



**Lundi 17 juin 2024** aura lieu la désormais traditionnelle Paulée d'Anjou, à l'abbaye royale de Bourgueil. Partage, culture et convivialité sont les maîtres-mots de cette 12<sup>ème</sup> édition.

Organisée par un collectif de 90 vigneron(ne)s, l'objectif de la Paulée reste le même : **promouvoir les terroirs, l'histoire et les vins de la province d'Anjou**. Ils ont à cœur de faire découvrir les paysages, les grands vins et le patrimoine de la région au cours d'une journée conviviale rythmée par un programme bien singulier.



 **+90**

domaines bio

 **11**

intervenants

 **1**

invité d'honneur

 **+500**

participants en 2023



# L'ABBAYE ROYALE DE BOURGUEIL

OUVRE EXCEPTIONNELLEMENT SES PORTES POUR ACCUEILLIR  
LA 12<sup>ème</sup> ÉDITION DE LA PAULÉE D'ANJOU !



Ce lieu historique rarement ouvert au public fut la source d'inspiration d'un grand nombre d'artistes depuis la pose de sa première pierre, en l'an 990.

C'est également en son clos qu'a été planté le premier pied de cabernet franc, le cépage emblématique de la région.

Conscient de la richesse de ce lieu d'exception, le collectif de la Paulée d'Anjou lui rend hommage : le programme de cette 12<sup>ème</sup> édition sera placé sous le signe de la culture, dans toutes ses dimensions !



Crédit ADT Touraine JC Coustand



## UN PROGRAMME DIVERSIFIÉ

La 12<sup>ème</sup> édition de la Paulée d'Anjou est marquée par une diversité d'activités prenant place dans un lieu unique. Pour la première fois cette année et en raison du succès de celles des années précédentes, plusieurs tables rondes sont organisées tout au long de la journée. Un programme rythmé qui ne laisse pas le temps de s'ennuyer !

### **10h30 - 11h : "L'HISTOIRE DE BOURGUEIL EN ANJOU" et "CABERNET FRANC : 2000 ANS D'HISTOIRE"**

par Muriel Roudaut, Directrice M2RP et Martine Hubert-Pellier, Géographe et Historienne

### **11h - 12h : Table ronde : "LE CABERNET FRANC À LA CONQUÊTE DE BORDEAUX ET DU NOUVEAU MONDE"**

animée par Alexandre Lazareff avec la participation de  
Gabriel Lepousez (Invité d'honneur de la Paulée, chercheur et neurobiologiste),  
Pierre-Olivier Clouet (Directeur général de Château Cheval Blanc),  
Allison Slute (Chroniqueuse canadienne @cabfrancchronicles)  
et Jeanne Yerre (Historienne, ampélographe)

### **12h - 14h : Déjeuner champêtre**

confectionné par trois étoiles montantes de la gastronomie angevine,  
les chefs Romain Butet (restaurant Vervet), Florent Mounier (Les P'tites Terrasses)  
et Charly Mabileau (Chez Odette)

### **14h - 15h : FOSSES PEDOLOGIQUES**

par Dominique Boutin (Spécialiste de la vie du sol, ancien élu de la Chambre d'Agriculture)

### **15h - 16h30 : Masterclass**

par Alexis Goujard (Journaliste-Dégustateur à la Revue du Vin de France) et Gabriel Lepousez

### **15h - 17h : Table ronde : "HISTOIRE ET VIE DU SOL"**

animée par Patrick Baudouin (Vigneron) avec la participation de  
Christine Strullu-Derrien (Paléo-botaniste et paléo-mycologue),  
Dominique Boutin,  
Dominique Rioux (INRAE)  
et Paul Pisani-Ferry (Vigneron)

### **19h : Apéritif dans le parc de l'abbaye**

**20h : Dîner gastronomique en plein air**, au coeur de la cour intérieure de l'abbaye  
Mise en valeur des produits bios et locaux & dégustation de vieux millésimes à la table des vigneron(ne)s

#### TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE :

- o Sous la Pergola : **Dégustation des vins des vigneron(ne)s bio de la Paulée d'Anjou**
- o **Saynètes de théâtre** autour de Rabelais

#### MAIS AUSSI :

- o **Démonstration de traction animale dans le clos** : 11h-12h & 17h-18h
- o **Visite guidée de l'abbaye** : 11h30-12h & 17h-17h45



## UNE JOURNÉE CULTURELLE EN PLEIN AIR

### UNE JOURNÉE **100% PLEIN AIR**

---

Pour profiter pleinement du caractère exceptionnel de l'Abbaye Royale de Bourgueil, l'ensemble des activités est organisé en plein air. Des tables rondes aux dégustations en passant par le déjeuner champêtre et les différentes animations, tout aura lieu dehors à l'ombre des arbres du clos de l'abbaye.

