

Le salon Raw Wine débarque enfin à Paris !



Référence mondiale en matière de vins produits de manière peu ou pas interventionniste, le salon Raw Wine se tient pour la première fois à Paris les 12 et 13 mars prochain. Une occasion exceptionnelle de découvrir de grands vins du monde entier.

Dire qu' [Isabelle Legeron](#) est une femme remarquable est un euphémisme. La fondatrice des salons Raw Wine fut la première française à devenir Master of Wine en 2009. Energique et pleine d'idées, Isabelle s'est installée à Londres il y a plus de 10 ans. C'est là qu'elle a souhaité créer un salon sur le modèle de ceux qui existaient alors déjà notamment dans la Loire mais qui étaient absents de la capitale britannique. « *Dès le départ, j'ai souhaité que Raw Wine soit un salon ouvert aux professionnels mais aussi aux particuliers car ce sont eux qui achètent in fine le vin. Après avoir organisé 31 salons différents en une décennie, cette spécificité est toujours bien ancrée, un tiers de nos visiteurs étant des particuliers* » explique Isabelle. Pendant 2 jours à l'espace Claquesin de Malakoff, ce ne sont pas moins de 156 producteurs qui vont faire découvrir leurs cuvées en provenance du monde entier. « *Si la France et l'Italie ont toujours constitué les 2 pôles principaux en matière de volume et d'expérience, de nombreux autres pays ont émergé sur la scène internationale* » précise-t-elle avec enthousiasme. 55 vigneron français et 33 vigneron italiens seront ainsi présents. Tous les vins présentés sur le salon respectent une charte de qualité : a minima bio ou biodynamiques à la vigne, vendanges manuelles, fermentations naturelles (spontanées), absence de filtration stérile et taux de sulfites total inférieur à 70 mg/L quel que soit le type de vin. Si beaucoup de vins sont nature, Isabelle n'est pas dogmatique et prône plutôt pour l'accompagnement que le bannissement par principe. Elle s'attache d'ailleurs à aider les producteurs à améliorer leurs vins tout en favorisant les rencontres avec les distributeurs du monde entier.

15 pays présents

Les dégustations auprès des vigneron permettront de faire un véritable voyage dans le monde entier. Espagne, Autriche, Allemagne, Grèce seront bien représentés aux côtés de pays moins connus mais néanmoins riches de cépages et terroirs particulièrement intéressants comme la République tchèque, mais aussi la Hongrie, la Slovénie, la Slovaquie. Plus inattendu, les visiteurs auront l'opportunité de se familiariser avec des vins de Suède et de Serbie. Sans oublier évidemment la Géorgie, pays avec lequel Isabelle entretient des liens tout particuliers. Elle y a réalisé un film pour la télévision anglaise, y a produit



du vin, y possède même une maison ! « *C'est absolument extraordinaire de voir le développement des vins naturels dans le pays produits de manière traditionnelle en qvevri (jarres). Alors que seuls 1 ou 2 personnes en faisaient il y a une décennie, ils sont aujourd'hui plus de 200 et il est aujourd'hui difficile de se procurer ces jarres !* » nous explique Isabelle. Des animations et dégustations permettront en outre de mieux comprendre les vins de la **famille Amoreau** à Bordeaux ainsi que les vins d'Amérique du Nord. Et après New York, Berlin, Los Angeles, Montréal, Toronto, Paris et Copenhague, le salon Raw Wine continuera de se développer à l'international avec, normalement, des éditions en Chine et au Japon dès 2024.

Salon Raw Wine, les 12 et 13 mars 2023

Espace Clacquesin, 18 avenue du Maréchal Leclerc, 92240 Malakoff

Ticket professionnel à partir de 15€, ticket particulier à partir de 45€

www.rawwine.com/fairs/paris-2023