

Achalon Événements et le Comité des Foires du Grand Chalon
organisent le salon

CHALON VINS & Terroirs

29-30 NOVEMBRE
1^{ER} DÉCEMBRE 2024



PARC DES EXPOSITIONS



www.achalon.com





DOSSIER DE PRESSE

Salon Vins & Terroirs

Dates : 29, 30 novembre et 1er décembre 2024

Lieu : Parc des Expositions, Chalon-sur-Saône, Bourgogne

Introduction

Le Salon Vins & Terroirs est un événement incontournable pour tous les amateurs de vin, les professionnels de la filière viticole et les épcuriens passionnés de gastronomie. Sa 1ère édition, co-organisée par le Comité des Foires et d'A Chalon Evènements, pôle de l'Office de Tourisme du Grand Chalon, se tiendra au Parc des Expositions de Chalon-sur-Saône, situé en Bourgogne, une région mondialement reconnue pour ses vignobles d'exception.

Dates et Horaires

Vendredi 29 novembre 2024 : 14h00 - 21h00

Samedi 30 novembre 2024 : 10h00 - 21h00

Dimanche 1er décembre 2024 : 10h00 - 18h00

Lieu

Parc des Expositions

1 rue d'Amsterdam
71100 Chalon-sur-Saône,
Bourgogne, France



Contexte

Le Salon des Vins & Saveurs, organisé par JBC (devenu Ebra Events) depuis 9 ans, a pris une nouvelle direction en 2024.

Face à l'enthousiasme des amateurs de vins et de terroirs, le Comité des Foires, représenté par Bernard Maréchal, et l'Office de Tourisme et des Congrès du Grand Chalon, avec Florence Capelli à la tête de son pôle Événements, ont uni leurs forces pour créer un nouvel événement unique.

Ce salon dédié aux vins et aux terroirs mettra en lumière la richesse viticole et gastronomique française, répondant ainsi aux attentes d'un public passionné et valorisant les trésors locaux des régions.

Quelques données

Le secteur viticole français est un pilier de l'économie et un symbole de l'art de vivre, avec des régions viticoles mondialement connues comme la Bourgogne, le Bordelais, la Champagne et la Vallée de la Loire. Chaque région offre des vins distinctifs, souvent protégés par des labels AOC ou AOP qui garantissent l'authenticité et la qualité, renforçant la réputation internationale de la France.

Le tourisme viticole attire des millions de visiteurs chaque année, venus pour découvrir le patrimoine gastronomique et les paysages viticoles uniques du pays. Ce secteur fait face à des défis comme le changement climatique et la concurrence mondiale, poussant les producteurs à innover et à adopter des pratiques plus durables, notamment l'agriculture biologique. Les exportations de vins français jouent un rôle central dans le commerce extérieur, renforçant la position de la France comme l'un des plus grands producteurs de vins fins au monde.



Objectifs du Salon

- 1. Promouvoir les Vins et Produits du Terroir :**
Présenter une large gamme de vins provenant de diverses régions viticoles françaises, et proposer des produits du terroir de Bourgogne et d'ailleurs.
 - 2. Favoriser les rencontres entre professionnels et particuliers :**
Offrir des temps de rencontre entre producteurs, distributeurs, vigneronns et autres professionnels du secteur, et les mettre en relation avec des particuliers amateurs ou fins connaisseurs.
 - 3. Ateliers Dégustation :**
Proposer des ateliers pour guider le public sur l'art de la dégustation, les accords mets-vins, et les spécificités des différents terroirs.
-



Chalon-sur-Saône, une ville attractive aux multiples atouts



Chalon-sur-Saône dispose de mille atouts, en termes de positionnement géographique, de patrimoine et de dynamisme culturel. Ville de tradition fluviale, idéalement située au carrefour des grands réseaux européens, Chalon est une véritable capitale au cœur de la Bourgogne du Sud.

La Saône, qui court le long de la ville, a façonné Chalon pour l'imposer comme une étape incontournable du tourisme fluvial et une destination privilégiée.

À quelques kilomètres des vignobles de la Côte chalonnaise, Chalon-sur-Saône s'inscrit pleinement dans la tradition œnologique et gastronomique qui fait la fierté de toute la Bourgogne.

Labellisée « Ville d'Art et d'Histoire » depuis 1994, Chalon possède un patrimoine remarquable. Patrie de Nicéphore Niépce, inventeur de la photographie, Chalon-sur-Saône demeure par ailleurs une ville de traditions, offrant un cadre et une qualité de vie remarquables.