### **DÉGUSTATION** EN CONTINU DES VINS BIO DES 90 DOMAINES

---

Comme pour les années précédentes, les 90 vigneron(ne)s du collectif proposent leurs cuvées certifiées ou en conversion bio ou biodynamie. La dégustation est disponible tout au long de la journée.

### **NOUVEAUTÉS 2024** : PLUSIEURS TABLES RONDES AVEC DES INTERVENANTS DE HAUT NIVEAU !

---

Cabernet franc, histoire de Bourgueil en Anjou, fosses pédologiques, politique agricole... Pour cette 12<sup>ème</sup> édition, ce n'est pas une mais plusieurs tables rondes qui prendront place tout au long de la journée. La parole sera donnée aux spécialistes des différents thèmes évoqués. L'échange et le partage seront au rendez-vous !

### DES ACTIVITÉS **CULTURELLES**

---

Lieu historique qui a traversé les âges, l'Abbaye Royale de Bourgueil incarne aujourd'hui une partie du patrimoine culturel de la région. La Paulée d'Anjou s'accorde à cette identité et, pour son édition 2024, met en avant la culture sous toutes les coutures. Histoire et gastronomie, sciences et littérature ou encore cépages et viticulture, il y en a pour tous les goûts !



Crédit ADT Touraine JC Coustand



## 1 INVITÉ D'HONNEUR, 2 CÉPAGES STARS

### GABRIEL LEPOUSEZ, UN INVITÉ D'HONNEUR HORS PAIR

---



Les membres du collectif de la Paulée d'Anjou sont fiers d'accueillir cette année Gabriel Lepousez comme invité d'honneur.

Neurobiologiste spécialisé dans la perception sensorielle et la plasticité du cerveau, Gabriel Lepousez est chercheur à l'Institut Pasteur Paris I. Il s'intéresse à la perception des odeurs par le cerveau et plus particulièrement aux mécanismes par lesquels une odeur peut être perçue différemment selon l'expérience vécue, l'humeur ou le contexte.

Passionné de vin, il mène de nombreux travaux de recherche quant au lien entre sens olfactif, cerveau et œnologie. Il étudie la manière dont le cerveau interprète toutes les dimensions de l'odorat lors de la dégustation d'un vin et s'intéresse à l'impact de l'intelligence artificielle sur les sommeliers.

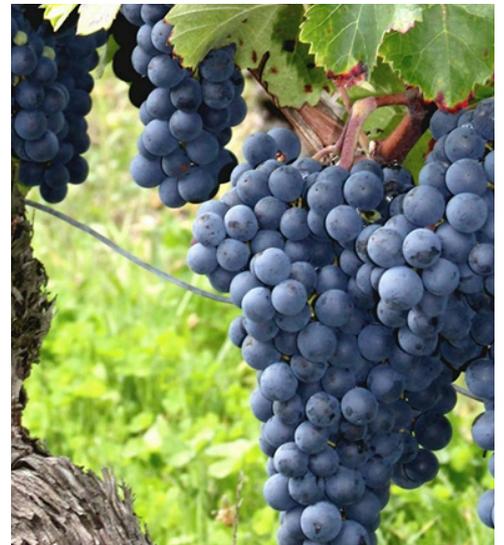
### LE CABERNET FRANC, CÉPAGE À L'HONNEUR DE L'ÉDITION 2024

---

Le cabernet franc est le cépage rouge majeur des appellations de l'Anjou noir. C'est un nom relativement récent (vers 1850) qui s'est substitué à de nombreuses dénominations vernaculaires (carmenet, carmenelle, vidure, bouchet, bouchy, breton-berthon...). Il désigne un cépage "ancien" (avant 1500 - Lacombe 2012) probablement originaire du sud-ouest de la France.

Avec ses baies de petite taille, il offre des vins aromatiques, structurés et fruités en monocépage. En assemblage, il apporte rondeur, vivacité et délicatesse. Cépage emblématique de la région, il révèle le meilleur de son potentiel sur des sols argilo-calcaires et argilo-siliceux.

