

10^e Rencontres des Cépages Modestes
13 et 14 novembre 2021
PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

Programme prévisionnel
Samedi 13 novembre

9 h 00 à 10 h 00 : **Dix ans, bilan et perspectives**

La lettre de Philippe Meyer, président d'honneur

Dix ans de Rencontres – Jean Rosen ; présentation des participants

Point sur Vassal – Jean-Marc Auméras

Perspectives des Rencontres – Cépages modestes et matériel végétal de la vigne – André Deyrieux

Parrainage – Le mot du Museum national d'Histoire Naturelle (en attente).

10 h 00 à 10 h 30 : **Conférence : La vigne, défi culturel et biologique** – Marc-André Selosse, Museum national d'Histoire Naturelle

10 h 30 à 12 h 00 : Table-ronde, Tour de salle – **Dix ans de cépages modestes : retour d'expériences face aux changements climatiques** – *Organisation : Anne Deplande et Anne Bonfante*

Nadine Raymond (Plaimont) ; Philippe Lelong (Minervois) ; Thibaut Vermillard (Lunel) ; Rémy Delouvrié (Bazens) ; Taran Limousin (CAAPG, IFV), et la salle...

12 h 00 à 14 h 00 : dégustations / Déjeuner

14 h 00 à 15 h 00 : & Hommage à Bruno Chevalet et Patrick Boué

Assemblée générale & Action Réseaux sociaux (Nicolas Fouilleroux)

15 h à 15 h 30 : **Présentation du programme CepAtlas, de ses intérêts et utilisations** (Université de Tours) : Samuel Leturcq et Jeanne Yerre.

15 h 30 à 16 h 00 : **Conférence : Lilian Bérillon, pépiniériste** *Organisation : AD*

16 h 00 à 16 h 30 : **Le conservatoire des cépages alsaciens (Vignes vivantes Obermorschwir)**

Isabelle Kuntzmann, Haroon Rahimi, Albert Hertz

16 h 30 à 17 h 00 : *Pause*

17h 00 à 18 h 00 : **Faire commerce des cépages modestes - Table-ronde**

Comment vendre les cépages modestes ? Quel(s) prix pour les cépages modestes ?

Valoriser les cépages modestes. *Organisation : Nicolas Fouilleroux,*

Philippe Catusse (caviste Béziers) ; Grégory Langevin (VITIS VINIFERA) ; Jenia Vasiljeva (Ampelhus) ; Christine Viala (Bozouls) ; Philippe Ullès (Le Vigan).

18 h 00 à 19 h 00 : **La vigne en rose – Table-ronde & dégustation**

Introduction : Les cépages roses (AD)

Clairette rose : Charles Walter Pacaud, La Croix Chaptal, JR

Klevener de Heiligenstein (Savagnin rose), AD (en attente)

Chardonnay rose : Anne Bonfante (Domaines Pataille & Bruno Clair)

Chasselas violet : Les dames de Hautecour, Coraline de Wurstemberger AD

Mauzac rose : Domaine Plageoles (sous réserve)

Pedebernade rose n°4 (présentation par Nadine Raymond)

Dîner/vins du X^e anniversaire

Dimanche 14 novembre

9 h 00 à 10 h 00 : **Découverte de vigneron de l'Aveyron**

Marc Fraysse (Dne des Boissières), et Philippe Teulier (Marcillac). *Sélection : Jean-Marc Aumeras*

10 h 00 à 12 h 00 : **Vignobles des petites îles italiennes** - Andrea Polidoro (Cupano)

(Elba, Giglio, Ponza, Ischia, Capri, Salina...) (en attente)

Organisation : Jean Rosen

12 h dégustations et repas