



## VINIFICATION DOUCE

LUNDI 13 NOVEMBRE 2017

De 10h à 17h30

**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

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 20/10/2017**

Mathilde Bette  
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

### **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 17h30

**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...