En prenant place à l'Abbaye Royale de Bourgueil, la Paulée d'Anjou plonge ses participants dans l'histoire de ce cépage : c'est en son sein qu'a été planté, en l'an 900, le premier pied de cabernet franc.



Non moins célèbre, le chenin blanc est également originaire de la région. Il serait apparu au VI<sup>ème</sup> siècle aux cœurs de la province d'Anjou historique.

Ce cépage s'adapte à toutes sortes de vinifications et peut produire des vins de secs à liquoreux, qu'ils soient tranquilles ou effervescents. Il se conforme parfaitement aux terroirs du Val de Loire et en reflète le meilleur !



## DÎNER DE GALA

Dans un esprit d'unité de lieu, le traditionnel dîner de la Paulée est servi au même endroit :  
**au cœur du parc de l'Abbaye Royale de Bourgueil.**

Abritées par de grandes tentes d'extérieur, de grandes tablées chaleureuses sont dressées en plein air, dans une ambiance champêtre et accueillante.  
Le menu, convivial et raffiné, est signé par trois chefs remarquables et remarqués de la région du Val de Loire.



**Charly Mabileau**  
Chez Odette

Chef du restaurant Chez Odette, Charly Mabileau cuisine des produits de saison et renouvelle sa carte toutes les semaines. Chez Odette est un restaurant familial attaché au Domaine Frédéric Mabileau. Aux fourneaux, le chef fait honneur à sa grand-mère Odette en proposant une cuisine fraîche et pensée pour tous. Des accords mets vins sont évidemment proposés, avec des cuvées bio et locales.



**Romain Butet**  
Ververt

Formé dans de grands restaurants en France et en Australie, Romain Butet ouvre Ververt en 2019 à Montsoreau. Sa cuisine créative, locale et fraîche séduit rapidement les critiques et lui vaut d'être couronné de 2 toques Gault&Millau. Le chef s'approvisionne uniquement auprès de producteurs locaux et cuisine des produits de saison. Il travaille main dans la main avec son associée et sommelière Hélène Guibrunet, qui propose des vins naturels issus de sa cave.



**Florent Mounier**  
Les P'tites terrasses

En 2014, Florent Mounier reprend le restaurant Les P'tites terrasses à Saint Patrice (Touraine Ouest Val de Loire). Le jeune cuisinier alors âgé de 23 ans propose depuis lors une carte courte et régulièrement renouvelée. Il prend soin de cuisiner des produits de saison, locaux et haut-de-gamme. Il privilégie le circuit court et sert toujours, dans une ambiance conviviale, des vins de Bourgueil, du Val de Loire ou de Bourgogne.



Credit ADT Touraine JC Coustand

## DEPUIS 2012, UN OBJECTIF COMMUN

Les vigneron(ne)s du collectif se rassemblent chaque année autour d'un objectif commun : la promotion des terroirs de la région.

Débutée en 2012 avec les domaines de l'Anjou Noir, la grande aventure de la Paulée d'Anjou s'est peu à peu élargie aux terroirs angevins. En 2019, les Schistes de l'Anjou Noir et les Calcaires du Saumurois se sont rassemblés au sein du collectif pour la première fois.



Carte de la province d'Anjou historique (XVIIe siècle)

### **Promouvoir les richesses de l'Anjou historique**

Véritable patchwork de paysages et de terroirs, la province d'Anjou historique regorge de richesses. Son histoire millénaire, son patrimoine, sa gastronomie et sa culture fondent la fierté du collectif.

### **Mettre en avant une viticulture responsable et durable**

Soucieux de préserver leurs terroirs, les vigneron(ne)s de la Paulée proposent des vins certifiés ou en cours de certification bio et biodynamie.

### **Incarner des valeurs humanistes**

Ouverture d'esprit, tempérance, entraide intergénérationnelle, ouverture aux jeunes talents et convivialité sont les maîtres-mots de la Paulée !



