

SALON DE L'ART & DU VIN

Theoule ^{sur}
mer



17 et 18 OCTOBRE 2015

Renseignements : Office de Tourisme
Tel. : 04 93 49 28 28 - Fax : 04 93 49 00 04



DOSSIER DE PRESSE

« THEOULE, ARTS ET VIN »
LES 17 ET 18 OCTOBRE 2015

I- TREIZIEME EDITION DE THEOULE ARTS ET VIN

II- LES ARTS

III- LES DOMAINES VINICOLES

IV- LES AUTRES EXPOSANTS ET LES ANIMATIONS

V- LES METIERS DE BOUCHE



Contact Presse :

Office de Tourisme de Théoule sur Mer
2 Corniche d'Or – 06210 Théoule sur Mer
Tél : 04 93 49 28 28 / ot@theoule-sur-mer.org



I- TREIZIEME EDITION DE THEOULE ARTS ET VIN :

Quand l'Office de Tourisme et le chef sommelier du Tiara Miramar Beach Hotel & Spa eurent l'idée d'une Foire aux Vins, et qu'un médecin théoulien, licencié en Œnologie, et actuel maire de Théoule, rencontra à Vinexpo, en juin 2003, un galeriste parisien « branché » art et vin, cela ne pouvait qu'aboutir à une manifestation qui marierait la créativité du vigneron et celle de l'artiste.

Cette treizième édition de « Théoule, Arts et Vin » se tiendra **les samedi 17 et dimanche 18 octobre prochains**, sur le parvis de la Mairie, organisée par l'Office de Tourisme et la Commune de Théoule-sur-Mer.

Cette manifestation s'adresse aux professionnels des métiers de bouche (sommeliers, restaurateurs, hôteliers ...) ainsi qu'aux amateurs de vin et amateurs d'art.

De nombreux stands de produits de bouche, un bouilleur de cru et son alambic complèteront les animations.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Heures d'ouverture :

Samedi 17 : de 11 h à 22 h

Dimanche 18 : de 11 h à 18 h

Prix d'entrée : 3 € avec un verre de dégustation-souvenir

Inauguration : samedi 17 octobre à 11 h 30

Samedi de 15h à 17h – Dégustation de Fruits Pressés à Théoule

II- LES ARTS

Côté ARTS: « Théoule Arts et Vin » met en scène des artistes, peintres, sculpteurs, céramistes ... aux cœurs des maitres de l'art viticole ...

Cette année de nombreux artistes ainsi que les Associations « Artistes du monde » et « A Petits pas » seront présents. Tous seront à l'honneur le long de l'avenue Charles Dahon à l'Espace Culturel ainsi que sur la place Général Bertrand.

Association « ARTISTES DU MONDE »



Association "A PETITS PAS"



Eva BALTHAZAR Peintre

Eva a fait ses études aux Beaux-arts de Munich et aux Etats-Unis. Elle est maintenant installée depuis quelques années sur la Côte. Artiste de renommée internationale, elle expose à Paris, Rome, Londres, Bonn, Cologne, Düsseldorf, Marseille, Cannes, Nice, Saint-Paul de Vence ... L'œuvre d'Eva se place sous le signe de la création: abstraite, figurative ou lyrique. Elle exprime à travers ses œuvres des messages de paix, d'espérance, d'amour, de respect pour la vie. L'œuvre d'Eva Balthazar est fascinante par la beauté des couleurs, par sa diversité, l'originalité de sa conception et la variété des techniques modernes.



*Golden Théoule

*Come fly with me



MUMUART Sculpteur

Muriel Bugnas livre son imaginaire à votre attention sans aucune prétention, simplement le plaisir de partager avec d'autres, des couleurs, des idées, des formes, des images, Poterie, grès, céramique, raku, tournage, modelage, sculptures, cuisson émaillage...



*Tête Primitive émaillée façon "Raku"



GRANDJEAN KLINGER Daniella
Sculpteur



MICHELE Michel Peintre

Décoratrice d'intérieur, tout ce qui touche à l'Art l'intéresse. L'Aquarelle et la Sanguine plus particulièrement : l'Aquarelle pour ses couleurs tendres et la Sanguine pour la précision du trait.



BENOIT David sculpteur

Autodidacte, Professionnel depuis 2003, il présente un travail sur métal, sous forme de Tableaux sous le nom de "Ombres Réelles".



