

LA REMISE 2025

Salon des Vins Naturels

13 et 14 avril 2025 – Le Patio de Camargue, Arles

SOMMAIRE

1. Introduction
2. L'histoire de La Remise
3. Les valeurs et le fonctionnement du salon
4. Le vin naturel : un engagement et un équilibre
5. La diversité des vins et des vigneron
6. Informations pratiques
7. Contacts presse

1. INTRODUCTION

La Remise, salon emblématique dédié aux vins naturels, revient pour une nouvelle édition les **13 et 14 avril 2025** au **Patio à Arles**. Depuis sa création, cet événement réunit des vigneron engagés dans une viticulture respectueuse et indépendante. Pendant deux jours, professionnels (cavistes, restaurateurs...) pourront découvrir des vins uniques et échanger avec les producteurs dans un cadre convivial.

2. L'HISTOIRE DE LA REMISE

Le salon La Remise est né en **2004** à l'initiative d'une dizaine de vigneron du **Roussillon, du Gard et d'Ardèche**, désireux de faire connaître leurs vins authentiques et sans artifices, à une époque où ce mouvement était encore confidentiel. Le premier salon a eu lieu à Nîmes, dans une ancienne **remise agricole**, d'où son nom.

Depuis, l'événement a évolué et grandi, suivant l'essor des vins naturels. Après des éditions en marge de **Millésime Bio**, La Remise a affirmé son indépendance avec des éditions à **Arles, Viviers et Marseille**. Aujourd'hui, elle rassemble plus de **80 vigneron** et accueille chaque année de nouveaux talents.

3. LES VALEURS ET LE FONCTIONNEMENT DU SALON

La Remise est **organisée par et pour les vigneron**. Un **bureau** d'une dizaine vigneron gère l'événement et évolue régulièrement pour assurer une transmission des responsabilités. L'organisation repose également sur **une équipe de bénévoles passionnés**, qui reviennent chaque année pour prêter main-forte.

Les principes fondateurs de La Remise :

- Favoriser l'entraide, l'échange et la transmission entre vignerons.
- Soutenir les **jeunes installations** en leur offrant une visibilité et un accompagnement.
- Créer un **lien direct avec les professionnels**, au-delà des simples relations commerciales.
- Proposer un espace de convivialité favorisant le partage et la découverte.

Chaque année, **10 jeunes vignerons** sont accueillis sous le parrainage d'un producteur expérimenté, leur permettant ainsi d'intégrer le réseau et de présenter leurs premiers vins.

4. LE VIN NATUREL : UN ENGAGEMENT ET UN ÉQUILIBRE

Le vin naturel repose sur des pratiques respectueuses de l'environnement et du vivant :

- Raisins issus de **l'agriculture biologique ou biodynamique**.
- Vendanges **manuelles**.
- Fermentation menée uniquement par des **levures indigènes**.
- Aucune utilisation de techniques physiques brutales (osmose inverse, filtration tangentielle, flash pasteurisation, etc.).
- **Absence d'intrants et de sulfites** ajoutés (ou en quantités minimales selon les cuvées).

La Remise n'impose pas un cahier des charges strict, mais encourage une **totale transparence** : chaque vigneron doit **annoncer ses pratiques et justifier ses choix**. Cette approche favorise la confiance et l'échange entre professionnels et amateurs.

Le **logo de La Remise**, un **funambule**, incarne parfaitement cet équilibre fragile : les vignerons avancent sans filet, affrontant chaque millésime avec audace et engagement.

5. LA DIVERSITÉ DES VINS ET DES VIGNERONS

Au fil des éditions, La Remise a vu une évolution dans la **typologie des vins** proposés. Si les vins naturels ont longtemps été assimilés à des cuvées légères et fruitées, le salon démontre aujourd'hui la richesse et la diversité des approches :

- **Vinifications traditionnelles et longues macérations**.
- Élevages en **amphore, en bois** ou autres contenants innovants.
- Vins oranges (macération de cépages blancs).
- **Méthodes ancestrales et traditionnelles** pour les vins pétillants.

La sélection des vignerons présents couvre plusieurs grandes régions viticoles françaises du Sud, comme le **Roussillon, l'Aude, l'Hérault, la Provence et l'Ardèche**, mais aussi des vignerons venus d'Espagne ou d'Italie.

Chaque année, **de nouveaux vignerons intègrent La Remise**, assurant un renouvellement et une ouverture permanente.

6. INFORMATIONS PRATIQUES

- **Dates** : 13 et 14 avril 2025
- **Lieu** : Le Patio de Camargue, 49 chemin de Barriol, 13200 Arles
- **Horaires** :
 - Dimanche 13 avril : **10h30 - 19h00** (entrée : 10 €)
20h00 : repas par le restaurant Cap et Mestra
(33€ sur réservation sur le site)
22h00 : Concert FÜLÜ
 - Lundi 14 avril : **10h30 - 17h00** (entrée : 5 €)
- **Public** : Professionnels

7. CONTACTS PRESSE

Pour toute demande d'information, d'interview ou d'accréditation :

- **Email** : laremise@laremise.fr
- **Site web** : www.laremise.fr
- **Facebook** : facebook.com/salon.la.remise
- **Instagram** : instagram.com/salon.la.remise

Nous vous donnons rendez-vous en avril 2025 pour partager cette belle aventure viticole !