



ODG des Vins de
Montlouis-sur-Loire

MONTLOUIS ON THE ROCK

Château de la Bourdaisière
4 juillet 2022



@vinsdemontlouis



@vinsdemontlouissurloire

MONTLOUIS ON THE ROCK

Contact Presse

Marion San Bartolomé
aocmontlouissurloire@gmail.com
06 77 08 04 99

Vins d'exception, dégustations innovantes et cadre enchanteur : Montlouis on the Rock donne le ton pour sa 1ère édition !

Explorer le terroir et comprendre les choix du vigneron face aux évolutions climatiques : voici les 2 grandes thématiques qui rythmeront l'édition 2022 de Montlouis on the Rock. Organisé au château de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire (37), le 4 juillet prochain, Montlouis on the Rock a été entièrement imaginé par les vignerons de l'appellation Montlouis-sur-Loire. Réservé uniquement aux professionnels de la filière, cet événement est l'occasion de découvrir les vins de l'appellation sous un angle nouveau mais aussi de découvrir ceux de plusieurs pays invités : pour cette première édition, des vignerons talentueux venus de Californie, d'Orégon, d'Espagne et d'Afrique du Sud ! Les professionnels auront ainsi l'occasion unique d'explorer toutes les facettes du chenin, cépage emblématique de ces régions viticoles, au travers de dégustations réinventées en présence d'invités experts, et ce, dans un cadre d'exception.

Montlouis on the rock, un rendez-vous placé sous le signe de l'innovation, de l'échange et du partage.

Pour cette première édition, les vignerons de l'AOC Montlouis-sur-Loire font le pari de surprendre les professionnels en commençant par revisiter un exercice bien connu de la filière : la célèbre dégustation commentée. Organisées à ciel ouvert dans une clairière d'arbres majestueux, ces deux masters class permettront à une centaine d'invités de découvrir les expressions des vins ligériens et étrangers sous l'effet du terroir et des aléas climatiques. Animées par Pascaline Lepeltier, récompensée par le titre de Meilleure Sommelière de France 2018, ces dégustations sont organisées sous un nouveau format en proposant à un sommelier d'analyser en direct les vins présentés. Le matin, c'est donc le sommelier Patrick Rigourd qui aura pour mission d'exprimer le plus justement possible l'intention du vigneron en fonction du triptyque sol, climat et savoir-faire. La dégustation de l'après-midi sera quant à elle l'occasion d'étudier l'influence des aléas climatiques sur les vins ligériens et étrangers grâce à l'analyse de la sommelière canadienne Véronique Rivest.

« Montlouis on the rock, c'est avant tout un rendez-vous où l'échange, le partage et l'ouverture sont les maîtres mots. En invitant les vignerons étrangers et en proposant de nouveaux formats de dégustations, nous souhaitons vraiment créer une sorte d'émulation au sein de la filière » déclare Damien Delecheneau, président de l'AOC Montlouis-sur-Loire.



Découvertes gustatives, visuelles et sonores dans un cadre d'exception.

Le reste du programme promet également son lot de belles surprises et de découvertes. Durant la journée, l'AOC profitera des multiples facettes des jardins du Château de la Bourdaisière, transformant ces lieux emblématiques en des espaces de convivialité et d'échanges. Véritable invitation à la découverte, Montlouis on the Rock conduira ses invités à déjeuner au cœur d'un jardin de Dahlias aux teintes éclatantes, à flâner parmi des arbres aux essences majestueuses, à diner dans une cave troglodytique hors du commun ou encore à déguster des vins en plein cœur d'un opéra végétal. « *Organiser la première édition au château de la Bourdaisière était une évidence. Avec ses jardins majestueux, cet édifice du 15e siècle est un véritable joyau de notre appellation. De plus, la démarche du Prince de Broglie dans la gestion du lieu incarne parfaitement les valeurs environnementales de notre AOC* » souligne Damien Delecheneau. En proposant sa dégustation dans un cadre aussi enchanteur, Montlouis on the Rock se démarque indubitablement des autres évènements de la filière !

Grâce au savoir-faire et au talent conjugués de 5 chefs locaux, les invités pourront savourer une cuisine créative faite à base de produits frais issus de la filière courte : Thomas Legendre, Olivier Arlot, Henri Leclerc, Guillaume Thellier et Frédéric Arnoult. Toujours le même fil conducteur : passion, association et partage, pour que chaque moment de cette journée soit riche en émotion.



10:30
13:00

Dégustation Master class « **Effet terroir et expression du chenin au travers des vins de Montlouis-sur-Loire et d'ailleurs** » Animée par Pascaline Lepeltier, commentée par Patrick Rigourd.

13:00
14:45

Déjeuner découverte autour des produits du terroir : cuisine à ciel ouvert et cadre champêtre, moment de détente garanti!

15:00
17:00

Dégustation Master class « **L'impact des aléas climatiques sur l'expression des vins de Montlouis-sur-Loire et de l'ailleurs** » Animée par Pascaline Lepeltier, commentée par Véronique Rivest.

18:30
19:30

Apéro-Bulles : Découvrez une autre facette de l'appellation Montlouis-sur-Loire en dégustant les méthodes traditionnelles et les originels naturels de l'AOC. Le tout dans une ambiance décontractée, propice aux échanges.

