

Foudre

Salon de Vins Nature

RENCONTRES DES ARTS PÉTILLANTS & DES VINS JOYEUX



19/20 NOV 2022 | ENTRÉE 1J / 8€* | SAMEDI & DIMANCHE | ATELIERS DU VENT
AVEC LE VERRER 2J / 14€ | 11H / 19H | 59 RUE ALEXANDRE DUVAL
35000 RENNES

DOSSIER DE PRESSE

COMMUNIQUE DE PRESSE

C'EST QUOI FOUDRE ?

RENCONTRE DES ARTS PÉTILLANTS ET DES VINS JOYEUX.

Foudre : nom masculin. Le foudre est un immense tonneau en bois équivalent à plusieurs barriques. On l'utilise pour élever et stocker les vins.

Les vins et les arts ont en commun d'être vivants, en mouvement, et de ressembler à celles et ceux qui les font.

Ils sont aussi divers qu'eux, et ce sont leurs personnalités qui nous attirent. Les arts et les vins sont d'abord et avant tout une expérience collective.

Ils réunissent, ils délient les corps et les pensées.

Les arts et les vins se dégustent, s'apprécient d'abord par les sens, puis s'ouvrent aux mots.

Un groupe de passionné·e·s du vin a imaginé ces « Rencontres-Coup de Foudre » pour faire partager au public leur amour des belles et bonnes choses.

Dans le cadre des Ateliers du Vent, espace de création et de présentation d'artistes de toutes disciplines, lieu de rencontres et de restauration à Rennes, des vigneron·nes et artistes se réunissent pour éclairer les jours d'automne, le week-end du 19 et 20 novembre.

Au programme donc, des dégustations de vins naturels de toute la France, et des propositions artistiques puisant leur inspiration dans ce doux breuvage : de la musique, des performances et des arts visuels.

Cette année, FOUDRE s'allie à des coursiers à vélo rennais pour transporter et livrer chez les particuliers, les bouteilles de vin achetées sur le salon.



C'EST QUI FOUDRE ?

Une équipe de passionné.es du vin nature, qui ont pour ambition de faire rimer travail et passion.

Aurelie Denais, sommelière rennaise a bourlingué en France et à l'étranger avant de rejoindre Kenneth Flipo chez Sain Bio Ose, où ensemble, ils sillonnent les routes bretonnes et celles du grand ouest pour distribuer une sélection de vins vivants auprès de cavistes et restaurateurs.

L'équipe de choc est complétée par Alice Gill-Kahn, Hélène Hingant, Boris Abalain, Alwena Le Gall et une équipe de bénévoles pour mettre en place la logistique, la programmation, la communication, la scénographie, le graphisme et toute les étapes indispensables à la création et à la naissance de cette deuxième édition de ce salon de vin Rennais.



PRATIQUE :

LES 19 ET 20 NOV 2022
11H / 19H

LES ATELIERS DU VENT
59 RUE ALEXANDRE DUVAL, 35000 RENNES

BUS ET MÉTRO
ACCÈS : BUS #9 ARRÊT VOLTAIRE
VÉLOSTAR STATION MABILAIS

PROGRAMMATION/ RÉGIE DE PRODUCTION/LOGISTIQUE :
SALONVINRENNES@GMAIL.COM

PRESSE : ALWENA.LEGALL@GMAIL.COM

Les Vigneron·ne·s

BEAUTHOREY CHRISTOPHE - DOMAINE BEAUTHOREY
AOP Pic Saint-Loup / Corconne

CHASTAGNOL JÉRÔME - MAISON CHASTAGNOL
Vallée du Rhône

DELRIEU JULIEN - DOMAINE DELRIEU
Anjou / Faveraye-Mâchelles

DI BENEDETTO FRANCESCA ET INNOCENTI CHIARA -
DOMAINE TUNIA
Val di Chiana / Province d'Arezzo

DURIEU MATHILDE ET STEPHEN -
LOU Y ES-TU
Beaujolais / Saint Etienne Des Oullières