La ville de l'Image, qui abrite deux musées importants, rayonne également par la qualité des structures qui font la culture à Chalon : Nicéphore Cité, le Conservatoire de Musique, l'Espace des Arts – scène nationale, le musée Denon, le théâtre Picollo ou la scène du Parc des Expositions sont autant de lieux qui façonnent l'identité de notre ville.

*La Paulée * : temps fort de la célébration de la vigne et du vin*

Tradition célébrant la fin des vendanges, la Paulée est ancrée dans le patrimoine culturel et viticole de la Côte chalonnaise. Chaque année au mois d'octobre, la Ville de Chalon-sur-Saône et les Confréries et les vigneronnes de la Côte chalonnaise continuent de revisiter cet événement incontournable en mêlant harmonieusement les vins et la gastronomie mais aussi l'art de la photographie.

La Ville de Chalon accueille le public pour les dégustations, des concerts, des expositions, de nombreuses rencontres avec les professionnels de la viticulture et des terroirs ; sans oublier les animations prévues dans la rue de Strasbourg, au Cloître Saint-Vincent, sur la place de l'Hôtel-de-Ville et sur la place Saint-Vincent.

Chacun peut goûter au fruit des vignes, qu'il s'agisse des cinq appellations villages : Montagny, Givry, Mercurey, Rully et Bouzeron, des appellations régionales Bourgogne Côte chalonnaise ou le Crémant de Bourgogne.

Hors les murs, place de l'Hôtel-de-Ville comme au cœur des rues, amateurs et grands noms de la photographie exposent leurs travaux sur les thèmes de la vigne et du vin.

Trois jours durant, la Paulée de la Côte Chalonnaise réunit visiteurs, touristes, viticulteurs, restaurateurs et photographes dans une ambiance festive et populaire.

** L'origine du mot Paulée proviendrait du patois « paule » qui signifie « pelle ». Il s'agirait de la dernière pelle de raisons versée dans le pressoir symbolisant la fin des vendanges. Les récoltes sont rentrées, le temps de la célébration est venu...*



L'agglomération du Grand Chalon, au cœur de la Bourgogne

Nichée au cœur de la Bourgogne avec **4 500 hectares de vignobles**, des **appellations villages prestigieuses** dont certaines possèdent des Climats classés en Premiers Crus (Bouzeron, Givry, Mercurey, Montagny ou Rully), et plus de **200 événements culturels et gourmands** (les Musicaves, les Oenories, Chalon dans la Rue, les Nuits du Mont Rome...) organisés chaque année, **le Grand Chalon s'affirme comme un rendez-vous incontournable pour les amateurs de vins et de terroirs.**

1ère agglomération de Saône-et-Loire, forte de ses **51 communes et de ses 120 000 habitants**, le Grand Chalon est reconnu à travers le pays voire le monde pour ses vins et le territoire rayonne grâce à son patrimoine viticole et gastronomique d'exception.

La Côte Chalonnaise est longée par sa route touristique des Grands Vins de Bourgogne, dans le prolongement naturel des grands crus, au sud de Beaune. Au cœur de paysages rythmés par les collines, ses parcelles de vignes ont trouvé leur place de prédilection sur les coteaux orientés sud-est, s'étirant sur 25 km de long et 7 km de large. Commencant avec les Maranges, elle se poursuit jusqu'à la vallée de la Grosne, aux portes du Mâconnais, et abrite des vignobles d'appellations de renommée. On y découvre les saveurs robustes du Mercurey, plus subtiles des Rully, plus franches des Bouzeron, ou encore les saveurs moelleuses des Montagny, sans oublier les Givry aux notes fruitées. Depuis mille ans, ses ceps poussent dans des sols similaires à ceux de la Côte de Beaune, toute proche. Sur ces terres, on cultive plusieurs cépages, même si le Chardonnay et le Pinot Noir dominent. Exception dans ce décor, le hameau de Bouzeron donne toutes ses lettres de noblesse à l'Aligoté, avec la seule appellation Village produite entièrement à partir de ce très ancien cépage : le Bouzeron.

Le territoire accueille chaque année près de **300 000 visiteurs**, séduits par ces paysages et ce savoir-faire unique. Le Salon Vins et Terroirs célèbre cette richesse, réunissant producteurs, artisans et passionnés pour une expérience sensorielle inoubliable.

Terre industrielle historique, le territoire bénéficie d'un développement économique certain qui se caractérise par des implantations d'entreprises récentes et l'arrivée de nouveaux habitants (+1000 depuis 2014).

> A noter par ailleurs qu'à Chalon-sur-Saône, **la Maison des Vins de la Côte Chalonnaise** accueille toute l'année les visiteurs.



