



VINIFICATION DOUCE

LUNDI 13 NOVEMBRE 2017

De 10h à 18h

1 journée pour mieux comprendre la vinification douce et échanger entre vignerons

ANIMATION

Cette formation sera animée par l'**Addear de l'Ain**, organisme de formation qui a pour but de développer l'agriculture paysanne.



INTERVENTION

Jacques Néauport est formel : pour faire du vin naturel, sans intrant et le moins de soufre possible, il n'y a ni recette ni « process ». Cela étant dit, il y a quand même quelques trucs à savoir avant de se lancer...

INSCRIPTIONS avant le 6/11/17

Auprès de Mathilde Bette
(responsable de stage)
04 74 45 25 59
adear01@orange.fr

FRAIS D'INSCRIPTION

Formation gratuite pour les adhérents de l'Addear (cotisations 10€) ayant droit VIVEA. Toute autre situation : nous contacter.

PROGRAMME

Voir au dos

Avec le soutien de :





VINIFICATION DOUCE

Vinifier avec le moins d'intrants possibles...

Moins de sulfites, peu de sulfites, pas de sulfites ?! C'est possible ?!

Objectifs

- Connaître les principes de la vinification douce
- Diminuer ses intrants dans le processus de vinification
- Utiliser les ressources naturelles de son milieu pour vinifier
- Echanger entre vignerons

Pré-requis : aucun pré-requis nécessaire

Programme

- * Visites de caves, dégustation et échanges
- * Présentation par les vignerons présents de leur processus de vinification, dégustation,
- * Apports de l'intervenant sur le processus de vinification douce
- * Echanges entre les différents participants

Date : lundi 13 novembre 2017 (1j) de 10h à 18h

Lieu : Domaine Jean Christophe Pellerin à St-Sorlin-en-Bugey (01150)

Intervenant : Jacques Néauport a été un des pionniers français du vin naturel, dans les années 70, aux côtés de Jules Chauvet. Alors quand il parle d'évolution du vin naturel, c'est avec quarante ans d'expérience...

Responsable de stage : Mathilde Bette (animatrice à l'ADDEAR de l'Ain)