

Rencontres des Cépages Modestes 2017
11 et 12 novembre, Saint-Côme-d'Olt (Aveyron)
Programme prévisionnel au 6 septembre

Samedi 9h : accueil

Samedi 9h30-10h30 : « **Le vin, un écosystème microbien** » Marc-André Selosse, Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, P^{dt} de la Société Botanique de France

Samedi 10h30-11h : « **Occurrence des noms des cépages modestes sur Internet** », (en français et en anglais) : Joelle Brouard, Dijon (ancien professeur de marketing et directrice du Mastère spécialisé en Commerce International des Vins et Spiritueux, ESC Dijon-Bourgogne)

Samedi 11h-11h30 : « **Démystifications** » : « Cépages et légendes » (André Deyrieux) ; « Retour à Romorantin » (Henri Galinié)

Samedi 11h30-12h : « **Les cépages modestes du vignoble Bordelais** » : Julia Riffault (étudiante en dernière année d'école d'ingénieur agronome ISA Lille)

Dégustations – repas (15 €)

Samedi 14h 30 : **Assemblée générale**

Samedi 15h-16h30 : « **Le vignoble de Jurançon et ses cépages modestes** »

Pierre Blanchard, ex Chambre d'agriculture des Pyrénées Atlantiques

Jean-Marc Grussaute, domaine Camin Larredya, à Chapelle de Rousse

M. Larroudé, domaine de la Caillabère, à Taron.

Samedi 16h30-16h 45 : **pause**

Samedi 16h 45 -17h 30 : « **4 cépages à la loupe** », (présentation avec 4 vignerons et dégustation avec sommeliers et professionnels)

Abouriou N : Elian da Ros, Cocumont, Marmandais,

Counoise N : Marcel Richaud, Cairanne

Bourboulenc B : Mireille Remaury & P. Lelong, D^{ne} du Pech d'André, Azillanet

Orbois-Menu Pineau B : Michel Quenioux, Fougères-sur-Bièvre

Avec : Clément Lefaux (l'Arpège, Paris) ; Alejandro Chavarro (l'Astrance, Paris) ; Yohann Caillot (le Père Lapin, Suresnes) ; Philippe Cuq (Le Lieu du Vin, Paris).

Samedi 17h 30 - 18h : **Le service des cépages modestes au restaurant**, Clément Lefaux (l'Arpège, Paris) et Alejandro Chavarro (l'Astrance, Paris)

Samedi 18h : **tombola**

Dégustations – repas (20 €)

Dimanche 9h-9h45 : « **L'ampélographie bretonne** » : Guy Saindrenan, auteur de « Histoire de la vigne et du vin en Bretagne »

Dimanche 9h45-12 h : « **Portugal : le Dao** » (province de Beira Alta, au centre du pays avec un riche passé de cépages autochtones)

Tiago Barbosa, caviste à Paris, et le vigneron António Madeira (patrimoine de vieilles vignes au bord de l'extinction).

Dégustations – repas (20 €)