SEBASTIEN FEZAS - DOMAINE JEAN DAUGE
Courrensan / Gers

GILLET PAUL ET CORINNE - DOMAINE DES MAISONS
BRÛLÉES
Touraine / Faverolles sur Cher

GUY CÉDRIC - DOMAINE DE BON AUGURE
Languedoc / Joncels

JÉZEQUEL JEAN-CHRISTOPHE - DOMAINE JÉZEQUEL
Touraine / Faverolles sur Cher

LANDRON DAVID - DOMAINE PASSE PONT
Ligné

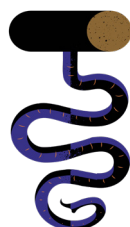
LA ROCCA CARLO - DOMAINE DE L'AGRAMANTE
Vallée du Rhône / Sabran

SCHERRER SERGE - DOMAINE AGARRUS
Languedoc / Saint-Quentin-la-Poterie

ZOLDAN MURIEL - DOMAINE ANTOCYÂME
Comté Tolosan / La Salvetat-Belmontet

...ET QUELQUES AUTRES VIGNERON.NES

À VENIR ...





CHRISTOPHE BEAUTHOREY - DOMAINE BEAUTHOREY

AOP PIC SAINT-LOUP / CORCONNE

6 HA

CARIGNAN, MUSCAT DE HAMBOURG, SYRAH

CHRISTOPHE BEAU, POÈTE VITICULTEUR AU DOMAINE BEAUTHOREY, SUR L'APPELLATION PIC SAINT-LOUP.

Christophe pratique une agriculture bio et biodynamique au Domaine Beauthorey depuis 1994. C'est un personnage haut en couleurs, engagé dans divers projets associatifs et également écrivain à ses heures. Les parcelles sont sur deux zones distinctes à l'extrémité nord de l'aire d'appellation Pic-Saint-Loup (Corconne et Vacquières)



JÉRÔME CHASTAGNOL - MAISON CHASTAGNOL

VALLÉE DU RHÔNE

25 HA

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE

Jérôme Chastagnol est venu au vin par passion et a créé son petit domaine, la Maison Chastagnol, en 2019. Après avoir appris à vinifier chez Yvon Métras dans le Beaujolais, Jérôme se concentre pour l'instant uniquement à de l'achat de raisins du côté de Montélimar et principalement à Maxime-François Laurent (du domaine Gramenon). Des raisins récoltés par ses propres soins et qu'il vinifie dans une cave troglodyte, idéale pour produire des vins naturels.



DELRIEU JULIEN - DOMAINE DELRIEU

FAVERAYE-MÂCHELLES
TOURAINÉ
BLANC : CHENIN, GROLLEAU, CABERNET

Après 7 ans passés aux Roches sèches, Julien Delrieu est en solo en terroirs connus puisqu'il récupère une partie des parcelles de son ancien domaine. Ce sont des vieilles vignes plantées sur schiste.

Il présente ses cuvées Pont bourceau, chenin La Joue et Le Jeu.

Crédit photo : E. Coulon



FRANCESCA DI BENEDETTO ET CHIARA INNOCENTI - DOMAINE TUNIA

VAL DI CHIANA / PROVINCE D'AREZZO
25 HA
TREBBIANO, SANGIOVESE, CABERNET, SAUVIGNON, SANGIOVESE, COLORINO, CANAILOLO

Tunia est un jeune domaine créé en 2008 de l'enthousiasme de trois jeunes : Chiara Innocenti, Francesca di Benedetto et son frère Andrea. Francesca est au Coeur de Tunia, en tant que biologiste et oenologue c'est elle qui est dans les vignes et dans la cave.

Les Etrusques ont marqué la viticulture italienne, on leur doit probablement la domestication des vignes sauvages. Ils étaient très implantés en Toscane et Arezzo était une cité état.

Tunia était le dieu le plus important du panthéon Etrusque; le nom est donné au domaine en hommage à la terre où il est situé, à Val di Chiana dans la province d'Arezzo.

