

salon de vigneronns

25  
26 &  
mars

La Remise  
2018



Arles

Palais des Congrès

25 mars : 10h30-19h entrée 10€

26 mars : 10h30-17h entrée 5€

réservé aux  
professionnels  
[www.laremise.fr](http://www.laremise.fr)

mc massé : [mcmareou@gmail.com](mailto:mcmareou@gmail.com)

## La Remise – Un concentré de vins naturels du grand Sud

Les 25 et 26 mars 2018 aura lieu la 15<sup>ème</sup> édition de *La Remise* au Palais des Congrès d'Arles. Ce salon de vins « plutôt naturels » réunira cette année 75 vigneronnes de tout le sud de la France – de l'Auvergne aux Côtes du Rhône en passant par le Roussillon, mais aussi d'Espagne et d'Italie. Vous pourrez déguster des vins de terroir issus de vinifications très différentes : macération longues ou courtes, traditionnelles ou carboniques, en amphores, vins pétillants, vins blancs de macération (oranges), etc.

Le salon a été créé par une poignée de vigneronnes en 2004, à Nîmes, avec le soutien de cavistes et restaurateurs. Avec le temps il a pris de l'ampleur et son identité. Il s'affirme maintenant comme Le salon de vins naturels du sud de la France. Malgré sa taille il est toujours organisé par un groupe (tournant) de vigneronnes qui ont à cœur de créer deux journées d'échange et de partage avec les **professionnels** intéressés par le vin naturel.

### Programme

L'entrée est réservée aux professionnels, pas de vente directe au public.

Dégustation avec les vigneronnes les dimanche 25 et lundi 26 mars 2018 de 10h30 à 19h. Entrée : 10euros dimanche / 5 euros lundi. Le casse-croûte du midi est offert par les vigneronnes qui amènent des spécialités de chez eux. Le dimanche soir un repas est organisé avec les vigneronnes. Cette année c'est Harry Lester (Le Saint Eutrope, Clermont-Ferrand) qui nous réglera – 30 euros, sur réservation.

### Contacts

Site : [laremise.fr](http://laremise.fr)

Facebook : La Remise 2018

Mél : [laremise@laremise.fr](mailto:laremise@laremise.fr)

Jean-Daniel Ozil, vigneron à Lagorce (07) 06 46 61 82 90

Aurélié Garreta, vigneronne à Gordes (84) 06 34 49 59 29



## L'origine, le fonctionnement, les valeurs

En 2004, une dizaine de vignerons du Roussillon, du Gard et d'Ardèche décident d'organiser un salon pour présenter leurs « vins naturels », un mouvement qui démarre doucement à l'époque. Avec le soutien de cavistes et restaurateurs de Paris, de Rennes et du Gard ce premier salon a lieu à Nîmes, dans la remise d'un des leurs, d'où le nom de *La Remise*.

Le salon a dans un premier temps grossi au gré des conversions et des installations de nouveaux vignerons naturels. Les régions représentées sont celles de la moitié sud de la France : l'Ardèche, le Languedoc, le Massif Central, la Provence, le Roussillon et la Vallée du Rhône.

En 2009 la décision est prise d'intégrer des vignerons d'Espagne et d'Italie. Le salon, à Nîmes pendant quelques années, s'est ensuite placé quelques années en off de Millésime bio, pour finir par s'en désolidariser et prendre son indépendance. Des éditions ont eu lieu par exemple à Arles, à Viviers, à Marseille.

Le salon est toujours entièrement géré par une équipe de vignerons, le « bureau », qui est cette année composé de 8 vignerons. Ce bureau change régulièrement ; tous les vignerons participant à *La Remise* sont sollicités pour prendre leur tour dans l'organisation. Une équipe d'une dizaine de bénévoles vient prêter main forte à chaque salon. Ces bénévoles sont des passionnés de vins naturels qui reviennent d'édition en édition. Ils sont eux aussi l'âme du salon, certains sont même devenus vignerons ou vinificateurs.

Ce fonctionnement par et pour les vignerons est garant des valeurs et des objectifs de *La Remise* qui sont de

- créer du lien entre les vignerons, développer l'entraide, l'échange, la transmission,
- soutenir les nouvelles installations,
- créer des liens avec les professionnels, au-delà des relations commerciales.

La convivialité est au cœur de l'événement. Le lieu est choisi pour permettre l'exposition des vins mais aussi pour offrir la possibilité de se poser, de manger ensemble à midi et le soir, jusqu'à faire la fête tous ensemble. Cette convivialité est propice à la rencontre, à l'échange serein et au partage de problématiques et de solutions en commun. Dans le milieu *nature* l'échange est d'autant plus important que beaucoup de solutions en viticulture et en vinification sont trouvées par les vignerons eux-mêmes, souvent sans l'aide de techniciens et d'œnologues plus attachés à la production des vins conventionnels. Le *bureau* de *La Remise* est un cercle restreint où l'entraide est encore plus importante, sous la forme de chantiers d'entraide pour la taille ou la construction d'un chai.

Les « jeunes » – comprendre les nouveaux installés qui parfois ont déjà eu un métier avant celui de vigneron – peuvent particulièrement profiter de cette ambiance pour se présenter, faire goûter leurs premiers vins à des collègues et bénéficier de leurs conseils. Depuis sa création *La Remise* souhaite soutenir les jeunes installés et pour cela chaque année 10 *jeunes* sont hébergés sur le tonneau d'un vigneron faisant déjà partie du salon. Ainsi ils sont soutenus et en quelque sorte présentés aux professionnels par le vigneron qui les accueille.