Programme

Vendredi 29 Novembre

- **14h - 16h** : *Atelier découverte* – Assistez à une animation originale de découpe d’ananas, orchestrée par les élèves du CMA FORMATION Mercurey.
- **14h30 - 15h30** : *Atelier Dégustation* – Plongez dans les saveurs des Vins de Bourgogne et du Beaujolais sous la conduite experte de Marie-Antoinette.
- **18h** : *Inauguration Officielle* – En présence des Présidents du Comité des Foires, de A Chalon Événements, du Maire de Chalon et du Président du Grand Chalon, pour célébrer le lancement de cette première édition !

Samedi 30 Novembre

- **Tout au long de la journée** : *Démonstration de Tonnellerie* – Une expérience immersive en extérieur animée par les élèves et formateurs du CFA de Beaune. Admirez l’art et la tradition de la tonnellerie.
- **10h30 - 11h30** : *Atelier Dégustation* – Initiez-vous aux nuances du Vin de Bourgogne et du Beaujolais, guidé par Marie-Antoinette.
- **17h30 - 18h30** : *Atelier Mets & Vins* – Un moment de découverte sensorielle où mets raffinés et vins se rencontrent pour des accords parfaits.

Dimanche 1er Décembre

- **10h30 - 11h30** : *Atelier Dégustation* – Redécouvrez les richesses du Vin de Bourgogne et du Beaujolais pour une dernière exploration viticole.
 - **14h30 - 15h30** : *Atelier Vin et Chocolat* – Un atelier gourmand où vins d’Alsace, Corbières, Rhône et Cognac se marient avec le chocolat pour une expérience gustative intense.
 - **Tout au long de la journée** : *Démonstration de Tonnellerie* – Une expérience immersive en extérieur animée par les élèves et formateurs du CFA de Beaune. Admirez l’art et la tradition de la tonnellerie.
-



29-30 NOVEMBRE & 1 DÉCEMBRE 2024

PARC DES EXPOS | CHALON SUR-SAÔNE



ATELIERS DÉGUSTATION

BY MARIE-ANTOINETTE DE SZCZYPRIORSKI

CONFÉRENCIÈRE ET ARTISAN CRÉATEUR D'IMAGES,
PASSIONNÉE DES MÉTIERS DE LA TERRE ET DE LA GASTRONOMIE.



 DURÉE : 1H

 CAPACITÉ : 20 PERSONNES MAXIMUM
SUR PRÉINSCRIPTION



·Dégustation VIN DE BOURGOGNE/BEAUJOLAIS (3 ateliers) :

Découvrez les bases de la Bourgogne avec Marie-Antoinette, qui révélera les secrets de cette région. Chaque atelier met en avant des producteurs locaux avec des dégustations. Vous rencontrerez 4 producteurs le premier jour, 3 le lendemain et 3 pour terminer ce voyage sensoriel.

·Atelier Vin & Chocolat

*Une alliance exquise où vins et chocolats se subliment.
Des notes de vins d'Alsace, Corbières, Rhône et Cognac viendront enrichir cette expérience gourmande aux saveurs complexes et inoubliables.*

·Atelier METS et VINS

Célébrez des accords mets et vins savamment orchestrés. Fromages, foie gras, truite et autres mets raffinés s'associent aux vins et champagnes pour un moment d'exception, à peaufiner avec les producteurs présents.

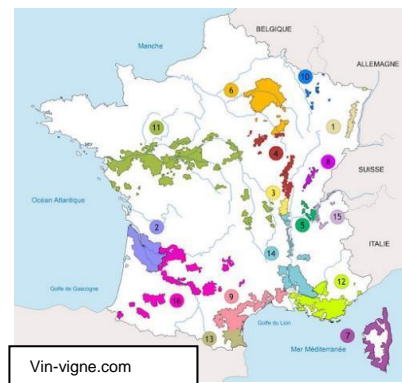





36 Vins et Effervescents - liste non définitive :

Découvrez la diversité et la richesse de nos terroirs à travers une large sélection de vins et effervescents issus des plus belles régions françaises :

- 3 Alsace
- 3 Beaujolais
- 3 Bordeaux
- 9 Bourgogne
- 1 Bugey
- 5 Champagne
- 4 Côtes du Rhône
- 1 Jura
- 1 Languedoc
- 2 Provence
- 3 Sud-Ouest
- 2 Val de Loire



 **Bières Artisanales** – Laissez-vous surprendre par les saveurs uniques d'une bière artisanale locale.

 **Distilleries** – Découvrez une distillerie passionnée, spécialisée en spiritueux authentiques et créatifs.

21 Produits du Terroir - liste non définitive :

Un parcours gourmand autour de la gastronomie artisanale avec une sélection variée de produits authentiques et régionaux :