*Tableau métallique

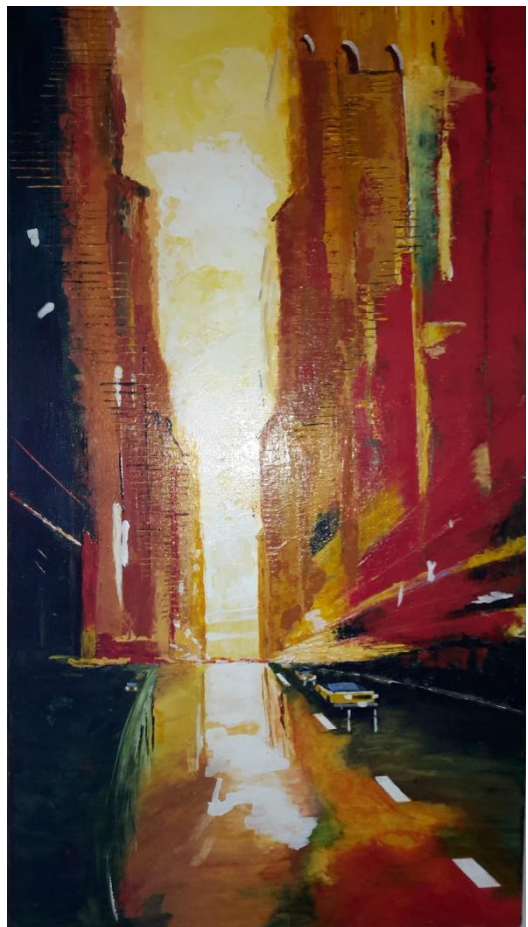
Atelier TOKIBANA

L'Atelier Tokibana est une association culturelle régie par la Loi 1901, créée en mars 2007, dont le but est d'enseigner et de promouvoir la céramique et l'art floral : ces deux activités complémentaires servant à la réalisation d'objets d'art.



Colette CHEVET Peintre

*La Cueilleuse de lavande



*New York City

Mais aussi : **Olivier TALON, GOLEC & GOLEC, Philippe VERGNORY...**

Côté VIN : une quarantaine de vigneronns représentera une palette complète de tous les vins renommés du grand Sud de la France : du Bordeaux au vins de Provence, en passant par le la Vallée du Rhône et la Bourgogne. Installés sous des chapiteaux, entre la Salle des Fêtes et la Mairie, ils feront déguster et découvrir leur production aux amateurs de grands crus : Côtes de Provence, Cru Lirac, Châteauneuf-du-Pape, St Emilion, Pomerol, Côte de Castillon, Gigondas, Cote Rotie, Mercurey, Nuits St Georges, Gaillac, AOC Pezenas, Côtes du Roussillon, Côtes du Rhône, Coteaux du Languedoc, Roussillon, Alsace, Champagne, Beaujolais, vins italiens de Vénétie...

III- LES DOMAINES VINICOLES

LA PROVENCE

DOMAINE DE MATOURNE

Le **Domaine de Matourne** est planté en vignes depuis 1974 en cépages nobles de l'**Appellation Côtes de Provence** : Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Sémillon et Rolle. Le Domaine se trouve à une altitude de 500 m avec un sol argilo-calcaire-siliceux profond, ce qui permet une maturation lente de la récolte en fin de saison. La cave, au milieu des vignes, permet une vinification moderne: introduction de la vendange manuelle par gravité, macération lente et fermentation en cuves inox. En dehors de ses Blancs et Rosés fins et élégants, le **Domaine de Matourne** a fait sa réputation avec ses Rouges puissants, de garde. Les Rouges AOC des Cuvées sont élevés en barriques de chêne français pendant 12 à 15 mois, les Rouges AOC étant élevés en barriques pendant 6 mois. Les Blancs et Rosés sont élevés en cuves inox pour sauvegarder leur fraîcheur.

DOMAINE DE LA MAURETTE

Domaine de LA MAURETTE : le domaine viticole se trouve à **la Motte** en **Provence**, dans le **Var**, terre d'excellence des Vins de Côtes de Provence. En aval du site des gorges de **Pennafort**, le Domaine est idéalement placé sur le chemin qui ouvre à la **Vallée des Esclans**. L'exploitation compte une quinzaine d'hectares en production. Sur des terres argilo-calcaires, les vieilles vignes se mêlent à des plantations plus récentes, chacune d'entre elles est cultivée de façon raisonnée et vendangée à la main. **Bruno Fournaire**, propriétaire récoltant depuis 1990, élève ses vins avec passion...