### **Rappel des éditions précédentes :**

- Edition 2012 : Domaine Pithon-Paillé (Saint-Lambert du Lattay)
- Edition 2013 : Domaine Patrick Baudouin (Chaufonds-sur-Layon)
- Edition 2014 : Domaine du Closel - Château des Vaults (Savennières)
- Edition 2015 : Domaine Richou (Aubance)
- Edition 2016 : Château de Passavant (Haut-Layon)
- Edition 2017 : Domaine Les Grandes Vignes (Bonnezeaux)
- Edition 2018 : Château du Breuil (Beaulieu sur Layon)
- Edition 2019 : La Coulée de Serrant (Savennières)
- Edition 2021 : Château de Bois-Brinçon (Blaison Saint-Sulpice)
- Edition 2022 : Château de Saumur (Saumur)
- Edition 2023 : Musée Jean-Lurçat (Angers)

## UN COLLECTIF DE VIGNERON(NE)S

### LES DOMAINES MEMBRES DU COLLECTIF

#### **ANJOU NOIR**

Château de Bois-Brinçon  
Château de Bonnezaux  
Château de la Franchaie  
Château de Passavant  
Château de Plaisance  
Château du Breuil  
Château Perray  
Château Soucherie  
Clos Galerne  
Domaine Belargus  
Domaine Bois Mozé  
Domaine Cady  
Domaine de Bablut  
Domaine de Haute Perche  
Domaine de Juchepie  
Domaine des Caviers  
Domaine des Grandes Vignes  
Domaine des Grouas  
Domaine Drost  
Domaine du Closel  
Domaine Laureau  
Domaine Ogereau  
Domaine Patrick Baudouin  
Domaine Pierre Ménard  
Jardins de Fleury  
La Bouée Rouge  
La Ferme Cocard  
Le Fief Noir  
Les Grandes Vignes  
Les Canons  
Loïc Mahé  
Sagesse des sols  
Terra Vita Vinum  
Terre de l'Elu

#### **ANJOU BLANC & SAUMUR**

Château de Chaintres  
Château de Targé  
Château de Villeneuve  
Château Yvonne  
Clau de Nell  
Clos de l'Ecotard  
Clos Rougeard  
Domaine de Fosse Sèche  
Domaine de la Renière  
Domaine de l'Austral  
Domaine de l'Enchantoir  
Domaine de Nerleux  
Domaine de l'Ours bleu  
Domaine de la Paleine  
Domaine de Rocheville  
Domaine des Closiers  
Domaine des Roches Neuves  
Domaine des Sanzay  
Domaine Emmanuel Haget  
Domaine Etienne Moly  
Domaine Fabien Duveau  
Domaine Filliatreau  
Domaine la Chance  
Domaine Mélaric  
Domaine Noctua  
Domaine Regnier David  
Domaine Théo Blet  
Le Pas Saint Martin  
Manoir de la Tête Rouge

#### **BOURGUEIL**

Château de Minière  
Clos de l'Abbaye  
Domaine Artilly  
Domaine Aurélien Révillot  
Domaine Bertrand Galbrun  
Domaine Breton  
Domaine de l'Oubliée  
Domaine de la Butte  
Domaine de la Chevalerie  
Domaine de la Lande  
Domaine de Suronde  
Domaine des Ansodelles  
Domaine du Bel Air  
Domaine du Chêne Arrault  
Domaine du Petit Bondieu  
Domaine Lamé Delisle Boucard  
Domaine Laurent Herlin  
Domaine Yannick Amirault

#### **SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL**

Clos des Quarterons  
Domaine Cognard  
Domaine du Mortier  
Domaine et Brasserie de la Rodaie  
Domaine Frédéric Mabileau  
Domaine Sébastien David  
Domaine Vallée

## RETOUR SUR L'ÉDITION 2023

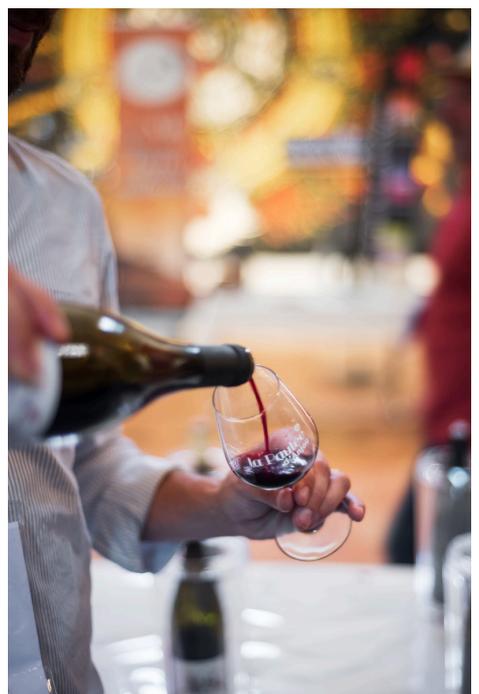
Le lundi 19 juin 2023, la 11<sup>ème</sup> édition de la Paulée d'Anjou s'est tenue au Musée Jean Lurçat à Angers. Ancien orphelinat et hôpital médiéval, ce lieu abrite une collection de dix tapisseries reconstituant la vision du XX<sup>ème</sup> siècle de leur auteur, Jean Lurçat.



