



© DR

Du 21 OCT.

09h00 à 22h00

SALON

4e salon des cépages rares

Sainte-Lizaigne accueillera samedi 21 octobre le 4e Salon des cépages rares. Une très belle occasion de découvrir et goûter des vins disparus que des vigneron passionnés ressusitent peu à peu.

Commune : [Sainte-Lizaigne](#)

[Courriel](#)

[02 54 04 00 16](#)

Adhésion à l'association 20 €

Conférence Dégustations adhérent 6 €

Conférence Dégustations non adhérents 12 € / personne

Buffet du midi 15 € / personne

Repas de gala 40 € / personne

Accessible aux personnes à mobilité réduite

AJOUTER À MON CALENDRIER

De 9h30 à 10h30 : conférence de Bertrand Daulny, œnologue, ancien directeur du service interprofessionnel de conseil agronomique de vinification et d'analyse du Centre (Sicavac).

10h30 : La belle histoire des cépages...

Séance de dégustation de cinq vins animée par Benoît Roumet, ancien dirigeant du BIVC et expert en vins du Val de Loire.

- Meslier Saint-François
- Menu Pineau Thierry PUZELAT, le clos Tue-Bœuf, Les Montils (Loir-et-Cher)
- Prunelart
- Combe d'Avès (braucol et duras) Michel ISSALY, domaine de la Ramaye Gaillac (Tarn)
- Genouillet Domaine Charpentier Reuilly (Indre)

12h30 : Buffet sur place, préparé et servi par les organisateurs.

URL de la page : <https://www.indre.fr/fr/agenda/4e-salon-des-cepages-rares>

De 14h à 18h30 (Église romane de Sainte-Lizaigne).

Salon des vins rares et des vins du Berry avec la participation des vignerons JB et G Charpentier, A. Chéry, A et R Hardy, M. Issaly, P. Picot, B. Pointereau, J. Preys, T. Puzelat, J. Tatin et des Vins de Laurent.

Mini Salon des saveurs d'automne : déclinaisons autour de la sucrose du Berry, champignons, galettes...).

A 15h30 : vin d'honneur

Animations : chants vigneron (chorale Trad'Air'Ac), stand "crêpes" et "châtaignes grillées", loterie, stands des Jardiniers de Sainte-Lizaigne et de l'URGC...

19h30 : Dîner de gala à la MTL Préparé par l'auberge de la Cognette à Issoudun.

A la Maison du Temps Libre (Accord mets-vins)

Le Licinien (apéritif à base de genouillet, préparé par le sommelier de la Cognette).



LE DÉPARTEMENT
INDRE
EN BERRY

DÉPARTEMENT DE L'INDRE

Place de la Victoire et des Alliés CS20639
36020 Châteauroux

Lundi au Vendredi : 8h15 à 12h30 - 13h30 à 17h

02 54 27 34 36