Vis ton Vin

MONSÉGUR

Week-end des vins vivants

5.6 AVRIL 2025

Salon Bio Biodynamie Nature

DÉGUSTATIONS
CONFÉRENCES
EXPOSITIONS
ANIMATIONS...

VIVRE EN MONSEGURAIS

DOSSIER DE PRESSE

CONTACT PRESSE : Jean-Luc Boulin

vistonvin33@gmail.com

06 86 18 90 30

Manifeste VIS TON VIN: ACHÈTE DIRECT PRODUCTEUR

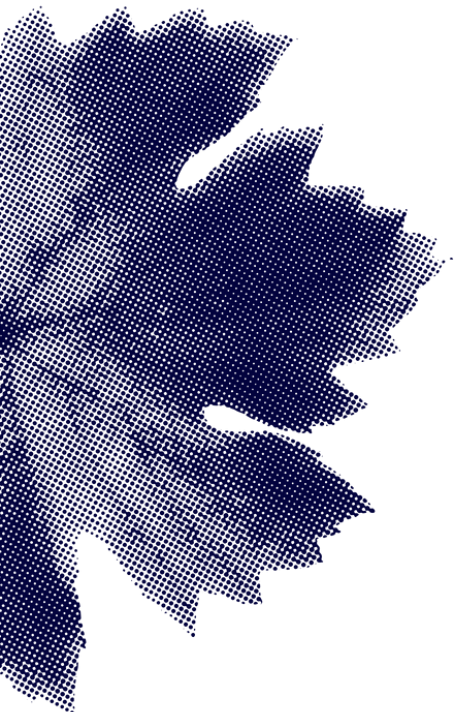
Nous pensons, comme beaucoup, que la solution à la crise agricole actuelle réside dans un prix juste payé au producteur. Moins il y aura d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur, plus juste sera le prix payé au paysan. La solution ? **ACHETER EN DIRECT AU PRODUCTEUR.**

Nous sommes persuadés que le fait d'acheter en direct au producteur, que ce soit au marché, dans une foire ou un salon comme Vis ton Vin, directement à la propriété ou au château, dans des boutiques collectives (physiques ou en ligne) est un acte d'engagement citoyen.

Nous sommes certains qu'en 2025, les consommatrices et consommateurs sont sensibles à cette situation et peuvent eux aussi s'engager dans l'achat en direct.

Nous sommes convaincus que la rencontre entre le producteur, qu'il soit vigneron, maraicher, arboriculteur, éleveur, etc. et le consommateur est essentielle : pour que le producteur explique son produit et sa façon de travailler et pour que le consommateur comprenne la réalité du monde agricole.

Aussi, nous, équipe Vis ton Vin, avons juste envie de faire passer ce message :
ACHÈTE EN DIRECT AU PRODUCTEUR!



"VIS TON VIN, CE SONT 60 OCCASIONS D'ACHETER EN DIRECT À UN VIGNERON ENGAGÉ !"

Présentation VIS TON VIN

La troisième édition de Vis ton Vin se déroulera les 05 et 06 avril 2025 à Monségur, bastide de l'Entre-deux-Mers en Gironde.

Nous sommes un groupe de passionnés du vin vivant, du vin d'auteur, du vin engagé. Amoureux de notre bastide, nous avons imaginé ce rendez-vous mêlant découverte de vins vivants, achats en direct au producteur, animations et conférences.
Nous nous appuyons sur le riche tissu associatif monségurais, et notamment l'association VIVRE EN MONSÉGURAIS, qui organise plusieurs évènements chaque année autour du terroir (La Foire aux Délices,Les Fines Gueules, la Foire aux Fleurs).

Cette année, ce sont 50 vigneronnes et vignerons qui seront présents sous la halle de Monségur **le samedi 05 avril après-midi et le dimanche 06 avril toute la journée.**

Ces producteurs sont en bio, biodynamie ou nature. Dans un contexte économique difficile pour la viticulture, il nous a semblé important de présenter des histoires et des modèles différents, afin de participer à la réflexion globale autour du futur du vin.

Comment ont été sélectionnés les vigneron·nes ?

