



**Madiran  
Pacherenc  
du Vic-Bilh**

Prendre le temps  
du Sud-Ouest

## **MADIRAN'DEZ-VOUS !**

**LES VINS DE MADIRAN ET PACHERENC DU VIC BILH  
INVESTISSENT NANTES LES 1ER ET 2 JUIN  
POUR LES 70 ANS DE L'AOC**

**Les 1er et 2 juin, le temps d'un week-end, les vins de Madiran et Pacherenc du Vic Bilh seront à l'honneur dans toute la ville de Nantes.**

**Entre dégustations et animations, 35 vigneron s'installeront dans des lieux stratégiques de la ville et proposeront aux Nantais de découvrir ou redécouvrir ces deux appellations dont les vins sont très appréciés dans la région nantaise. Toutes les dégustations proposées seront gratuites.**

L'histoire de Madiran débute au X<sup>ème</sup> siècle avec l'arrivée des moines bénédictins qui fondent le Prieuré et participent à l'essor de la culture de la vigne dans la région. En 1948, débute l'histoire moderne des vins de Madiran et de Pacherenc du Vic Bilh avec la création de leur AOC.

Aujourd'hui, les appellations Madiran et Pacherenc du Vic Bilh représentent une cinquantaine de vigneron indépendants et 150 coopérateurs répartis sur 1 700 hectares qui produisent des vins rouges côté Madiran, avec un cépage roi le tannat, et des vins blancs secs et doux côté Pacherenc du Vic-Bilh. Leur particularité et leur grande richesse sont leurs cépages autochtones, notamment le Tannat emblématique du Madiran, les Gros et Petit Manseng, le Petit Courbu et l'Arrufiac qui subliment les Pacherenc du Vic-Bilh.

# AU PROGRAMME DE CE WEEK-END NANTAIS

## VENDREDI 1<sup>ER</sup> JUIN

- AFTERWORK DU SUD-OUEST à l'**Aristide**, 1 Place Aristide Briand

A partir de 17h, en mode afterwork, 35 vigneronns de Madiran et Pacherenc animeront des ateliers autour de différents accords mets/vins :

- Atelier de la mer et Pacherenc du Vic-Bilh sec
- Atelier de la terre et Madiran cœur de gamme
- Atelier sud-ouest et Madiran haut de gamme
- Atelier sucré et Pacherenc du Vic-Bilh doux
- Atelier fromages et vins au choix

Les amuse-bouches servis lors des ateliers seront offerts.

## SAMEDI 2 JUIN

- CAP SUR LES CAVISTES NANTAIS : toute la journée, les vigneronns de Madiran et Pacherenc investiront certains cavistes de la ville pour échanger en direct avec les Nantais.

- AMBIANCE SUD OUEST : à partir de 12h, au restaurant **O'Deck**, une péniche située sur l'île de Nantes au rythme d'une Banda. Une formule sud ouest avec un plat et un verre de vin sera proposée. En parallèle, des dégustations de Madiran et Pacherenc du Vic Bilh auront lieu dans une salle privatisée du restaurant. Une opération 1 bouteille de Madiran achetée, 1 bouteille de Madiran offerte sera organisée et les vigneronns proposeront leurs vins aux clients du restaurant.

- SOIRÉE BODEGA : à l'**Altercafé**, quai des Antilles sur l'île de Nantes à partir de 17h et jusqu'à 22h avec tous les vigneronns, accompagnés de la Banda, pour une soirée conviviale dans l'esprit du Sud Ouest avec dégustations et planches à manger.

Durant ces 2 jours, un photomaton accompagnera les vigneronns dans tous leurs déplacements avec 4 vélos calèche, 6 vélos classiques et 2 tandems.

Contact Presse

Lettres de Châteaux  
Hortense Cardineau

05 56 44 63 50 - h.cardineau@lettres-de-chateaux.com