Retour en chiffres sur cette édition 2023 :







## INFORMATIONS PRATIQUES

<b>SE RENDRE A BOURGUEIL DEPUIS PARIS</b>	<b>HORAIRES ET INFORMATIONS</b>
 <p>Compter environ <b>3h20</b></p>  <p>Compter environ <b>2h</b></p>	<p>ABBAYE ROYALE DE BOURGUEIL</p> <p>à partir de 10h Dégustation en continu Activités et tables rondes Déjeuner champêtre</p> <p>20h : dîner de gala</p>
<p>N'hésitez pas à emprunter les éco-modes de transports tels que le covoiturage !</p>	



**INSCRIPTION VIA LE SITE À CE LIEN**



### CONTACTS PRESSE

Charlotte Pouille - [cpouille@painvincompany.com](mailto:cpouille@painvincompany.com) - 01 55 35 81 82  
Clara Mazauric - [cmazauric@painvincompany.com](mailto:cmazauric@painvincompany.com) - 01 55 35 81 83

### CONTACT PAULEE D'ANJOU

[contact@pauleedanjou.com](mailto:contact@pauleedanjou.com)



[La Paulée d'Anjou](#)



[@PauleeAnjou](#)



[@Pauleedanjou](#)

## LES PAYSAGES DE L'ANJOU

« Des villages, des clochers, des moulins à vent, et une grande ligne de charmantes collines couvertes de vignes : un paysage aussi gai que grandiose. »

Telle était la description d'Arthur Young à la fin du XVIII<sup>e</sup>, époque à laquelle le vignoble couvrait toutes les pentes y compris celles des Mauges et des plateaux du Baugeois.

Les paysages de vignes angevins, ponctués par un patrimoine bâti, loges de vignes, châteaux, maisons, moulins, murs et murets de schiste ou de tuffeau, offrent une très grande diversité. Selon leur surface, leur orientation... les rangs de vignes, cultures spécifiques créent des rythmes visuels, participent au patchwork des couleurs et animent les paysages au fil des saisons, tout en soulignant les particularités de la topographie. Les propriétés de vignes parfois encloses de murs (anciennes closeries) et souvent accompagnées de demeures bourgeoises dont les parcs plantés d'essences d'arbres remarquables sont une des caractéristiques intéressantes du paysage angevin très bocagé et de sa grande histoire botanique (André Leroy). C'est le concept du Vignoble Jardin caractéristique de l'Anjou.

Aujourd'hui, la vigne couvre un peu moins de 20 000 hectares avec une grande diversité de vins (blanc, rouge, rosé, pétillant, moelleux, sec, demi-sec...) et se subdivise en cinq aires de production principales nées entre le XI<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècle :

- **Les Coteaux de Loire**, en aval du confluent de la Maine : sur la rive droite, de Savennières à Ingrandes, très majoritairement plantés en chenin pour de grands blancs secs de nos jours et sur la rive gauche dans le canton de Champtoceaux, cru communal du Muscadet, planté en melon de Bourgogne.
- **Les Coteaux de l'Aubance**, au sud d'Angers, entre Brissac et Rochefort, vins moelleux délicats de chenin et vins de cabernet franc d'Anjou Villages.
- **Les Coteaux du Layon**, plantés exclusivement en chenin blanc, donnant les plus grands crus de blanc doux et moelleux, surtout de Thouarcé à Chalonnes, avec notamment le Chaume premier cru, le Quarts de Chaume Grand Cru et le Bonnezeaux.
- **Le vignoble de Saumur**, sur les coteaux du Thouet et de la Loire (rive gauche) produisant des blancs plus secs - en partie effervescents, dans les caves de tuffeau de Saumur et de Saint Hilaire Saint Florent (17 millions de bouteilles commercialisées en 2018), ainsi qu'un rouge très apprécié, le Champigny. (Le vignoble saumurois, qui couvre 1200 ha sur ces 4 premières aires, cépage chenin à 80% et chardonnay, est dans une démarche de revendication de crus.)
- **Le vignoble de Bourgueil**, planté exclusivement en cabernet franc, produisant des rouges et 4% de rosés, dont les terroirs les plus proches de la Loire sont constitués de sable et de cailloux - appelés localement "graves" ou terroirs de "graviers". Viennent ensuite les terroirs de tuffeaux ou terroirs de "tufs", lorsque l'on aborde les coteaux de l'appellation. Ces terroirs sont de nature argilo - calcaire. Sur l'ensemble de la province, le climat d'influence semi-océanique, est quasiment uniforme, en dehors de quelques particularités.