Le domaine s'étend sur 25 hectares plantés de vieilles vignes de Sangiovese issues de sélections massales et Trebbiano (en 1970) et de vignes plus récentes plantées en 2005 : Cabernet Sauvignon et Sangiovese. Une partie des vignes de Trebbiano a récemment été greffée avec du Vermentino .





MATHILDE ET STEPHEN DURIEU - LOU Y ES-TU

BEAUJOLAIS, SAINT ETIENNE DES OULLIÈRES
8,5 HA
GAMAY

Vignerons depuis 2000 sur une exploitation de 8.5 hectares en beaujolais villages, le domaine est en agriculture biologique depuis 2005 (7 hectares depuis 2005 et 1.5 en conversion depuis 2018) (travail des sols, traitements biologiques). Ces 8.5 hectares majoritairement en vieille vigne, orienté sud/sud-est, sur un terrain granitique, donne des vins frais et floraux. Labour peu profond, tonte et moutons dans les vignes l'hiver. Traitements biologique et macération/décoc-tion de plantes ramassées dans les vignes, vendanges manuelles.

La vinification sans ajout de sucre, de levure et de sul-fite permet de préserver les caractéristiques typiques du terroir exploité (10mg/L de sulfite à la mise en bouteille.)



SEBASTIEN FEZAS - DOMAINE JEAN DAUGE

COURRENSAN/ GERS
2.5 HA
COLOMBARD, SYRAH, TANNAT, UGNI

Le vin et l'Armagnac sont une histoire de famille au domaine. Amoureux de la nature et de la biodynamie, Sébastien a décidé de reprendre le domaine de son père situé à Courrensan, dans le Gers, à environ 50km à l'est de Mont-de-Marsan. Dans ce vignoble du Bas-Armagnac, le domaine Jean Dauge exploite 30 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique. Sébastien vinifie pour le moment uniquement 2 hectares (1 hectare de Syrah, 0,5 hectare de Tannat, 0,5 hectare de Colombard et de l'Ugni blanc), sur des sols majoritairement argilo-calcaires, et continue en parallèle à faire vieillir les Armagnac du domaine. Le reste de la production des parcelles est vendu en négoce à des amis vignerons.

Sébastien Fezas propose des vins naturels du Gers – cela ne court pas les rues !



CORINNE & PAUL GILLET - MAISONS BRÛLÉES

FAVEROLLES SUR CHER

TOURAINÉ

8HA

BLANC: SAUVIGNON, MENU PINEAU ET CHARDONNAY

ROUGE: GAMAY, PINOT NOIR, PINEAU D'AUNIS, CÔT, CABERNET FRANC ET CABERNET

Nous veillons sur le Domaine depuis 2013, à la suite de la famille Augé. Il est conduit en bio et biodynamie depuis 30 ans.

Le travail du sol vise à concurrencer l'enherbement naturel sans jamais avoir de sol nu, pour conserver une diversité de flore qui héberge une variété de faune. La clef de notre vinification est de choisir au plus juste nos dates de récolte en fonction des cuvées que nous souhaitons réaliser.

Les vins, sauf les pétillants naturels, sont élevés dans le bois. Les mises en bouteille se font artisanalement, par gravité et à la main sans sulfites ajoutés.

Crédit photo : Jean Yves Bardin.



CÉDRIC GUY - DOMAINE DE BON AUGURE

LANGUEDOC

JONCELS

7 HA

BLANC: CHARDONNAY, PETIT MANSENG, GRENACHE GRIS, SAUVIGNON, CHENIN, PETITE ARVINE.

ROUGE : PINOT NOIR

Fils et petit-fils de vignerons, Cédric Guy a grandi au milieu des vignes de l'AOC Faugères

C'est un vignoble du Languedoc à taille humaine situé dans les montagnes de la haute vallée de l'Orb.