19:30
23:30

Diner on the Rock : Une véritable expérience culinaire vous attend grâce aux talents conjugués de 5 chefs locaux, qui unissent leur passion et leur créativité pour notre plus grand bonheur : Thomas Legendre, Olivier Arlot, Henri Leclerc, Guillaume Thellier et Frédéric Arnoult.

ZOOM SUR : l'AOC Montlouis-sur-Loire

Située à l'Est de Tours, l'AOC Montlouis-sur-Loire s'étend sur une superficie de 450 hectares bordée par la Loire et le Cher. Vignoble classé en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1938, Montlouis sur Loire est la seule appellation française à produire 6 types de vins blancs uniquement à base de chenin : des vins secs, demi-secs, moelleux, liquoreux, méthodes traditionnelles et originels. Si cette AOC a réussi à conserver son caractère familial et authentique, elle a également su faire évoluer ses méthodes afin de sublimer toutes les expressions du terroir ligérien, à force de travail, de questionnements et d'efforts pour progresser techniquement et porter toujours plus haut les couleurs de l'appellation. Aujourd'hui, celle-ci compte 45 vigneronns indépendants et coopérateurs. <http://www.vinsmontlouissurloire.fr>

Vignerons invités

C'est une véritable chance pour l'ODG de Montlouis-sur-Loire de pouvoir accueillir ces 4 vignerons étrangers pour participer au premier Montlouis on the Rock, chacun reconnu et étoilé montantes pour leur savoir-faire et leur personnalité affirmée dans leur pays respectif.

Leurs parcours proches du chenin et leur sensibilité aux sujets traités pendant les MasterClass assurent des échanges riches et passionnants.

TEGAN PESSALACQUA *Californie, USA*

Tegan, natif de Napa Valley, a fait ses débuts dans l'industrie vinicole, puis a forgé son expérience dans les caves de Craggy Range en Nouvelle-Zélande, avec Eben Sadie dans le Swartland d'Afrique du Sud, et avec Alain et Maxime Graillet dans la vallée du Rhône en France. Passant de stagiaire en vendange à un des vignerons montants de Californie en quelques années seulement, Tegan porte le projet d'une vie, accompagné d'Olivia : Sandlands. La gamme comprend des variétés classiques de Californie oubliées, principalement cultivées dans du granit décomposé.



JOSE LUIS MATEO *Galice, Espagne*

Humble, généreux mais surtout discret, au point de ne donner suite qu'à très peu des nombreuses personnes qui le sollicitent, José Luis Mateo incarne à lui seul l'appellation Monterrei. Lorsqu'il débute en 1991 son domaine Quinta de Muradella, l'appellation n'avait pas encore accédé au statut de DO. En quête perpétuelle de perfectionnement, cet éternel insatisfait, se sépare de ses cuvées lorsqu'il estime que celles-ci le méritent. Comme pour se le marteler à lui-même vous trouverez sur certains de ses bouchons ce précepte « buscando el camino ». Tout une réflexion sur le vin mais également sur la vie.



CRAIG HAWKINS *Swartland, Afrique du Sud*

C'est sur les terres de son enfance, au Nord de Cape Town en 2014, que Craig Hawkins décide d'implanter son domaine Testalonga, El Bandito. Aujourd'hui, Craig possède 11 hectares de vignoble d'agriculture biologique. Ici se côtoient Chenin, Colombard, Pinot Noir, Harslevelu, Muscat, Grenache, Syrah... Avec tout cela, Craig joue merveilleusement bien et crée bon nombre de cuvées, toutes travaillées avec précision et dans des styles différents. Avant cela, Craig s'est forgé une expérience de part le monde, notamment chez Tom Lubbe, installé dans le Roussillon (Matassa).



THOMAS MONROE *Orégon, USA*

Fondée en 2010 par Kate Norris et Thomas Monroe, Division Winemaking Company réalise avec une intervention minimale des vins porteurs d'une histoire et de sens. Leurs vins proviennent de vignobles d'Oregon et de Washington, d'une culture responsable et expressive, et ne s'embarrassent pas des codes traditionnels. Thomas se lance dans le monde du vin dans une seconde partie de sa vie, et est pris de passion pour l'art du vin, mélange de nature et de science. Il joue de multiples rôles dans son quotidien en constante évolution, et c'est ce qui lui permet de s'épanouir en tant que vigneron.



Sommeliers



Patrick RIGOURD

Sommelier, caviste, conférencier et professeur de sommellerie, Patrick Rigourd est une figure du vignoble ligérien. Il est l'auteur du livre à succès "Vignerons d'Anjou, Gueules de Vignerons". Il commentera en duo avec Pascaline la première des Master Class, thématique "Effet terroir et expression du chenin".



Véronique RIVEST

Élue Meilleur Sommelier du Canada à deux reprises, Femme du Vin en 2007 et Meilleur Sommelier des Amériques en 2012, Véronique Rivest est la première femme à avoir obtenu la 2e place au Concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2013. Elle commentera en duo avec Pascaline la seconde Master Class, "L'impact des aléas climatiques sur l'expression de chenin".



Pascaline LEPELTIER

Maitre Sommelier et enseignante dans deux établissements new-yorkais, Pascaline Lepeltier est aujourd'hui la 1ère femme à décrocher le titre du concours du Meilleur Ouvrier de France en 2018. Ambassadrice du Chenin à travers le monde et proche de l'appellation Montlouis, Pascaline animera avec passion les deux Master Class de l'évènement.