La nature des sols en Anjou est essentiellement dictée par la roche-mère.

## LES PAYSAGES DE L'ANJOU

### 1. Anjou Noir (schistes du Massif Armoricain)

À l'ouest, se trouve l'Anjou Armoricain avec les sols les plus anciens, essentiellement des schistes, du gneiss et du granite. Ces roches métamorphiques et magmatiques sont datées du Précambrien et du Paléozoïque (Ere Primaire), autrement dit d'avant 245 millions d'années. Il s'agit d'une région aux terres acides. Certains failles géologiques sont d'une extrême complexité, avec l'interposition de schistes, de grès et de roches magmatiques datant de plus de 500 millions d'années.



Anjou Noir  
Schistes et Grès

### 2. Anjou Blanc (calcaires du Bassin Parisien)

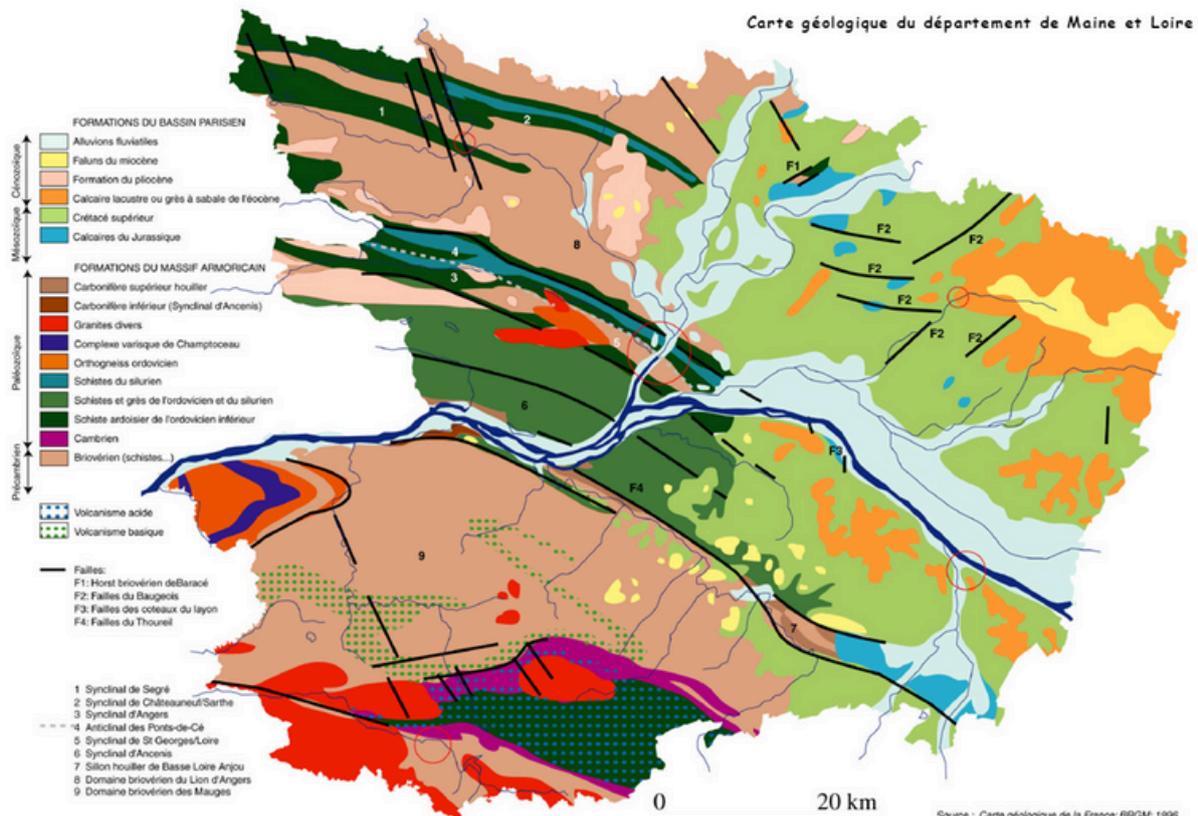
À l'est, l'Anjou du Bassin Parisien regroupe le Saumurois et le Baugeois constitués de sols calcaires, principalement des sables, des grès, du tuffeau et des faluns coquilliers. Il s'agit de roches sédimentaires datées du Mésozoïque (Ere Secondaire) et du Cénozoïque (regroupant Paléogène, Néogène et Quaternaire, ce dernier étant les alluvions actuelles), autrement dit après 245 millions d'années[.