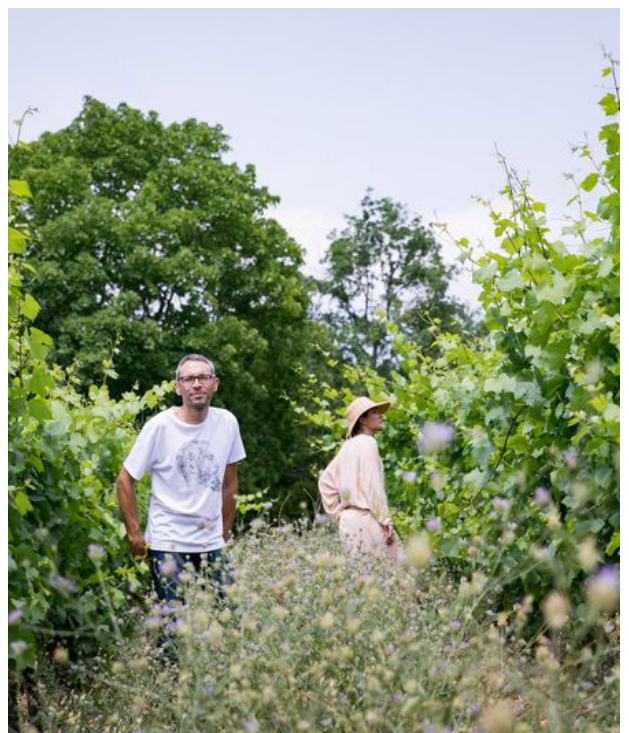
Domaine planté essentiellement en chardonnay et pinot noir sur de forts coteaux calcaires à 500 mètres d'altitude, il profite d'un climat frais et humide.

Un maximum des travaux viticoles sont réalisés manuellement et avec l'aide des chevaux.

Les vins sont produits le plus naturellement possible avec un sulfitage unique lors de la mise en bouteille.

Ils ont une fraîcheur et une tension atypique pour des vins du Languedoc avec un profil de vrais vins de montagne.

Crédit photo : Priscilla Remunt.



JEAN CHRISTOPHE JÉZEQUEL

FAVEROLLES SUR CHER

TOURAINÉ

5 HA

BLANC : SAUVIGNON

Vigneron situé à Faverolles dans la vallée du Cher. Breton d'origine, il arrive sans vraiment d'idée précise dans la région mais la rencontre avec Pascal Potaire des Capriades sera déterminante.

De fil en aiguille, grâce à sa détermination, il travaille chez tous les grands vigneron et pionniers du vin nature de la région, comme Hervé Villemade, Mickaël Bouges ou Olivier Lemasson.

Son travail à la vigne et au chai est retranscrit dans un pétillant naturel fait uniquement de raisins, sans soufre ajouté et dégorgé à la main.

Ses vins ont une superbe finesse de bulles et une grande précision aromatique.

Crédit texte et photos : Vins nomad.



DAVID LANDRON - DOMAINE PASSE PONT

LIGNÉ

6 HA

David Landron est issu d'une famille vigneronne du pays Nantais, il travaille en solo depuis 2017.

En janvier 2022, il débarque en Coteaux d'Ancenis et Coteaux de la Loire.

Il effectue depuis ces premières récoltes.

Vin du Sèvre et Maine en agriculture biologique et vins vivants.

Le jeu des terroirs est sa principale source d'inspiration.



LA ROCCA CARLO - DOMAINE DE L'AGRAMANTE

SABRAN
LANGUEDOC

Le Domaine de l'Agramante est né en 2018 sur la commune de Sabran (Côtes du Rhône méridionales). Au bout de 15 ans d'Ingénierie Chimique dans un bureau d'étude, entre cafés et ordi, Carlo La Rocca a cherché une autre approche au travail et à la vie pour trouver un sens à l'un et l'autre. La viticulture artisanale a été sa réponse : utiliser les mains, le cerveau et le tracteur pour prendre soin d'une plante pour qu'elle puisse donner le meilleur fruit à transformer en vin. Il pratique une agriculture sans pesticides ni herbicides (en conversion), par le travail du sol et semi d'engrais verts. Il essaye de produire un vin « sincère » qu'il soit l'expression d'un territoire, un climat et de mon travail. Un vin qui le raconte !