## Le vin nature, les funambules

Le vin nature n'a pas encore de label mais l'association des vins naturels (AVN, [www.lesvinsnaturels.org](http://www.lesvinsnaturels.org)) les définit comme

- issus de raisins bio ou biodynamiques,
- vendangés manuellement,
- seules les levures indigènes mènent la fermentation,
- interdiction des techniques physiques brutales et traumatisantes (osmose inverse, filtration tangentielle, flash pasteurisation, etc),
- sans ajout de sulfites ni d'aucun intrant.

Ce que ne met pas en valeur cette charte uniquement restrictive c'est que les vigneronns qui s'imposent ces contraintes maîtrisent toutes les étapes de leur production et travaillent sur des petites surfaces (souvent inférieures à la dizaine d'hectares) auxquelles ils peuvent apporter plus de soins en pratiquant une agriculture à taille humaine. Au-delà de leur engagement qualitatif et environnemental ces paysans sont plus autonomes, plus solidaires et dynamisent le développement local (voir « Agriculture Paysanne »).

Nous aimons dire que *La Remise* est un salon « plutôt nature ». Elle a été fondée par un groupe de vigneronns naturels et la sélection des nouveaux vigneronns s'est faite au cours du temps par cooptation. Ainsi *la Remise* est connue pour ses vins naturels mais par comparaison avec d'autres groupes nous ne contrôlons pas directement les pratiques de chacun et nous n'imposons pas de cahier des charges strict aux vigneronns. Un vigneron qui a eu recours sur une cuvée à un sulfitage, une filtration ou une autre technique peut présenter aussi cette cuvée. Toutefois il doit respecter la règle : « On fait ce qu'on dit et on dit ce qu'on fait ». Et les organisateurs de l'évènement ont à cœur de créer le climat de confiance qui permet à chacun d'expliquer ses pratiques et ses hésitations.

Le funambule, cet homme en équilibre sur un fil, est devenu très rapidement le « logo » de *La Remise*. Il représente très bien notre travail de vigneronns ; naturels qui plus est ! Il se tient en équilibre, à devoir jongler avec des millésimes différents, et sans filet.



## Les vins et les vigneron

Les vins présentés à la La Remise sont de plus en plus divers en terme de cépages, de type de vins, de vinification et de potentiel de garde. Ceci est dû à la plus grande maturité qu'est en train d'atteindre le courant des vins naturels et à la diversité géographique des vigneron présents. Si parfois le vin naturel a été assimilé à du vin très léger obtenu par macération carbonique et vendu sous le label Vin de France ce n'est plus (uniquement) le cas ! Nombre de vigneron présents à *La Remise* produisent des vins naturels issus de vinifications traditionnelles, de macérations longues, en amphore, d'élevage en amphore, en bois, de macération de cépages blancs (les vins oranges), de vins pétillants blanc, rouge, rosé, en méthode ancestrale, en méthode traditionnelle, etc. Certains travaillent même pour rentrer dans, ou faire bouger un peu, les règles imposées par les AOP.

Les nouveaux vigneron sont indiqués en *italiques*.

### **Massif Central / Sud Ouest**

Pierre Beauger  
L'Ostal  
*Jérôme et Keiko Deleuze*

### **Roussillon**

La Petite Baigneuse  
Domaine des Mathouans  
Domaine du Possible  
L'Encantade  
Jean-Louis Tribouley  
Le Bout du Monde  
L'Ausseil  
Léonine  
Matin Calme  
Potron Minet  
Cave Apicole  
Le Temps Retrouvé  
Clos Massote  
Domaine Carterole  
La Bancale  
Domaine Arletaz  
Bruno Duchêne  
Le Casot des Mailloles  
*Domaine La Martine*  
*Le Débit d'Ivresse*

### **Provence**

Chateau Sainte Anne  
Les Maoù  
Alexandre Dalet  
Val de Combrès  
*Le Temps des Rêveurs*  
*La Cabrery*

### **Languedoc**

Gregory White  
Mas Coutelou  
Mouressipe  
Opi D'Aqui  
Le Petit Domaine  
Mylène Bru  
Julien Peyras  
Domaine des Dimanches  
Domaine Pibarot  
Mazière  
Domaine Bories Jefferies  
Lous Grèzes  
Les Cigales dans la Fourmillière  
Mas Troqué  
Les Herbes Folles  
Clos Fantine  
Le Temps des Cerises  
Mas Pas Res  
*Zou Mai*  
*Domaine Arias*  
*Domaine de Gressac*  
*Domaine Mada*

## ***Côtes du Rhône***

Daniel Sage  
La Ferme Saint Martin  
Thierry Alexandre  
*Philippe Badea*  
*Domaine du Pastre*

## ***Ardèche***

Le Mazel  
Domaine Les Deux Terres  
Sylvain Bock  
Le Raisin et l'Ange  
Jérôme Jouret  
Grégory Guillaume  
Mas de l'Escarida  
Ozil Frangins & Vignerons  
Andrea Calek  
*Anders Frederik Steen*

## ***Espagne***

La Perdida  
Viña Enebro  
Celler Tomàs Soler  
Dagon Bodegas  
La Gutina  
Clos lentiscus

## ***Italie***

Lammidia  
Valli Unite  
Etnella  
La Ginestra  
Cantina Indigeno

Quelques professionnels en lien avec le monde des vins naturels viendront aussi proposer leurs produits artisanaux : bières, hydromels, vinaigres, salaisons, conserves, épices, miels, confiseries,

Brasserie Artisanale Arlésienne  
L'Arbre aux Abeilles  
Vinaigrierie La Guinelle

Raymond Le Coq  
Alain Grèzes  
Brèves de Terroirs  
Biomomo Hashimoto

