

DOSSIER DE PRESSE

SALON DES VINS LIBRES

D'ICI ET D'AILLEURS



05 & 06 Mai 2018

CONFRÉRIE SAINT ETIENNE
CHÂTEAU DE KIENTZHEIM
KIENTZHEIM (68)

CONTACT PRESSE

MICHÈLE RAMPONI

Mail : vinslibres@gmail.com - Mob : 06 09 72 07 13

LE SALON DES VINS LIBRES

A l'occasion de sa 6ème édition l'équipe des vignerons du Salon des Vins Libres fera voler ses bouchons à la Confrérie Saint-Etienne Château de Kientzheim les 5 & 6 mai 2018.

Ce salon, destiné aux amoureux des vrais goûts et aux farouches de l'ivresse sans maux de tête, réunit une soixante de vignerons.

D'ailleurs, de France et cette année notre pays invité, **l'Espagne**. **Et d'ici**, avec une vingtaine de vignerons alsaciens.

Le tout organisé par Beatrice Binner-Cottin & Christian Binner, Chantal & Jean-Pierre Frick, Mireille & Patrick Meyer et Elena & Bruno Schueller.

QUOI ? DES VINS LIBRES ?

Les vins libres, une démarche qui progresse et qui bouscule. Des vins affranchis, sans autres artifices que la passion, la conviction et le temps qu'on accorde aux vins. Bref des vins sains, digestes, sincères, authentiques et surtout, des vins savoureux élaborés par des vignerons, qui dans une éthique naturelle, retournent au vin uniquement élaboré avec du raisin, de la passion, de l'Amour, libre expression du terroir, des femmes et des hommes qui le font naître.

Le salon des Vins Libres est organisé tous les deux ans par l'Association Tandem qui regroupe nos vignerons convaincus et audacieux. Ce salon est l'occasion pour le grand public et les connaisseurs de vins d'échanger de façon conviviale, de se rencontrer autour de quelques verres... et de déguster des vins vivants dans une ambiance champêtre.

Cette année, ce sera l'émblématique Château de la Confrérie Saint-Etienne à Kientzheim près de Colmar qui accueillera les vignerons nature des quatre coins de France ainsi que la désormais vaste famille alsacienne des vignerons nature. Des Vini'Causeries, soit des mini-conférences débats, seront nourries de discussions autour des vins naturels.

Samedi 5 et dimanche 6 mai, 32 viticulteurs de toute la France et une sélection de vignerons espagnols, présenteront leur

production au caveau et au premier étage du château.

Egalement, une vingtaine de vignerons alsaciens tiendront salon avec leurs cuvées zéro intrant ajouté. Ils seront réunis sous un chapiteau, en face de l'escalier monumental qui donne sur le parc côté est. Depuis le premier opus de ce salon, nous souhaitons nous tourner vers les vignerons en chemin vers cette démarche, l'Alsace étant un véritable vivier de personnes sensibles à nos valeurs.

Des stands de bière, café, fromage, saucissons et tartes flambées seront présents dans la cour du château.

Samedi soir, notre traditionnel dîner de gala, concocté par le chef Thierry Schwartz, présentera les meilleurs flacons de nos amis vignerons dans une ambiance festive et conviviale.

Les vignerons présents sur ce salon cultivent leur vignoble en agriculture bio et biodynamique, afin d'atteindre une harmonie entre le sol, la plante et l'homme. Leurs raisins sont vendangés à la main et transformés de la manière la plus respectueuse possible.

Les vins libres traduisent les équilibres sensibles de l'expression de la nature. Ils sont animés par les processus des forces de résistances inscrites dans la diversité du vivant.