Crédit photo : Pablo Armando



SCHERRER SERGE - DOMAINE AGARRUS

AOP DUCHÉ D'UZÈS IGP CÉVENNES
MONTAREN ET SAINT MÉDIERS
10,5 HA

CÉPAGES : CARIGNAN CINSULT COLOMBARD GRENACHE BLANC GRENACHE
NOIR SYRAH TEMPRANILLO

Le Domaine Agarrus tient son nom en occitan et en provençal d'un petit chêne kermès qui croit en bordure de ces vieilles vignes sauvées de l'arrachage et restaurées patiemment par Serge, facteur de profession et vigneron de passion.

Propriétaire de ses vignes depuis 2007, de nouvelles parcelles ont été reprises en 2017, avec notamment la plus vieille vigne du village, des grenaches noirs plantés en 1953 !!

La vendange est manuelle courant septembre, en caissettes de 13 kilos, triée sur pied et avant égrappage. Les raisins sont éraflés à 100% pour les rouges, encuvés avec les levures indigènes pour exprimer au mieux la spécificité du terroir. Les cépages sont vinifiés séparément en cuve inox, et parcelle par parcelle.



MURIEL ZOLDAN - DOMAINE ANTOCYÂME

LA SALVETAT BELMONTET

COMTÉ TOLOSAN

7,5 HA

BLANC : CHARDONNAY ET SAUVIGNON

ROUGE : CABERNET FRANC, SYRAH, MERLOT, TANNAT, ABOURRIOU

Toutes les vignes de Muriel Zoldan sont d'un seul tenant, sur un terroir argilo calcaire, près de Montauban (Tarn-et-Garonne). Les vignes sont enherbées et ont de 15 à 50 ans.

Les vendanges sont manuelles en cagettes au fil de la maturité. A la cave, le travail est dans le respect du raisin en limitant au maximum les intrants œnologiques. Rien n'est interdit, tout est réfléchi ! Les fermentations sont spontanées grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur la pruine du raisin.



Les Artistes

ENCREZ VOTRE DÉGUSTATION
ATELIER DÉGUSTATION GRAPHIQUE

Hélène Hingant

EXPOSITION
PHOTOGRAPHIES ARGENTIQUES

Simon Le Lagadec - Angus Johnson

KAKEVINO
EXPOSITION COLLECTIVE

CHEZ DIONYSOS
CONTE, OBJETS ET MUSIQUE

Myriam Gautier

CONFÉRENCE
BIODYNAMITONS LA BIODYNAMIE !

conférence de Christophe Beauthorey

MÉTROLOGIE DE LA QUEUE DE COCHON
STAND DE VENTE DE TIRE-BOUCHONS PEU ORDINAIRES

Julien Duporté

ATELIERS MULKOGRAPHIQUES
STAND ET EXPOSITION
Arnaud Guillou et Camille Hummel

ET D'AUTRES SURPRISES À VENIR...





ENCREZ VOTRE DÉGUSTATION ATELIER DÉGUSTATION GRAPHIQUE

AURÉLIE DENAIS (SOMMELIÈRE) ET HÉLÈNE HINGANT (GRAPHISTE) MÈLENT LEUR SAVOIR FAIRE POUR VOUS PROPOSER UN ATELIER DE DÉGUSTATION GRAPHIQUE. AFIN DE DÉSACRALISER LE COURS D'ŒNOLOGIE CLASSIQUE, LES DEUX ACOLYTES ONT DÉVELOPPÉ UN ENSEMBLE DE VISUELS REGROUPANT EN PARTIE LES FAMILLES DE TEXTURES ET D'ARÔMES DU VIN.



