

## Salon Vinibio : rendez-vous du 3 au 5 décembre 2016 au Carreau du Temple à Paris



Les vins bio et biodynamiques à l'honneur ViniBio s'annonce comme la section incontournable de l'évènement **VINIBIO-BIOGOURMET**, qui se tiendra du 3 au 5 décembre 2016 au Carreau du Temple à Paris. Entièrement dédié aux vins biologiques et biodynamiques, le salon rassemble une centaine d'exposants vigneronniers issus de la France entière. L'appellation vin bio existe officiellement seulement depuis 2012 et les nuances entre vins bio et vins biodynamiques ne sont pas toujours limpides pour le grand public. Pour garantir le sérieux de la sélection, l'organisation de ViniBio s'est entourée d'un jury d'experts en vins, engagés depuis longtemps, et chargés de déguster et de choisir les producteurs qui participeront au salon.

LE COMITÉ DE SÉLECTION VINIBIO - *Lilas Carité (Consultante en œnologie, spécialiste en vins bio et biodynamiques, rédactrice du Guide Carité des Vins Bio) - Pierre Guigui (Rédacteur en chef adjoint des éditions Gault & Millau, et auteur du Guide Marabout des vins bio) - Emmanuel Jaccaud (Nature et Progrès, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) - Alain Segelle (Meilleur sommelier de France & meilleur nez d'Europe) - Rémi Vasseur (Sommelier et nutritionniste) Et l'équipe de SPAS : - Patricia Berthomier-Massip (Présidente de SPAS Organisation) - Emily Gambaro (Réfèrent vin chez SPAS Organisation) - Sébastien Vasseur (Chef de projet ViniBio chez SPAS Organisation)*

Alain Ségelle : « Ravie d'avoir pu participer et donner mon avis lors des dégustations de présélection. Je suis bien sûr très content de la création de ce premier salon ViniBio qui devrait nous faire avancer d'une manière considérable sur le rôle et l'engouement pour le bio dans le monde viti-vinicole, avec une belle confrontation entre amateurs, vinophiles, professionnels engagés, viticulteurs. Un vrai salon plaisir ! ». Pierre Guigui : « Les vins bio sont meilleurs parce que les viticulteurs y ont une façon de penser liée au respect de l'environnement » (extrait de l'entretien publié le 20 novembre 2014 du magazine Reporterre).

### LEURS COUPS DE COEUR

**Riesling Grand Cru Bruderthal, 2012** - Domaine Philippe Heitz En bouche, de la souplesse et une belle minéralité sur des arômes gourmands fumés et grillés. Belle persistance aromatique. Une minéralité racée dans ce Riesling très élégant, à déguster en apéritif ou avec un poisson fin comme un filet de truite.



www.vitisphere.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

**Anjou, rouge, Vieilles vignes, 2011-** Domaine Gérard Leroux Franc d'attaque en bouche, il s'affirme avec une belle mâche fruitée aux beaux tanins d'avenir avec une longue persistance aromatique. Franc et droit. Une très belle matière, dense et fruitée. À déguster d'abord pour lui-même et sur un plat gourmand comme un navarin d'agneau

**Franc Côtes de Bordeaux, Barthélemy, 2010 - Château le Puy** Superbe et très expressif, parfaitement équilibré entre une attaque souple et des tanins sur une véritable explosion d'arômes où l'on retrouve absolument toutes les expressions rencontrées au nez, fruité, épicé et fumé. Superbe persistance aromatique : longue et riche, sur des notes torréfiées et épicées. Un grand vin, un véritable délice, à savourer d'abord pour lui-même ou sur un plat extrêmement raffiné type filet de bœuf en croûte ou grillé à la framboise.

**Grès de Montpellier, « La Capitelle », 2012 - Domaine La Triballe** Un vin à la palette aromatique impressionnante et au caractère solaire typique. Une attaque souple en bouche, sur une matière dense et des tanins agréablement présents. Il exprime avec ampleur et richesse des arômes chaleureux de liqueur de mûre, de cerise noire et de réglisse. Très belle et longue persistance aromatique, Épicée et réglissée. Un vin superbe, d'exception : une expression très élégante du Grenache et de la Syrah assemblés.

**Le vin bio : Qu'est-ce que c'est ?** Dans la vigne : L'usage des engrais et des pesticides chimiques de synthèse est interdit comme celui de produits OGM ou issus d'OGM. Le travail du sol est capital (apport de compost, etc.). Les rendements sont moins élevés et les besoins de main d'œuvre sont plus importants : 3,5 emplois par exploitation contre 1,8 en conventionnel selon le recensement agricole 2010. Dans le chais : En vinification, pas de traitement thermique au-delà de 70°C. Les intrants (gomme arabique, tanins, levures...) sont plus restreints en bio qu'en méthode conventionnelle. Un certain nombre d'additifs permis en conventionnel sont totalement interdits (sorbate de potassium E202 par exemple). Le S02 (dioxyde de soufre, appelé aussi anhydride sulfureux, et désigné sous le nom de sulfites sur les étiquettes) considéré comme allergène est autorisé mais en quantités limitées et bien en deçà des méthodes conventionnelles.

**Les vins en biodynamie : Qu'est ce que c'est ?** L'agriculture biodynamique est un mode de culture basé sur des fondements analogues à ceux de l'agriculture biologique, qui cherche en plus, à stimuler les rythmes naturels (cosmiques, lunaires, biologiques...) par l'application de préparations spécifiques dynamisées. Les principes de l'agriculture biodynamique visent non pas à combattre les « ennemis » de la vigne, mais à recréer des équilibres, à activer la vie du sol, à renforcer la résistance des plantes et à soutenir les cycles naturels.

#### Infos pratiques :

Du 3 au 5 décembre 2016

Horaires d'ouvertures : 11h – 20h sauf lundi : 10h – 18h

>> Vendredi 2 décembre (**soirée réservée aux professionnels et presse uniquement**) : 19h – 22h

Accès : Carreau du Temple 4 Rue Eugène Spuller 75003 Paris

Métro : L3, arrêt Temple et République Station autolib la plus proche : Gare Pérrée

Station vélib la plus proche : Gare Pérrée

UN SERVICE DE VOITURIER est à disposition

>> Plus d'informations sur [www.salon-vinibio.com](http://www.salon-vinibio.com)