Affiche du salon 2018

ENGAGEMENT DES VIGNERONS :

TOUS LES VIGNERONS PRÉSENTS À CE SALON S'ENGAGENT À PRÉSENTER ICI UNIQUEMENT DES VINS :



Dont les Raisins ont été cultivés selon les démarches de l'agriculture biologique et/ou biodynamique,

Qu'ils ont été récoltés manuellement,

Que seules les Levures Indigènes ont conduit la vinification,



Que volontairement, le vigneron n'applique aucun traitement brutal ou procédé physique traumatisant à son vin (osmose inverse, résine échangeuse d'ions, flash pasteurisation...)

Que volontairement, le vigneron ne modifie pas la constitution originelle du raisin et du vin obtenu en ayant recours à la pharmacopée des 300 produits œnologiques autorisés en Europe,



Qu'aucun Inérant n'est donc ajouté à ses vins, le Soufre demeurant l'exception à dose très réduite, à savoir:

Pour les vins rouges et effervescents, maximum 30 mg/l de soufre total (150 mg/l autorisés en Europe pour les vins conventionnels, 100 mg/l autorisés pour les Vins Bios selon le règlement européen adopté récemment)



Pour les vins blancs, maximum 40 mg/l (respectivement 200mg/l et 150 mg/l),

Il faut noter que l'émotion et la vibration que suscitent les vins libres ne naissent pas dans le simple suivi d'une recette technique, si ambitieuse soit-elle ! le vigneron libre y met son âme et sa personnalité... et partage des valeurs telles le respect, la convivialité, la solidarité et l'authenticité. pour une vie épicurienne, où le plaisir mais aussi le choix de la différence et le droit à l'imperfection sont revendiqués et assumés.

Bref, un véritable art de vivre.

DÉROULÉ DU WEEK-END

SAMEDI 5 MAI 2018

- 10H** | Ouverture du Salon des Vins Libres :
1. A L'intérieur du château, présentation et dégustation des vins libres de 32 viticulteurs venus de toute la France et d'une sélection de vigneron espagnols. Possibilité d'acheter quelques quilles sur leurs stands.
2. Côté cour, dégustation des vins d'Ici représentés par 25 vigneron alsaciens. Place uniquement à la dégustation et à l'échange humain.
3.«Bar des Découvertes » regroupant une dizaine de vigneron sur les prémices.
- 16H > 17H** | Vini'Causerie par une sélection de vigneron.
Thèmes à venir, places limitées à 20 personnes
- 10H > 12H30 & 15H>18H** | Musée du Vin . Tarif : 5€ / personne
- 18H** | Fermeture du salon
- 19H30** | Ouverture des portes pour le Dîner vigneron
- 20H30** | **Dîner vigneron** élaboré par Thierry Schwartz, Chef du Bistrot des Saveurs à Obernai - 60€
- Intermèdes musicaux pour donner le LA de la soirée avec la joyeuse bande JellyRolls Combo Quartet , avec un répertoire de jazz chanté en anglais et français (Franck Sinatra, Nat King Cole, Charles Trenet...).
- 23H30** | Départ des convives

DIMANCHE 6 MAI 2018

- 10H** | Ouverture du Salon des Vins Libres :
1. A L'intérieur du château, 32 viticulteurs venus de toute la France et d'une sélection de vigneron espagnols.
2. Côté cour, dégustation des vins d'Ici représentés par 25 vigneron alsaciens. Place uniquement à la dégustation et à l'échange humain.
3.«Bar des Découvertes »
- 16H > 17H** | Vini'Causerie par une sélection de vigneron
Thèmes à venir - places limitées à 20 personnes
- 18H** | Clôture du Salon

Contact pour les invitations : www.vinslibres.fr

Mai 2020 - RDV pour la 7^e édition du prochain Salon des Vins Libres



05 & 06 Mai 2018

CONFRÉRIE SAINT ETIENNE
CHÂTEAU DE KIENTZHEIM
KIENTZHEIM (68)

CONTACT PRESSE

Michèle Ramponi
Mail : vinslibres@gmail.com

RESERVATION :

www.vinslibres.fr

LE LIEU

Château Kientzheim – Confrérie Saint-Etienne
1 Grand Rue
68240 Kaysersberg Vignoble