



Biotyfoule, le salon des vins bio tourangeaux - édition chic ! Samedi 27 et dimanche 28 novembre 2021 // Villa Rabelais à Tours (37)

Biotyfoule est de retour ! Le GABTO - Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques de Touraine - organise actuellement une 12^e édition flamboyante, avec un programme d'animations riche qui vient s'épanouir autour des dégustations et des ventes prévues tout le week-end.

Une édition festive AVEC dégustation

Deux ans sans salons des vins ! Tandis que les solutions "click and collect" se sont multipliées depuis le début de la crise sanitaire, les vignerons et vigneronnes se réjouissent de cette nouvelle occasion d'aller à la rencontre du public tourangeau. Cette édition aura de toute évidence un parfum de fête, celui - chaleureux - du plaisir de se retrouver lors d'une édition "classique" avec dégustation. Et il n'y aura pas moins de 130 vins bio différents à déguster au fil des 26 stands.

Une programmation riche : 4 ateliers + 3 rencontres

En 2021, Biotyfoule propose un programme complet d'animations : des ateliers de dégustation d'une heure (gratuits sur réservation préalable - plus d'informations sur les réseaux sociaux). Les thèmes ? Les fondamentaux de la dégustation, l'influence du lieu sur le goût du vin, les cépages rares et locaux, et la diversité des vins de Loire. Il y aura aussi trois rencontres proposées en partenariat avec l'IEHCA (Institut européen d'Histoire et cultures de l'alimentation) et le magazine Le vin ligérien. Nicolas Raduget, chercheur en Histoire, interviendra sur le sujet du vin dans la bande dessinée. Puis Dominique Hutin, journaliste - chroniqueur vin sur France Inter -, évoquera les mots du vin et le vin dans le cinéma, le tout dans le cadre de la bibliothèque gourmande fraîchement inaugurée !

26 domaines viticoles en agriculture biologique

Exposants historiques du salon ou jeunes installé-e-s, 26 domaines viticoles bio de Touraine participent à cette événement. C'est une occasion unique de saisir toutes les nuances des terroirs tourangeaux.

BOURGUEIL : Domaine Laurent Herlin / Domaine du Petit Bondieu / Domaine Ansoelles / **CHINON** : Domaine de la Commanderie / Domaine Béatrice et Pascal Lambert / Domaine Thierry Landry / Domaine de Noiré / Domaine des Béguineries / Domaine Jaulin Plaisantin / Domaine Wilfrid Rousse / Domaine Pierre Sourdais / **MONTLOUIS-SUR-LOIRE** : Domaine de Montoray / Domaine de l'Ouche Gaillard / Domaine Benoît et Julie Mérias / Château de Pintray / **SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL** : Clos des Quarterons / Domaine du Mortier / Domaine Stéphane Delette / **TOURNAINE AMBOISE** : Closerie de Chanteloup / Domaine Mesliand / **TOURNAINE AZAY LE RIDEAU** : Domaine Bariou Bodet / **VOUVRAY** : Domaine Florian Le Capitaine / Clos De La Meslerie / Château Gaudrelle / Domaine François et Julien Pinon / **VIN DE FRANCE** : Le Chai de Thélème

« Vin bio », ça veut dire quoi ?

Tout commence dans la vigne : la culture biologique de la vigne se caractérise par le souci de préserver la fertilité des sols, la biodiversité, la qualité de l'air et de l'eau. Au-delà de l'interdiction des produits chimiques de synthèse, les viticulteurs et viticultrices biologiques mettent en œuvre des techniques spécifiques (travail du sol, désherbage mécanique, enherbement entre les rangs...). Pour protéger la vigne des maladies et des ravageurs, ils appliquent des méthodes préventives et renforcent les défenses de la plante par l'utilisation de produits d'origine naturelle.

Pour pouvoir parler de "vin bio", il faut aussi respecter la réglementation bio qui s'applique à l'élaboration du vin à partir du raisin : tout le processus de vinification est réglementé et contrôlé par des certificateurs indépendants.

DÉGUSTATION ET VENTE

Verre à dégustation : 5 euros

Samedi 27 novembre 2021, 11h-19h
Dimanche 28 novembre 2021, 10h-18h

VILLA RABELAIS

- 116, boulevard Béranger 37000 TOURS -

- > Petite restauration sur place : Kalika Loire et le food truck La fouée gourmande bio
- > Livraison gratuite en centre-ville en triporteur

Retrouvez Biotyfoule sur Instagram et Facebook : @salon_biotyfoule

Contact presse : Julie Joyez - 02 47 86 39 25 - julie.joyez@inpact37.org