LE BAOU D'ENFER

Après 17 ans d'expérience, Monsieur CLEMENT Colin, a pu réaliser son rêve. Devenir vigneron en créant le **domaine "Le Baou d 'Enfer"**
Petit vignoble de 3 hectares sur lequel il cultive 6 cépages provençaux vendangés manuellement et vinifiés séparément. Il se situe sur la rive droite de la vallée de La Mole. Depuis 150 ans, ce terroir de la vallée intérieure du massif des Maures composé de roches d'origine éruptive, accueille les vignes du Baou d'Enfer.

CHATEAU DE BERNE

Le **Château de Berne** est avant tout un domaine viticole qui s'étend sur 500 ha.

Producteur **AOP de Provence** (107 ha de vignes), son savoir faire est reconnu par les plus grandes tables.

En 2007, un homme d'affaire britannique, amoureux de la Provence, rachète le domaine, ainsi que les domaines du Château de Bertrands et de Ludovic de Beauséjour. Les vignobles de Berne comptabilisent plus de XX hectares de vignes. Alliant qualité et innovation, le Château de Berne propose en 2007 la première bouteilles de vin aux formes carrés qui connaît un grand succès.

Un travail de précision et de rigueur est réalisé sur le vignoble pour donner le meilleur des vignes car chaque vin est un assemblage subtil de l'influence de la nature et du savoir-faire de l'homme. Le vignoble est désormais conduit en agriculture raisonnée. Représenté par "Les Sens du Vin".

DOMAINE MURENNES

A 300 mètres d'altitude dans le massif cristallin des Maures et à seulement quelques kilomètres de la Méditerranée

Depuis 5 générations une famille combat ces éléments pour produire du vin

Ils ont voulu mettre en avant un terroir d'exception en offrant à Murennnes sa première mise en bouteille en 2010. Depuis, chaque millésime est une aventure qu'ils partagent avec leurs amis et leurs clients.

CHÂTEAU DES BERTRANDS

Ancien relais de chasse de Colbert, le Château des Bertrands est un domaine de 200 hectares situé au cœur de la zone protégée Natura 2000, réserve naturelle de la tortue Hermann, au pied de la chaîne des maures. Le vignoble, entièrement conçu à partir de 1964, représente aujourd'hui 84ha de vignes dont 20ha planté en 2012 et dont l'encépagement a été soigneusement choisi au fil des plantations. Le Château des Bertrands est un de ces petits bijoux provençaux proche du littoral que les Vignobles de berne, propriétaires depuis 2010, s'attachent à restructurer pour en dessiner un haut lieu de la viticulture varoise. Représenté par "Les Sens du Vin".

LES VIGNERONS DE CORRENS

C'est au cœur de ce Village Provençal que se trouve le terroir et la cave des Vignerons de Correns.

Il s'étend de la Vallée de l'Argens, passe par les abords du village pour aller s'étirer vers des plateaux plus étroit, au pied du bessillon.

La diversité, la richesse, l'harmonie de vie et l'environnement naturel en fond un terroir privilégié pour l'élaboration ces cuvées d'exceptions. Représenté par "Les Vignerons d'autrefois".

DOMAINE DE VINCELINE (Bellet)

Vincent DAUBY est originaire d'Eze. Et c'est véritablement par passion qu'il s'est dirigé vers la vigne. Après le lycée agricole il a obtenu un BTS viticulture-œnologie.

Il a fait ses armes en Alsace et surtout dans le Var, puis il s'est finalement installé vers les années 1998 en tant qu'exploitant agricole associé sur un domaine de Bellet à Nice. Pendant cette période, il a réussi à se faire connaître et apprécier par le biais de plusieurs médailles, articles de presse et une large gamme de clientèle, avec notamment de grands restaurateurs.

