



© DR

Du 21 OCT.

09h00 à 22h00

SALON

## 4e salon des cépages rares

**Sainte-Lizaigne accueillera samedi 21 octobre le 4e Salon des cépages rares. Une très belle occasion de découvrir et goûter des vins disparus que des vignerons passionnés ressusitent peu à peu.**

Commune : [Sainte-Lizaigne](#)

[Courriel](#)

[02 54 04 00 16](#)

Adhésion à l'association 20 €

Conférence Dégustations adhérent 6 €

Conférence Dégustations non adhérents 12 € / personne

Buffet du midi 15 € / personne

Repas de gala 40 € / personne

Accessible aux personnes à mobilité réduite

**AJOUTER À MON CALENDRIER**

De 9h30 à 10h30 : conférence de Bertrand Daulny, œnologue, ancien directeur du service interprofessionnel de conseil agronomique de vinification et d'analyse du Centre (Sicavac).

10h30 : La belle histoire des cépages...

Séance de dégustation de cinq vins animée par Benoît Roumet, ancien dirigeant du BIVC et expert en vins du Val de Loire.

- Meslier Saint-François
- Menu Pineau Thierry PUZELAT, le clos Tue-Bœuf, Les Montils (Loir-et-Cher)
- Prunelart
- Combe d'Avès (braucol et duras) Michel ISSALY, domaine de la Ramaye Gaillac (Tarn)
- Genouillet Domaine Charpentier Reuilly (Indre)

12h30 : Buffet sur place, préparé et servi par les organisateurs.

URL de la page : <https://www.indre.fr/fr/agenda/4e-salon-des-cepages-rares>

De 14h à 18h30 (Église romane de Sainte-Lizaigne).

Salon des vins rares et des vins du Berry avec la participation des vignerons JB et G Charpentier, A. Chéry, A et R Hardy, M. Issaly, P. Picot, B. Pointereau, J. Preys, T. Puzelat, J. Tatin et des Vins de Laurent.

Mini Salon des saveurs d'automne : déclinaisons autour de la sucrine du Berry, champignons, galettes...).

A 15h30 : vin d'honneur

Animations : chants vigneron (chorale Trad'Air'Ac), stand "crêpes" et "châtaignes grillées", loterie, stands des Jardiniers de Sainte-Lizaigne et de l'URGC...

19h30 : Dîner de gala à la MTL Préparé par l'auberge de la Cognette à Issoudun.

A la Maison du Temps Libre (Accord mets-vins)

Le Licinien (apéritif à base de genouillet, préparé par le sommelier de la Cognette).



LE DÉPARTEMENT  
**INDRE**  
EN BERRY

**DÉPARTEMENT DE L'INDRE**

Place de la Victoire et des Alliés CS20639  
36020 Châteauroux

Lundi au Vendredi : 8h15 à 12h30 - 13h30 à 17h

02 54 27 34 36