
Châteauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras, Côtes du Rhône, Condrieu, Côte Rotie		
Vignoble de Boisseyt		B05
St Joseph, Condrieu, Côte Rotie		

VINS / VINS DU MONDE

Celler de l'Abadia B04

Priorat - Vins d'Espagne

Queijaria Nacional D13

Vins portugais, Vinho Verde

Vins de Moldavie B09

Château Purcari

VIE PRATIQUE

Ets Radigue F18

Ustensiles de cuisine, Poêles, Planchas en fonte

STAND
C14



Bordevielle

La grange au foie gras



GASTRONOMIE

A Casa Corsa	C09
Charcuteries et fromages de Corse	
Au Bon Savoyard	A05.A07
Charcuteries et Fromages de Savoie	
Au Fumoir Vosgien	D18
Spécialités Maison Fumées au Bois de Hêtre	
Aux Délices Lorraines	F10
Chocolats, Minerai de fer - Hayange, Chocolats Mosl, Chocolats de Pâques	
Aux Goûts du Monde	F02.F04
Epices , Poivres, Sels, Vanilles, Safran, Eaux de fruits, Thés, Tisanes et Infusions en vrac	
Bordevielle - Les Landes	C14
Axa, cassoulet, condiments, confit de canard, foie gras d'oie et de canard, pâtés, rillettes	
Breizh Kouign	E01
Kouign Amann, Gâteaux bretons et Palets Bretons	
Chocolaterie Robert	A04
Chocolats, Miel, Fèves...	
Etxe Peio	D01.C02
Salaisons et Fromages du Pays Basque	
Ferme Carles.	F06
Foie Gras, Pâtés, Boudin, Confits, Rillettes, Cous Farcis...	
Foie Gras Lacon	C17
Foie Gras, Rillettes, Confits, Plats Cuisinés	
L'Epicier Comtois	D08
Salaisons et Fromages de Franche-Comté	
L'Erablière	D02
Produits canadiens	
La Fromagerie Suisse	F14.F16
Fromages Suisse (Gruyère, Raclette, Appenzeller...)	
Le Lozérien.	E09
Sauces aux Champignons, Cèpes et Morilles Séchés	
Le Panier Catalan	B16
Charcuterie Catalane: Saucissons, Jambons, Filet Mignon...	
Les Collines de L'Autan.	B08
Foie Gras, Confits, Cassoulet Toulousain	
Philing et Fils	E05
Tapenades, Anchoïades, Crèmes, Pistou	
Pointe de Penmarc'h	D07
Conserves de la Mer : poissons, sardines, maquereaux...Soupe de poissons, Tartinades apéritives	
Queijaria Nacional	D13
Charcuterie, Fromages et Pâtisseries du Portugal	
Terre de Provence	C01
Olives, Ails, Tomates, Tartinades...	
Vanilla Gasy	D03
Vanille de Madagascar, de Bourbon et dérivés	



À TABLE !

L'Art du Pâté en Croûte..... PR1

Pâté en Croûte, Tourtes

Le Chalet Alsacien PR2

Spécialités Alsaciennes : bretzels, flammenkuchs...

PLAN DU SALON

EXPOSANT
BIO

BIO

NOUVEL
EXPOSANT

NEW



ENTRÉE
DU SALON

LISTE DES EXPOSANTS PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE



NOUVEL EXPOSANT



EXPOSANT BIO

A Casa Corsa	C09	Domaine Baptiste Guyot	C06
Aimé Stentz	D14	Domaine Birghan	E11
Au Bon Savoyard	A05.A07	Domaine Bonian	D15
Au Fumoir Vosgien	D18	Domaine Daniel Ruff	C08
Aux Délices Lorraines	F10	Domaine Daniel Séguinot	B01
Aux Goûts du Monde	F02.F04	Domaine de la Présidente	A08
Bordevielle - Les Landes	C14	Domaine de Rochefolle	C04
Breizh Kouign	E01	Domaine de Seignouret	D05
Celler de l'Abadia	B04	Domaine des Trois Orris	C10
Champagne A. Boatas et Fils	C07	Domaine Dufour Père & Fils	D12
Champagne C&H Fournaise	C15	Domaine F. Jaubert	E07
Champagne Franck Verlet	B03	Domaine Les Bertins	B12
Champagne Lerouge	E15	Domaine Les Méribelles	C03
Château Champion-Bourrigaud	C05	Domaine Moreau et Fils	D16
Château des Matards	B02	Domaine St-Firmin	D06
Château Pépusque	D11	Domaine Sève	B11
Chocolaterie Robert	A04	Elixir des Moussaillons	C01
Denis Ackermann - " Adele "	B07	Ets Radigue	F18
Domaine Amblard	A01	Etxe Peio	D01.C02
Domaine André Dischler	A02	Eugène Ellia	D09

LISTE DES EXPOSANTS PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE



NOUVEL EXPOSANT



EXPOSANT BIO

Ferme Carles	F06	Patrick Noël	C13
Foie Gras Lacon	C17	Philing	E05
Fruitière Vinicole de Pupillin. . .	A10	Pointe de Penmarc'h.	D07
Jean-Louis Drout	C16	Queijaria Nacional	D13
L'Art du Pâté en Croûte	PR1	Terre de Provence	C01
L'Epicier Comtois	D08	Vanilla Gasy	D03
L'Erablière	D02	Vignoble de Boisseyt	B05
La Fromagerie Suisse	F14.F16	Vignobles Fabris.	C11
La Massonnière	A12	Vignobles Feillon	D10
Le Chalet Alsacien.	PR2	Vins de Moldavie	B09
Le Lozérien	E09		
Le Panier Catalan.	B16		
Le Temps des Sages	B10		
Les Collines de L'Autan	B08		
Les Terrasses de Rubens	E13		
Les Vignerons de Trémoine.	B14		
Les Vignobles de Maxime.	A06		
Maison Bardet	F12		
Maison Trintignant	C18		
Nicolas Burguet	B06		



AUX VIGNOBLES!

VINS & GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS

ÉDITION
2022

INFOS PRATIQUES

1 > 3 AVRIL 2022

📍 METZ - METZ EXPO

- Le vendredi 1^{er} de 10h à 20h,
le samedi 2 de 10h à 20h,
le dimanche 3 de 10h à 18h
- Rue de la Grange aux Bois
57070 Metz
- Parking gratuit
- Petite restauration sur place



**VERRE
OBLIGATOIRE
POUR LA
DÉGUSTATION**

**(en vente 1€
à l'accueil du salon)**

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU SALON



@AuxVignobles



@auxvignobles

Made by



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

FOIRE INTERNATIONALE DE METZ

87°



DU VENDREDI
30 SEPT.
AU LUNDI
10 OCT.
2022

LA FIM EN FORME OLYMPIQUE



Parc des Expositions - Metz

www.foiredemetz.com