C'est à la suite de sa rencontre avec **Céline YERCHOFF**, une Nantaise venue s'installer sur Nice, qu'ensemble, ils décident de créer leur propre domaine **à partir de 2007**. Depuis, ils se sont mariés et ont eu 2 filles : Constance & Clémentine. C'est donc en famille qu'ils cultivent un peu plus d'un hectare pour une exploitation en plein essor :

Ils produisent à ce jour du vin blanc en AOC Bellet et du vin de table rouge. Et d'ici quelques années de jeunes vignes leurs permettront d'élargir leur gamme avec un vin rouge en AOC Bellet. Le domaine viticole est en cour de conversion en Agriculture Biologique depuis **2009** et sera certifié en **2012**

Mais aussi **LA CAVE DE MES TERRES**

LA VALLÉE DU RHÔNE

MAS ISABELLE

Le Mas Isabelle est le fruit d'une longue histoire. Celle d'une femme représentant la 12ème génération de vigneronns qui souhaitait revenir sur la terre de ses ancêtres. Passion issue de l'amour particulier pour ce village, de ses platanes centenaires, de sa garrigue, de ses collines, de ses vallons et de la grotte et l'ermitage de la Sainte Baume qui surplombent et veille sur les vignes depuis l'origine du vignoble. Ce vignoble est peuplé de Grenaches centenaires, de Carignans, de Syrahs, de Cinsaults... Il est cultivé par une femme attachée au mode de culture respectueux de l'environnement et à la solidarité de ses amis vigneronns. Cru Lirac – Côtes du Rhône – Vin de Pays

LE LANGUEDOC ROUSSILLON

SCEA DE GRAVANEL

A proximité de **Pézenas**, Neffiès est un petit village accroché aux premiers contreforts des Causses. C'est là que **Marion et Jérôme Ravanel** ont constitué leur Domaine en 2003, parcelles choisies pour la qualité de leur terroir (terrasses Villafranchiennes, coulées basaltiques d'un ancien volcan, schistes). C'est cette qualité des sols qui vaut depuis peu à cette micro région une **AOC** autonome en cru "**Pézenas**". Au cœur du Village, leur maison où ils nous accueillent volontiers pour une dégustation (sur rendez-vous). Sous leurs pieds, la cave et le chai. Délicieux parfums au moment de la vinification, période magique des vendanges dont il rêvait lorsqu'il était avocat... Ils effectuent un travail d'artisan, faibles rendements, entretien raisonné de la vigne, vendanges manuelles, longs élevages en cuves ou en fûts de chêne. Ce travail a été remarqué par le Guide **Hachette des Vins (2007 - 2009)** et le **Grand Guide des Vins de France Bettane & Desseauve (2008 - 2009)** ce qui encourage le jeune Domaine à aller encore de l'avant.

DOMAINE DES GRECAUX

Le Domaine des Grecaux est situé à Saint-Jean-de-Fos, à proximité des gorges de l'Hérault, dans le Languedoc.

Après un long séjour à l'expatriation, Sophie et Arnaud Sandras ont choisi, depuis quelques années, de poser leurs bagages sur les jolis terroirs de ce domaine créé en 1999.

Les 7 hectares de vignes du Domaine sont situés sur les communes de Montpeyroux, Aniane et Lagamas. Toutes les parcelles sont cultivées le plus naturellement possible, selon les méthodes de l'agriculture biologique (sous certification Ecocert). Vinifiant dans une cave au cœur du village, le Domaine présente des vins de garde tout en finesse en appellation Languedoc "Terrasses du Larzac" et "Montpeyroux".

LE BORDELAIS

MAISON LAMARTINE (Côtes de Castillon et St Emilion Grand Cru)

Située, à une trentaine de kilomètres de Bordeaux, voisine limitrophe de Saint Emilion et du département de la Dordogne, l'appellation Castillon - Côtes de Bordeaux propose un large éventail de vins rouges, aux qualités et saveurs variées.

VIGNOBLES ESTAGER

Dans la famille Estager depuis 1848, la propriété s'étend sur les territoires de *Saint-Emilion* et *Pomerol*. Situé à l'extrême limite de l'appellation Saint-Emilion, en bordure de Pomerol, bénéficiant d'une exposition exceptionnelle et d'un sous-sol unique, le petit *Château La Pointe-Chantecaille* de 1 ha 12 est entouré des plus grands noms mondialement connus (Cheval Blanc, Pétrus). Sa modeste superficie autorise une attention et un soin tout particulier dans la conduite de la vigne. L'exploitation allie fidélité aux traditions et modernisme.

Des vendanges manuelles, une vinification en cuve inox, un élevage en barriques de chêne neuves, font de ce cru un vin généreux et racé unissant la sève du Pomerol à la finesse et l'élégance du Saint-Emilion.

Situé sur le plateau Est de Pomerol aux confins des Châteaux Pétrus, l'Évangile et Gazin, le *Domaine du Rempart* bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle. Une vigne méticuleusement entretenue, une vinification traditionnelle, et un sous-sol sablo-argileux sur un lit de « crasse de fer » permet à son vin de faire l'enchantement des connaisseurs par son charme, sa fine distinction, le moelleux de sa chair et par le bouquet très parfumé qui caractérise les grands vins de Pomerol.