Saumurois  
Tuffeau

Pour des chiffres plus précis :

[https://www.vinsvalde Loire.fr/sites/default/files/2020\\_guide\\_eco\\_valde Loire.pdf](https://www.vinsvalde Loire.fr/sites/default/files/2020_guide_eco_valde Loire.pdf)



1 Sources textes : [www.faluns-anjou.e-monsite.com](http://www.faluns-anjou.e-monsite.com) et [www.croquers-anjou.org](http://www.croquers-anjou.org).

2 Sources carte : BRGM InfoTerre

## LES CÉPAGES DE L'ANJOU

---

### LES VIGNES BLANCHES

#### **Le chenin**

L'histoire du chenin est intimement mêlée à celle de la Loire. Successivement appelé franc blanc, plant d'Anjou, plant de Brézé ou pineau de Loire, c'est dans la Loire angevine de par son climat qu'il a trouvé son lieu d'élection, lui permettant d'exprimer toutes ses facettes. Son origine reste mystérieuse même si l'ampélographie a permis d'identifier ses « parents » : le savagnin, cépage du Jura et la sauvignonasse ou friulano dont l'origine est complexe. Reconnu dans son expression la plus « douce » par des marchands flamands venus en Loire au XVII<sup>e</sup> siècle, il fut exporté en Afrique du Sud où il couvre 19 000 ha. Aujourd'hui, les vins de chenin ( 9000 ha en France) ne pèsent plus qu'un peu plus de 20% des vins angevins. Le chenin, c'est 4% de l'encépagement français, 0,4% de l'encépagement mondial. Trentième cépage mondial, dix septième cépage blanc...L'Anjou, est un des rares terroirs où des vigneron ont été capables d'appivoiser ce cépage, polymorphe mais difficile, et d'en obtenir de grands vins. Trésor menacé : sa surface a diminué de moitié en Anjou en 50 ans. Le chenin en Anjou, c'est 4% de secs, 7% de liquoreux, 14% de bulles. <https://www.academieduchenin.org/le-congres>

Un des formidables enjeux des vigneron angevins est de faire de cette rareté, un trésor.

---

### LES VIGNES NOIRES

#### **Le cabernet franc**

Souvent dénommé « Breton » parce que jadis venu de la région de Nantes, alors province autonome, le cabernet franc est un vieux cépage du sud-ouest dont la date d'introduction dans la vallée de la Loire est controversée. Certains voudraient que ce nom soit celui de l'abbé Breton, administrateur à Saint-Nicolas de Bourgueil, qui aurait planté le premier pied de cabernet franc dans la région au XVII<sup>e</sup> siècle. Pourtant, Rabelais au XVI<sup>e</sup> siècle dans une citation mentionnait déjà ce "bon vin breton" issu du "pays de Vernon" (aujourd'hui Chinon). Quoiqu'il en est, c'est l'un des cépages majoritaires et largement implantés de la Vallée de la Loire. Il donne de réelles différences d'expression selon son implantation sur des sols calcaires ou sur les sols de schistes. Produisant des grands vins de garde, il est mondialement apprécié pour sa fraîcheur et les accords « mets-vins » qu'il permet.

#### **Le grolleau**

On trouve une trace de ce cépage en 1810 en Charente. A noter qu'il n'est cultivé qu'en France, quasiment inconnu à l'étranger. Le Grolleau permet d'élaborer des vins originaux, légers, friands et gouleyants. Cépage modeste très indigène, qui exprime à sa façon la douceur et le fruité des jardins de l'Anjou.. C'est peut-être le vrai rosé d'Anjou...