SIMON LE LAGADEC - ANGUS JOHNSON PHOTOGRAPHIES ARGENTIQUES

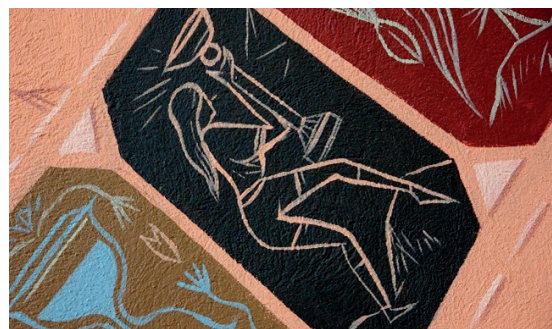
SIMON LE LAGADEC EST NÉ EN 1980. EN 2000 LA VIE LE POUSSE À FAIRE UN LONG VOYAGE EN CHINE OÙ, MUNI D'UN VIEUX RÉFLEX ARGENTIQUE, IL DÉCOUVRE LA PHOTOGRAPHIE, MÉDIUM VISCÉRAL QUI LUI PERMET DÉSORMAIS DE CRISTALLISER SON EXPÉRIENCE DE VIE EN UNE SÉRIE AU LONG COURT INTITULÉE DRIFT.

Pour Foudre il expose une série de photographies argentiques dans les vignes.



KAKEVINO EXPOSITION COLLECTIVE

PIÈCES DE TOILE PEINTE PAR DIFFÉRENTS ARTISTES EXPOSÉS DANS LE SALON ALÉATOIREMENT.





CHEZ DIONYSOS CONTE, OBJETS ET MUSIQUE

APRÈS SA CRÉATION MYTHOLOGIES PERSONNELLES EN 2018 ET DE SON ADAPTATION EN FORME COURTE THÉÂTRE D'OBJET MYTHO PERSO, MYRIAM GAUTIER SOUHAITE CONTINUER À EXPLORER LES MYTHES GRECS ET LA NARRATION EN THÉÂTRE D'OBJET.

Elle choisit cette fois de se consacrer à un dieu en particulier et ô combien particulier : Dionysos. Souvent uniquement considéré comme le dieu du vin, il serait plus exactement le dieu de l'ivresse... Dionysos est double, il est le passage entre deux mondes.

Écriture Myriam Gautier – Interprétation Myriam Gautier et Daniel Paboeuf – Regard extérieur Marina Le Guennec – Lumières Maryse Rossignol – Construction décor Antoine Rey.

Production : Collectif Les Becs Verseurs – Coproductions : Théâtre à la Coque, centre national de la marionnette en préparation Hennebont (56) / Théâtre de Laval, centre national de la Marionnette en préparation (53) / L'échalier, Atelier de Fabrique Artistique, Saint Agil-Couëtron au Perche (41) – Soutiens Financiers : Ville de Rennes / Région Bretagne / Ministère de la Culture et de la Communication DRAC Bretagne.



CONFÉRENCE DE CHRISTOPHE BEAUTHOREY BIODYNAMITONS LA BIODYNAMIE !

Agro-nomade et vigneron en Languedoc depuis les années 1980, Christophe Beau a tenté de manière modeste, de donner du sens aux agricultures alternatives, aux formes d'économies associantes et à un certain regard sur le vivant. Aujourd'hui encore, il soigne trois hectares de vignes et quelques vergers dans un discret vallon où se tient fièrement un mazet, lieu de bien des fermentations. Explorateur constant des savoir paysans, il a parcouru de nombreux terroirs au-delà des océans.