Mais également : **LES SAVEURS DU SUD OUEST**

LA BOURGOGNE

DOMAINE JUILLOT

Viticulteurs depuis le XVème siècle, la famille Juillot possède aujourd'hui un domaine de 30 hectares de vignoble dont plus de la moitié en appellation Mercurey. Situé en plein cœur du village, le **Domaine Michel Juillot** produit 7 vins mono-cépages, Chardonnay pour les blancs, Pinot Noir pour les Rouges et le Rosé : un Bourgogne Blanc en appellation Côte Chalonnaise, un Corton-Perrières Rouge, un Bourgogne Rosé, Montruc, et 4 en appellation Mercurey : le Blanc, Les Champs Martin Blanc Premier Cru, le Rouge, le Clos Des Barraults Premier Cru Rouge.

HENRY DE BELLEGARDE

Henry de Bellegarde vous invite à savourer le meilleur de ce que la terre puisse donner et qui fait le bonheur des meilleures tables de France.

Propriétaire en Bourgogne, il bénéficie d'une notoriété étendue à travers la majorité des appellations Bourguignonne mais également propriétaire à Bordeaux avec une sélection de qualité exceptionnelle du départ au plus haut de la gamme. Champagne 1er cru, Blanc de Chardonnay, Vintage de Reserve, Champagne Rosé Grand Cru...

Mais également : LES CAVES DE L'ORANGERIE, GRIVELET PERE ET FILS et TRINTIGNANT ET FILS

CHAMPAGNE

BROCARD PIERRE

La famille **Brocard** descendante de la famille Irlandaise des Kennedy, travaille la viticulture depuis le 11ème siècle. C'est le grand père, Georges, qui débute la commercialisation de son propre champagne en 1932. Suivi par Henri Brocard, le père de Pierre, qui a perpétué cette tradition du Champagne Aube jusqu'à l'enseigner à son fils, **Pierre Brocard**.

Ce dernier est issu de cette longue tradition de viticulteur Champenois de la Côte des Bar. Initié par son grand père et son père, il poursuit l'élaboration du « Vin des Rois » selon la méthode traditionnelle qui lui a été apprise, tout en y apportant de la modernité et des choix de vinifications précis acquis grâce à son expérience.

L'élaboration des **Champagnes Brocard** est un assemblage de nouvelles et anciennes méthodes destiné à créer un vin de prestige, fin et désiré reflétant la Maison et le terroir : La Côte des Bar. Ils sont élaborés dans les traditions du vieux vigneron tout en y mêlant les nouvelles technologies. Les vendanges sont intégralement faites à la main, facteur prestigieux en Champagne. La vinification se fait dans une Cuverie Inox puis dans des futs de chêne pour le rosé par macération installée dans une cave souterraine tempérée naturellement sans aide de climatisation artificielle.

CHAMPAGNE VAUTRAIN

Le Vignoble du Champagne MARCEL VAUTRAIN est situé dans les villages proches d'Epernay : à Hautvillers, Dizy, Ay, et Champillon, tous classés Premier Cru ou Grand Cru. Cet exceptionnel terroir, réparti sur 6 hectares, permet de disposer des 3 cépages nobles de la Champagne que sont le CHARDONNAY (Blanc), le PINOT NOIR et le PINOT MEUNIER (noirs).

Le domaine familial est plus que centenaire, car la fondation remonte au début des années 1900, grâce au grand père Albert suivi du père Marcel et aujourd'hui par Michel et Christian.

La passion de Christian est de faire de belles cuvées et de les faire différentes. Mais cela passe par la plantation et le travail des vignes, le pressurage des raisins, l'élevage des vins ainsi que l'élaboration des différentes cuvées, donnant droit à l'appellation de RÉCOLTANT – MANIPULANT.

Mais également : **DOMAINE DAME DES AGES**

L'ALSACE

DOMAINE DE BOLLENBERG

C'est au cœur de la colline du Bollenberg, entre Rouffach et Guebwiller que la famille Meyer nous invite à découvrir toutes les richesses de son domaine.

Le Clos Sainte Apolline Bollenberg produit un grand vin à la réputation établie depuis de nombreuses années en Alsace...