- Apéritif sans alcool à base de pommes et de gingembre
- Atelier de fumage
- Charcuterie catalane
- Charcuterie et fromagerie corse
- Confiserie
- Foie gras
- Fruitière du Jura
- Huile d'olive
- Miel et produits dérivés
- Morilles sauvages
- Pâtisserie bretonne
- Truffes et produits truffés
- Vanille et épices exotiques
- Café - Thé



 **Restauration sur place - liste non définitive :**

Profitez d'une offre de restauration complète pour satisfaire toutes les envies :

- **Bar à huîtres et œufs en meurette, gougères, tartes**
- **Brouillade truffée**
- **Charcuterie - Fromage**
- **Crêpes salées et sucrées**
- **Jambon à la broche**
- **Pâtes fraîches**
- **Plancha magrets-foie gras, frites**
- **Tapas**
- **Terrines et pâtés en croûte**
- **Truite fumée**



29-30 NOVEMBRE & 1 DÉCEMBRE 2024

PARC DES EXPOS | CHALON
SUR-SAÔNE



Exposants - liste non définitive

Le Salon Vins & Terroirs accueille une diversité d'exposants, allant des petits producteurs indépendants aux grandes maisons de vin, ainsi que des artisans alimentaires.

A LA BROCHAINE

Burgers - Plat du jour - Fait maison

APÉRITIFS GENZY

Apéritif sans alcools d'Alsace

AUX DÉLICES CATALANS

Salaison familiale Keesbo - Vente de charcuterie sèche catalane

AUX DELICES DE BRETAGNE

Pâtisserie bretonne artisan fabrication maison

BIRGHAN PIERRE

Grands cru Eichberg, Vendanges tardives, Crémant d'Alsace, Pinot gris, Pinot noir

BONBON COLLECTION

Chocolaterie - confiserie

CAVE DE LUGNY

Mâcon-Lugny, Mâcon-Chardonnay, Bourgogne blanc et rouge, Crémant

CFA DE BEAUNE

Formation Tonnellerie

CHAMPAGNE BARBELET LEROUX

Champagne brut 1er cru

CHAMPAGNE DECHELLE HENRI

AOC Champagne

CHAMPAGNE EDWIGE FRANÇOIS

Champagne

CHAMPAGNE MEHLINGER et FILS

Champagne, Ratafia

CHAMPAGNE VALLADE ET FILLES – MONTAGNE DE REIMS

Champagne

CHÂTEAU DU CHAMP DU MOULIN

Bordeaux, Entre-Deux-Mers blanc

CHÂTEAU FLEUR DE JAUGUE (Vignoble Luquot)

Fleur de Jaugue Château Cruzeau
Saint-Emilion Grand Cru Château Cruzeau

CHÂTEAU LA RESSAUDIE

Bergerac Montravel - Sud-Ouest

CHÂTEAU PETIT GUILLOT

Côte de Bordeaux, Bordeaux blanc sec, Bordeaux rosé

CHOCOLATERIE DE NEUVILLE

Chocolats

CHOCOLATS DUFOUX

Chocolats

CMA FORMATION MERCUREY

Formation Métiers de bouche

COMITÉ DES FOIRES & SALONS

Bière La Grande Chalonnaise

COQ 2 NOIX

Noix et produits dérivés

CORSE CHARCUTERIE MANNEÏ

Charcuteries Corse

CÔTE RÔTIE JASMIN

AOP Côte Rôtie, IGP des Collines Rhodaniennes



29-30 NOVEMBRE & 1 DÉCEMBRE 2024

PARC DES EXPOS | CHALON SUR-SAÔNE

CRÊPES DE MARIE-ANTOINETTE

Crêpes sucrées- salées

DOMAINE CALVEL

AOC Corbières, AOC Corbières
Boutenac

DOMAINE DE LA BAROTTE

Côtes du Rhône, Tavel, Lirac

DOMAINE DE LA CONSONNIÈRE

AOC Châteauneuf du Pape, AOC
LIRAC, Côtes du Rhône

DOMAINE DE LA DENTELLE

Bugey Cerdon méthode ancestrale

DOMAINE DE LA DENANTE

Saint-Véran, Mâcon-Davayé, Pouilly
Fuissé, Pinot noir

DOMAINE DE LA VILLATTE

BOURGUEIL (Didier Lorieux)