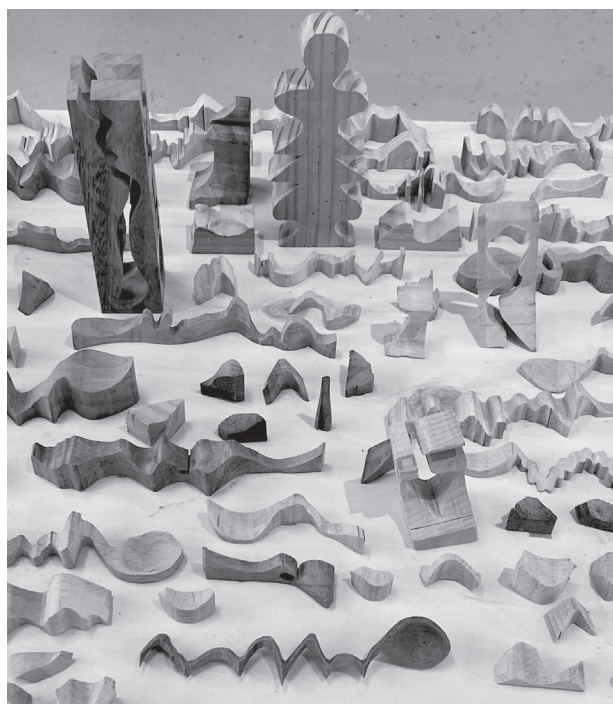




MÉTÉROLOGIE DE LA QUEUE DE COCHON STAND DE VENTE DE TIRE-BOUCHONS PEU ORDINAIRES

JULIEN DUPORTÉ AKA ÉTROPUD EST UN ARTISTE PROTÉIFORME QUI AIME AVANT TOUT EXPÉRIMENTER, CERTAINEMENT PAR PEUR DE S'ENNUYER. UNE BONNE TRANCHE DE SÉRIGRAPHIE, UN PEU DE SCULPTURE SUR BOIS QUI FAIT DES AMPOULES AUX DOIGTS, AVEC UN POIL D'INSTALLATION PERFORMATIVE ABSURDE VOIRE GROTESQUE, VOILÀ CE QU'IL AIME (ENTRE AUTRES...). TANT QUE C'EST GÉNÉREUX, DRÔLE ET UN PEU DÉROUTANT, IL EST CONTENT ET S'AMUSE COMME UN ENFANT. ET SI SES EXPÉRIMENTATIONS SONT MENÉES EN COLLECTIF IL N'EN SERA QUE PLUS HEUREUX !

Julien Duporté, Rennais co-fondateur du festival Le Marché Noir et artiste au sein des Ateliers du Vent travaille, entre autres médiums, le bois. Il axe son œuvre sur la relation entre le travail et le jeu avec comme axe principal un certain sens de l'absurde et de l'ironie.



ATELIERS MULKOGRAPHIQUES STAND ET EXPOSITION

Les Ateliers Mulkographiques basés à Rennes et formés par *Arnaud Guillou* et *Camille Hummel*, dessinent et éditent des cartes géographiques des vins de France.

LESATELIERSMULKOGRAPHIQUES.COM



VOUS ACCUEILLIR

Le lieu

Construite en 1927 par l'architecte Georges Lefort, l'ancienne usine à Moutarde désaffectée depuis les années 1990, accueille l'association des Ateliers du Vent depuis 2006, tandis qu'elle était vouée à la destruction. Au fil des ans, le collectif s'est emparé et a fait vivre ces 2000 m2 d'espaces, mis à disposition par la Ville de Rennes.

Les Ateliers du Vent sont portés par un ensemble de personnes engagé-es pour faire vivre collectivement un lieu d'expérimentations. Leur exigence démocratique vise l'horizontalité entre acteur-ices et porte attention sur les façons de s'organiser, de débattre et de décider. Réuni-es autour d'un projet artistique, culturel et citoyen, les artistes et technicien·nes qui composent le collectif évoluent dans différentes disciplines avec une volonté d'échange, de rencontre et de partage.

la Restauration

Le salon Foudre met l'accent sur la convivialité et l'accueil des visiteurs, spectateurs et vigneron·nes ! Il y aura de quoi boire bien évidemment, mais aussi de quoi manger sur place, toute la journée sur les deux jours !

Des bons produits seront à l'honneur avec une restauration misant sur des produits locaux et de qualité !

La livraison

Nouveauté sur le salon cette année ! Profitez-en !

Service de livraison de vos achats à vélo chez vous par les Courriers Rennais ! (à partir de 6 bouteilles / 7€ la livraison)

PRATIQUE :

LES 19 ET 20 NOV 2022
11H / 19H

LES ATELIERS DU VENT
59 RUE ALEXANDRE DUVAL, 35000 RENNES

BUS ET MÉTRO
ACCÈS : BUS #9 ARRÊT VOLTAIRE
VÉLOSTAR STATION MABILAIS

PROGRAMMATION/ RÉGIE DE PRODUCTION/LOGISTIQUE :
SALONVINRENNES@GMAIL.COM

PRESSE : ALWENA.LEGALL@GMAIL.COM