Le Bollenberg correspond à la plus importante colline calcaire du canton de Rouffach. Cette propriété familiale trouve son origine en 1887. En 1945, le Clos revient à la famille Meyer et devient dès lors un domaine viticole à part entière au sens où la famille décide de produire des vins de qualité afin de préserver l'identité culturelle alsacienne. Cette démarche a permis au Clos d'avoir une réputation établie depuis de nombreuses années et une maîtrise rigoureuse de l'art viticole. Le vignoble s'étend sur 25 hectares avec un rendement entre 35 et 65 hectolitres par hectares. A cela s'ajoute l'expérience de trois générations. Or, lorsque le vin est passion au sein d'une famille on assiste à la création d'un des aspects importants du développement durable : la promotion d'un produit terroir. Cette logique s'inscrit dans une production raisonnée du vignoble en respectant l'évolution des vignes. Les vendanges se font à la main, l'élevage des vins en foudre en bois, il s'agit d'une installation traditionnelle sans pour autant négliger les progrès de vinification et de vente. Ce ne sont là que quelques aspects de cette volonté de préserver une identité et une authenticité lié au site Bollenberg.

Mais également : **AMOUR VINUM**

BEAUJOLAIS

DOMAINE DE GRILLE MIDI

Une gamme de vins renommés. Grille-Midi est un lieu-dit qui, de tous temps, a engendré de fameux beaujolais, la tradition continue. Les crus 2009 et 2010 sont fidèles aux grands beaujolais rouges, blancs et rosé qui ont enchanté les amateurs éclairés.

L'ITALIE

AZIENDA VINICOLA CARLO GALLI

Vins italiens de la région de Vénétie et du Frioul.

ET ENCORE BEAUCOUP D'AUTRES...

IV- LES AUTRES EXPOSANTS ET LES ANIMATIONS

Sous les chapiteaux dans l'espace vigneron on pourra découvrir :

L'Huile d'olive Biologique Benso nous fera encore une fois l'honneur de sa présence. L'Huile Benso est membre du slow-Food Sud-est, Monaco, (dont le président d'honneur n'est autre que Mr Ducasse) depuis maintenant plusieurs années, référencée par de grands chefs de cuisine. L'huile Benso a été la seule huile d'olive retenue pour participer au premier festival de la Gastronomie de Mougins, réunissant 60 chefs étoilés.

On pourra aussi retrouver « **Les Saveurs de Martine** » présents sur le marché hebdomadaire de Théoule-sur-Mer. Créée en 1999, les Saveurs de Martine aromatisent des huiles et vinaigres et préparent divers produits aux saveurs d'antan. Tapenades, anchoïades, moutardes aromatisées...

Avenue Charles Dahon, juste avant la place le **bouilleur de cru et son alambic** compléteront les animations.

A l'extérieur du salon, des stands de métiers de bouche permettront aux visiteurs de se restaurer tout en découvrant des spécialités de tous les horizons.

V- LES METIERS DE BOUCHE

Les restaurants de Théoule :

Miramar Beach Hotel & Spa participera avec un Risotto au vieux Parmesan, la véritable Pissaladière et ses Tartelettes Citron Meringuées.

Jilali B proposera Pommes de Terre à la Truffe, Camembert truffé et café douceurs.

Chez Julien participera avec sa Daube Provençale.

Le Palazzo Beach participera pour son 1^{er} Théoule « Arts et Vin » avec ses Pizzas.

Chez Philippe fera déguster les Huîtres de sa Normandie natale et une Soupe de Poisson, desserts de Stéphanie.

Le Marco Polo cuisinera une Omelette aux Cèpes et Chanterelles.

Le Parana Café sera le roi de la Paëlla.

Le Snack « Roule ma Poule » fera déguster ses Beignets de Fleurs de Courgettes, Arancine.

Mais aussi :

Bada Paëlla fera déguster son Colombo, ses Calamars à l'Espagnol.

Jean-Pascal, notre pêcheur local, sera également de la partie avec sa Salade de Poulpe, ses Sardines Grillées et Moules Marinières.

Azienda Agricola Beppe Crin et sa charcuterie et fromages italiens.

Mr Ayachi et sa « Socca » cuite au feu de bois.

Didier Fromages et ses spécialités du Pays Basque.

SALON DE L'ART & DU VIN

Théoule ^{SUR} mer



17 et 18 OCTOBRE 2015

Renseignements : Office de Tourisme
Tel. : 04 93 49 28 28 - Fax : 04 93 49 00 04