#### **Le pineau d'aunis**

"C'est à n'en pas douter, un cépage de Loire. Comme le cabernet franc, il a trouvé là une seconde patrie. Le pineau d'Aunis a même fait oublier sa patrie primitive, inconnue mais, semble-t-il, située dans le Sud-Ouest. En effet, la génétique a mis au jour son seul parent : le pé de perdrix du Béarn..." Henri Galinié. Difficile à cultiver et peu alcoolisé, il a été remplacé progressivement par le cabernet franc. Sa production, devenue confidentielle, est remise en valeur par des vigneron talentueux de l'Anjou. Sa bouche tonique et sa typicité aromatique un peu poivrée en font un cépage rare très intéressant

**Autres cépages également cultivés** : cabernet-sauvignon, gamay, sauvignon blanc, chardonnay

## L'ABBAYE ROYALE DE BOURGUEIL

### UN LIEU HISTORIQUE

C'est en l'an 990 qu'est posée la première pierre de l'Abbaye Royale de Bourgueil. D'abbaye à usine, de tribunal à hôpital, la fonction des bâtiments suit le cours de l'Histoire depuis plus de 1000 ans.

Jusqu'à la Révolution française, les fonctions de l'Abbaye sont essentiellement religieuses. Les différents abbés modifient le paysage au fil du temps : ajout d'un château abbatial au XVII<sup>e</sup> siècle, construction d'un réfectoire et d'un étage supérieur, fortifications protectrices...

Au moment de la Révolution, les moines sont chassés de l'Abbaye et les bâtiments vendus comme biens nationaux. Ils sont réaffectés en Tribunal, hôpital militaire républicain, quartiers généraux de la gendarmerie.

En 1828, l'Abbaye est rachetée et confiée aux sœurs de Saint Martin. Présentes jusqu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, elles entreprennent des travaux de restauration. Une usine de réglisse est installée dans les bâtiments du monastère et les sœurs accueillent malades et retraités.

Aujourd'hui, les bâtiments monastiques sont la propriété du diocèse de Tours et entretenus par l'Association de l'Abbaye de Bourgueil. La SCI Château Abbatial de Bourgueil possède quant à elle le château abbatial et les grands greniers et souhaite développer la culture sur ce site.



## AVANTAGES PARTENARIAT

### PACK MAGNUM (1500€)

#### **En amont de la Paulée**

- Vos nom et logo seront associés à notre communication digitale (site internet, Facebook, Instagram)
- Votre nom sera dans le communiqué de presse, relayé auprès des médias professionnels les plus influents
- Votre nom et logo seront sur l’affiche de la Paulée et sur tous les supports prints distribués lors de l’événement

#### **Le jour J**

- Vous disposerez d’un espace sur le stand sponsors pour y déposer son matériel de communication
  - Votre logo figurera sur le kakémono sponsors affiché le jour J
  - Vous disposerez d’une entrée pour participer à la dégustation qui se tiendra de 10h à 18h le jour de la Paulée
  - Vous disposerez d’une place pour le dîner de Gala organisé à l’Abbaye de Bourgueil
- 

### PACK JEROBOAM (2500€)

#### **En amont de la Paulée**

- Idem au pack Magnum avec la notion de sponsor principal

#### **Le jour J**

- Idem au pack Magnum
  - Vous disposerez de deux places supplémentaires au gala.
- 

### PACK BALTHAZAR - sur mesure (5000€ et +)

#### **En amont de la Paulée**

- Idem au pack Magnum avec la notion de sponsor principal

#### **Le jour J**

- Vous disposerez d’un stand pour y déposer son matériel et faire des ateliers et animations (à définir ensemble)
- Il pourra donner des goodies / prospectus dans le pack de bienvenue remis aux participants (tote bag).
- Son logo figurera sur le kakémono sponsors, ainsi que sur les goodies (polo, pack bienvenue)
- Il disposera de 4 entrées pour participer à la dégustation qui se tiendra de 10h à 18h le jour de la Paulée
- Il disposera de 4 places pour le dîner de Gala organisé au Grenier Saint-Jean d’Angers

#### **Option (budget supplémentaire)**

Vous pouvez sponsoriser un des évènements de la journée : dîner, apéritif, excursion, conférence

PARTENAIRES 2024