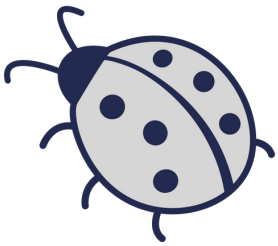
C'est notre comité d'organisation qui valide les candidatures des viticulteurs. Nous souhaitons avant tout qu'ils soient engagés dans une démarche respectueuse du vivant. La majorité d'entre eux sont en bio ou biodynamie. Quelques uns n'ont aucun label, mais nous connaissons leur façon de travailler, proche de la nature, et c'est cela qui nous a convaincus.
L'engagement des vigneron·nes est aussi un élément déterminant. Ils et elles ont des parcours riches. Chaque histoire individuelle est pour nous passionnante.

Les vigneron·nes présent·es

Nous sommes trés heureux de la diversité des vigneronnes et vignerons présents qui viennent de plusieurs régions de France, Bordeaux bien sur, mais également Loire, Languedoc, Provence, Sud-Ouest (Duras, Gaillac, Bergerac, Côtes du Marmandais), Catalogne, Beaujolais, et même Savoie cette année !

Vigneron·nes 2025

Alsace
Martine Becker, Vignobles Becker



Ardèche
Charlotte et Quentin Robert, Les Agrions

Bordeaux
Marie-Pierre Lacoste-Duchesne, Château La Clotte-Cazalis
Alexandra Martet, Château de Lavison
Sylvain Destrieux, Clos de la Molénie
Frédéric Auriol, Closerie des Terres
Paul Carrille, Ma Petite République
Laurent Cassy, Vignobles famille Cassy
Guillaume Dussans, La Renouée
Laurent Abba, Château le Bosquet des Fleurs,
Les Vignerons Réunis de Monségur,
Perrine Nègre, Maison Valentin Piquereaux
Sandrine Piva, Vignoble Piva
Antonin Jamois, Domaine de L'île Rouge
Benoît Joussot Dubien, Les Terres Dubien
Loïc Ménard, Château mémoires
Gérald Stanley, Château Terrasson
Jean-Guillaume de Giacinto, Domaine le Trébuchet
Julie Yagound, Domaine des 4 Vents
Laurence Alias, Closeries des Moussis
Maxime Julliot, SKJ Domaines
Hélène Gorioux, Château Ballandreau
Thierry Thibault, Château Pudris

VISTONVIN.FR

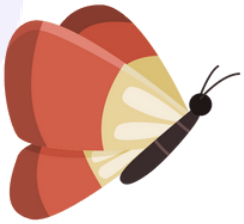
Catalogne
Mireille Ribière, Domaine du Lendemain
Yoko Ogawa, Mas du Dragon de Pierres
Laurence et Pascal Rousselin, Domaine Rousselin

Languedoc
Vincent Auge / Jennifer Maury, Mas des Mesures
Samuel Sylvestre, La Bergerie de Savignac
Sophie Héraud, Clos Présent
Michel Bouisseren, Domaine Terre Ensems

Loire
Alexis Hudon, Domaine de Montaillant
Christine Kieu, Domaine La Chance
François Reverdy, François Reverdy Vins
Laurent Herlin, Vins Herlin
Philippe Chevarin, Domaine Philippe Chevarin
Nicolas Oudart, Domaine Oudart

Savoie
Francis Rousset, Coteaux des Girondales

Sud-Ouest
Amandine Boissel, Domaine de Brousse
Pauline Broutet, Domaine de Beyssac
Ivan Bireaud, Les Hauts de Riquet
Corine Mauro, Vignobles Mauro-Guicheney
Thierry Pluquet, Clos des Figuiers
Ludovic Bucquet, Vignoble Bucquet
Sylvain Jougla, Le Petit Clou des Vents
Vero et Olivier Vialard-Candon, Domaine du Bout du Monde
Vincent Alexis, Barouillet
Guillaume Jacquemin, Le Pré Vert
Le Bihan Jean Mary, Domaine Mouthes Le Bihan
Aurélie Breuil, Terres du Château d'Aix
Romaric Pouliquen, Chai les Mauvais Garçons



Bière et spiritueux
Rémi Lemoine, brasserie Gibbon
Laurent Abba Benoit Serres, Liqueurs et Spiritueux

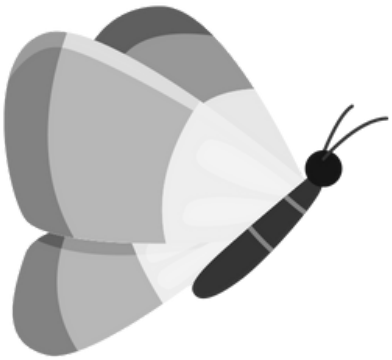
Les points forts de l’édition 2025

D’abord, le salon ! .