AOC Bourgueil, AOC Saint-Nicolas
de Bourgueil, Jus de raisin

DOMAINE DE ROQUEVIGNAN

Côtes du Rhône, Côtes du Rhône
villages

DOMAINE DES COTEAUX BLANCS

Anjou, Cabernet d'Anjou, Côteaux du
Layon, Crémant de Loire, IGP Val de
Loire

DOMAINE DU PEYRIE

Vins de Cahors

DOMAINE DU VIGNARET-TOURREL

Rosé de Provence

DOMAINE FRIBOURG HACQUARD

Haute Côte de Nuits

DOMAINE HENRI GROS

Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny,
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits

**DOMAINE PONSOT SYLVAIN ET
LUCIE**

Rully, Bouzeron

DOMAINE THIVOLLE

Régnié, Chiroubles, Beaujolais

DOMAINE ZIEGLER-MAULER

Vins d'Alsace, Crémants d'Alsace,
Grands crus, Vendanges tardives

DISTILLERIE AL KAPONE

Spiritueux locaux et bio

ECLAT DE CHOCOLAT

Chocolats

ENPATE EN BOURGOGNE

Food truck de cuisson nomade de
pâtes fraîches fermières bio avec
sauces maison.

FOIE GRAS SOURBE

Foie gras

**FRUITIERE A COMTE DES
SUCHAUX**

Comté et Morbier

FRUITIÈRE VINICOLE DE PUPILLIN

Arbois Pupillin, Macvin du Jura,
Crémant du Jura, Vin jaune, Vin de
Paille

HAIKA LE MOULIN A CAFE

Torréfacteur Chalonnais

**HOTEL BRASSERIE PUB LE
REMPART**

Restauration terrines, pâtés en
croûte, rillettes de cochon au piment
d'Espelette

**KIWANIS CLUB CÔTE
CHALONNAISE**

Bar à huîtres, œufs en meurette,
terrines gougères, tartes



29-30 NOVEMBRE & 1 DÉCEMBRE 2024

PARC DES EXPOS | CHALON
SUR-SAÔNE

KRESS BLEGER ET FILS (EARL)

Edelzwicker, Muscat, Riesling,
Crémant, Pinot blanc, gris, noir

LA GRANGE AUX SOURCES

Côte Chalonnaise, Aligoté, Mercurey

LA TRUITE QUI FUME

Atelier de fumage conserverie
artisanale

LAMARCHE TRAITEUR

Boucherie Charcuterie Traiteur
Jambon à la Broche

LATITUDE VINS

Whisky, bières

LE RUCHER DES BUIS

Apiculteur récoltant

LES CHAMPS DU THEMIS

Bouzeron

LOU METCHE

Foie gras, canard frais, conserves,
plats cuisinés, à emporter/sur place

MAISON BALDASSINI

Mâcon villages
Château de Meyreuil AOP Palette,
AOP Côtes de Provence

MAISON GALARD-VILLIER

AOC Cognac, AOC Bergerac,
AOC Pineau des Charentes

MAISON GÉRARD BOYER

Côte de Beaune

MANIGAND LIONEL

Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon

MAS LLOSSANES

Côtes Catalanes (vins biologiques)

MORILLES AVENTURES

Morilles sauvages et d'autres
champignons de première qualité

**OFFICE DU TOURISME GRAND
CHALON**

Boutique produits touristiques Côte
Chalonnaise

OLIVAL DE VIMRO

Huiles d'olives Portugal

PIXELLES PINTXOS

Tapas

VIGNES DE L'AMANDIER

Régnié, Chiroubles, Beaujolais

TERRES DE VANILLE

Vanille, poivres, épices de
Madagascar et d'ailleurs, caramels
beurre salés, sirop de vanille,
confitures

TRUFFAZUR

Truffes et produits truffés,
Brouillades truffées sur place



Informations Pratiques

- **Accès** : Le Parc des Expositions est facilement accessible en voiture, avec un parking de plus de 600 places disponibles, et en transport en commun.
- **Billetterie** :
 - 5 € avec un verre de dégustation offert.
 - Entrée gratuite pour les enfants de moins de 18 ans accompagnés d'une personne majeure
 - Invitation numérique : entrée offerte avec verre de dégustation à 3 € / personne (verre consigné)
 - Les billets peuvent être achetés sur place ou en ligne via billetweb
- **Restauration** : Plusieurs points de restauration seront disponibles sur place, proposant des spécialités régionales.

Contact Presse

Pour toute demande d'informations complémentaires, veuillez nous contacter par mail ou téléphone :

Email : chalonevenements@gmail.com

Téléphone : 03 85 46 65 89 ou 03 85 46 37 27

Nous vous attendons nombreux pour célébrer ensemble les richesses viticoles et gastronomiques de nos terroirs !