Les 50 vigneronnes et vignerons présents vendront leur production et la feront goûter. Un service DRIVE sera mis en place afin de faciliter le transport de vins pour les visiteurs. L’achat sur place sera possible et organisé (chaque stand a son TPE). Les caisses de vin seront acheminées pour être facilement récupérables.

Banquet vigneron

Les restaurants de la bastide participants à l’opération **banquet vigneron** le samedi soir et le dimanche midi sont au nombre de 6 (Café des Sports, le Dolce, La Barrique et la Fillette, La Salle à Manger, la Galerie Aurora et Restaurant des Tilleuls). Ils proposent un menu à 25 euros (sur réservation) avec le vin des exposants à prix propriété .



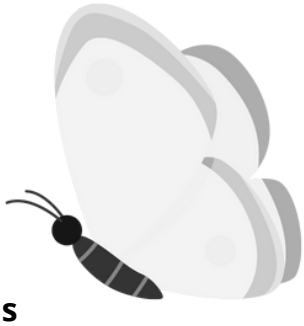
Conférences et ateliers

En partenariat avec le cinéma EDEN (La Bande Originale), plusieurs conférences auront lieu, ainsi que deux projections : le documentaire Vino Veritas de Pascal Onadia, ainsi que l’avant-première de film BERGERS.
Deux tables rondes sont proposées : le samedi après-midi nous débattrons de l’installation à 25 ans, avec trois jeunes participant·es à Vis ton Vin : "Comment oser la Vigne en 2025 ?"
Le dimanche après-midi, une conférence sur le vin et la santé est programmée, avec la participation du chirurgien Jean Saric, spécialiste du foie et vigneron.

Le club de dégustation de Langon, champion de France de dégustation et 4ème au championnat du monde sera également présent pour évoquer cet art de la dégustation et, à l’occasion d’un atelier, le confronter aux vins vivants.

Les troupes locales des ZINTIM et des GIVRÉS animeront un cabaret d’improvisation au cinéma Eden.

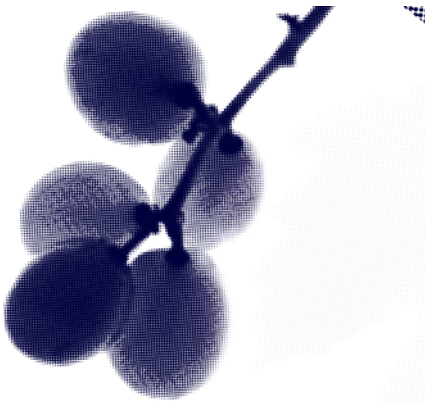
Enfin l’association “Entre-deux-Vers” proposera une lecture autour du **vin et de l’ivresse** en cloture de Vis ton Vin, le dimanche à 17 heures



Artistes

Tout le week-end : avec votre pass, visitez des ateliers d'artistes, qui ouvrent spécialement à l'occasion de Vis ton Vin : prise de rendez-vous obligatoire sur https://villagedartistes.fr/

Monségur est un village connu pour son dynamisme culturel : la musique bien sûr, mais aussi les arts plastiques. En effet, en 2020 le village comptait déjà 5 ateliers d'artiste. En 2024, le nombre d'ateliers avait doublé, et deux galeries d'art sont apparues !
Tous les artistes regroupés sous le nom "village d'artistes de Monségur" sont des professionnels vivant et travaillant à l'année dans le village et 5 km alentour.
Il sera possible aux détenteurs du pass de visiter des ateliers d'artistes. Pour l'art comme pour le vin, chacun ses goûts : de la peinture, de la photo, de la sculpture, du fluo, du noir et blanc, du pop, du classique, de l'abstrait... Il suffira pour le visiteur de choisir sur le site Internet villagedartistes.fr et de prendre rendez-vous avec l'artiste, pour être reçu personnellement dans son atelier.



Agir contre le Cancer Gironde

En lien avec l'association Agir contre le Cancer en Gironde, les bouchons des bouteilles dégustées durant Vis ton Vin seront récupérés, transmis à l'association. Le fruit de ces collectes sert à financer la recherche fondamentale contre le cancer.

Le programme en un coup d'oeil

Samedi 05 avril

9h : Accueil des vignerons.

12h : Repas d'accueil

14h : Ouverture du salon sous la halle. 50 stands de vigneron·nes accueillent le public pour dégustation et vente. Système de drive pour stocker les achats.

15h : Conférence au cinéma EDEN
"Nouvelle Génération de Vignerons : Oser la Vigne en 2025"
La viticulture est en pleine crise. Malgré tout, en 2025, de jeunes professionnels se lancent dans le métier de vigneron. Pourquoi? Comment appréhendent-ils les enjeux, les défis? Pour cette table ronde, seront réunies **Charlotte Cassy**, qui a décidé de s'installer sur la propriété familiale en Entre-deux-Mers, **Samuel Sylvestre**, jeune vigneron dans le Languedoc et **François Reverdy**, qui vient de se lancer en Sancerre.

16h : Concert d'orgue à l'église Notre-Dame de Monségur.

17h / 17h30 : 17h30 : projection du film "Vino Veritas" de Pascal Obadia : un road movie sur le vin nature en Europe au cinéma EDEN. Suivi d'un échange avec des vignerons

20h : Clôture du salon.

20h : Banquet vigneron dans les restaurants du village :
Les restaurants proposent un menu à 25 euros (entrée, plat, dessert) avec des vins d'exposants à prix propriété (ou pour certains, possibilité d'emmener son vin).

21h : projection **du film BERGERS**, en avant-première au cinéma Eden. Mathias, publicitaire montréalais en apprentissage du métier de berger dans les Alpes.

22h30 : **after au Café du Commerce** avec DJ Yano

Le programme en un coup d'oeil

Dimanche 06 avril

9h : Casse-croûte des vignerons.
Ce casse croûte est ouvert aux professionnels et aux amabassadeurs.

10h : Atelier de dégustation au cinéma Eden
Les champions de France de dégustation sont de retour, pour parler dégustation, et la pratiquer avec les participants

10h30 : Ouverture du salon sous la halle.
Les 50 vigneronnes et vignerons accueillent le public pour une deuxième journée de vente et dégustation.

11h30 : cabaret d'improvisation au cinéma Eden :
Vin Nature ou Vin Conventionnel... Ou comment rire de nos chapelles...

12h : banquet vigneron dans les restaurants de Monségur

15h : Conférence au cinéma EDEN
"**Vin et Santé : est-ce compatible ?**"
. Cette conférence réunira le **professeur Jean Saric**, chirurgien spécialiste du foie et vigneron dans l'Entre-deux-Mers au Château Turon La Croix, et le **docteur Marc Faget**, médecin généraliste à Monségur. Jean Saric plaide pour une éducation au "savoir-boire" et une approche nuancée des consignes de modération liées à la consommation de vin

17h : Lectures sur le vin :
Suzanne et Maryvonnick proposent une lecture de différents auteurs sur le thème Le Vin et l'Ivresse. (À la mairie, face à la halle, entrée 5 euros- (organisé par l'association Entre deux Vers)

17h30 : Fermeture du salon.

19h : Casse-croûte de clôture de "Vis ton vin"
.

Retour sur l'édition 2024

Photos Olivier Ouadah

Retour sur l’édition 2024

Photos Olivier Ouadah

Informations pratiques

Accéder à Monségur

La bastide de MONSÉGUR est située en Entre-deux-Mers, à proximité de La Réole, Sauveterre de Guyenne et Marmande

Pour venir depuis Bordeaux :
par l'A62 direction Toulouse, sortie La Réole

Pour venir depuis Agen :
par l'A62 direction Bordeaux, sortie Marmande

En train : la gare de La Réole est desservie depuis Bordeaux avec 6 TER/jour. Cette année, une navette sera proposée, permettant de rejoindre Monségur depuis la gare de La Réole et de faire le retour. **Sur réservation (cf. vistonvin.fr)**.

Billetterie et tarifs

Le pass deux jours est toujours au tarif de 7 euros, avec un verre à dégustation.
Les pass peuvent être réservés en ligne. (https://vistonvin.fr/billeterie/)
L'accès aux animations et conférences est gratuit.

Plus d'infos sur vistonvin.fr

Contacts et coordonnées

Vis ton Vin

Jean-Luc Boulin (0686189030)
Jean-Marc Hosten (0663549896)
vistonvin33@gmail.com
Association Vivre en Monségurais