

FESTIVINI

Le festival de la culture du vin & de la gastronomie !

Du 2 au 10 septembre 2017





FESTIVINI

LE FESTIVAL DE LA CULTURE DU VIN !

Chaque année en septembre, les 7 Appellations d'Origine Contrôlée sont mises à l'honneur par les hommes et les femmes qui élaborent le fruit de terroirs sélectionnés. Juste avant les vendanges, FESTIVINI propose **neuf journées de découvertes autour des richesses du patrimoine saumurois.**

Ainsi, du 2 au 10 septembre 2017,

les paysages de vignes se dévoilent lors de randonnée pédestre ou équestre, les habitats troglodytes en course ou marche nordique, les secrets de l'élaboration d'un vin et les pépites gastronomiques du terroir se dégustent autour d'une bonne table ou au cœur des vignes, l'architecture historique est subtilement scénographiée aux couleurs des Vins de Saumur...

Tout un programme, à découvrir sans plus attendre sur www.festivini.com !

LES 7 AOC SAUMUR

28 millions de bouteilles de Vins de Saumur sont produites par an.

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

Souple, franc & fougueux.

Le célèbre.

AOC : depuis 1957
Superficie : 1 570 ha
Volume produit : 84 600 hl
= 11 M° de bouteilles/an
Cépages : Cabernet Franc

AOC SAUMUR BRUT FINES BULLES

Brillant, charmant & pétillant.

Les Fines Bulles de Loire.

AOC : depuis 1957
Superficie : 1 190 ha
Volume produit : 75 000 hl
= 10 M° de bouteilles/an
Cépages : Chenin, chardonnay, cabernet

AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME

Charpenté, puissant & raffiné.

Il a l'avenir devant lui.

AOC : depuis 2008
Superficie : 60 ha
Volume produit : 2 250 hl
= 290 000 bouteilles/an
Cépages : Cabernet franc

AOC SAUMUR BLANC

Frais, suave & délicat.

De printemps ou de garde,
la star de toutes les jolies tables.

AOC : depuis 1936
Superficie : 390 ha
Volume produit : 20 000 hl
= 2,6 M° de bouteilles/an
Cépages : Chenin

AOC SAUMUR ROSÉ

Sec, tendre & fruité.

Nouvelle AOC Saumur dont la première
cuvée est à déguster en 2017.

AOC : depuis 2016
Superficie : 70 ha
Volume produit : 4 380 hl
= 570 000 bouteilles/an
Cépages : Cabernet franc

AOC SAUMUR ROUGE

Fin & gourmand.

Le classique.

AOC : depuis 1936
Superficie : 550 ha
Volume produit : 30 000 hl
= 3,9 M° de bouteilles/an
Cépages : Cabernet franc

AOC COTEAUX DE SAUMUR

Riche, rare & exotique.

Un vin moelleux, confidentiel...

AOC : depuis 1962
Superficie : 15 ha
Volume produit : 360 hl
= 40 000 bouteilles/an
Cépages : Chenin



SOIRÉE FESTIVINI



Le
9

L'Abbaye Royale de Fontevraud impose son silence monacal dans la jolie campagne Saumuroise... Fondée au XIII^e siècle, elle compte aujourd'hui parmi les plus grandes cités monastiques d'Europe. L'histoire de ce site quasi millénaire est des plus palpitantes. Les gisants d'Aliénor d'Aquitaine, de son mari Henri II Plantagenêt et de leur fils Richard Cœur de Lion, exposés dans l'église abbatiale, rappellent **le glorieux passé de ce lieu de 13 ha**. L'immersion dans **le quotidien des religieuses qui l'ont habitée** est totale lorsque l'on flâne le long du cloître, que l'on pousse les portes des stupéfiantes cuisines et que l'on s'attarde sur les détails des fresques de la salle capitulaire. Enfin, on imagine comment ces lieux ont laissé place, au XIX^e siècle, à **l'une des plus dures prisons de France...**

DÉLICES D'INITIÉS À LA NUIT TOMBÉE... « Le Jardin des Merveilles »

L'Abbaye Royale est aujourd'hui reconnue pour sa diversité culturelle. En témoigne cette soirée unique qui s'invente comme une expérience totale, un plongeon revigorant dans tout ce que le Saumurois peut offrir de meilleur. C'est toute une armée de créateurs ; de vins, d'histoires, de cuisine et de spectacles qui échafaudent cette année encore, un voyage plein de surprises, autour des reines de la soirée : **les 7 AOC de Saumur !**

L'espace d'une nuit, les édifices de l'Abbaye se dévoilent sous un angle nouveau, de la cour d'honneur à l'église abbatiale... des instants éphémères qui marqueront les esprits de souvenirs inaltérables ...

• Tarif : tarif préférentiel en pré-vente à 65 € au lieu de 75 €, jusqu'au 30 juin 2017. Réservation en ligne. (Inclus Découverte de l'abbaye scénographiée, dégustations des 7 AOC des Vins de Saumur, repas gastronomique, carnet de la Soirée, programmation culturelle + navette possible entre Saumur et Fontevraud). Possibilité de dormir sur place à Fontevraud l'Hôtel, chambre à partir de 139 €.

RÉSIDENCE FESTIVINI – THIBAUT DAUMAIN



Aujourd'hui « Cité Idéale », l'Abbaye Royale conjugue patrimoine et création artistique contemporaine. À l'image d'un vigneron qui présente son chai, **Thibault DAUMAIN, le jeune lauréat de la Résidence Fontevraud La Scène + FESTIVINI**, présente au public le fruit de son travail sur site sous forme d'exposition intitulée «Canopée» à partir du 17 mars, avec l'envie de partager sa démarche artistique.

Passionné par le **patrimoine culturel et historique du Saumurois, son terroir et ses vins**, Thibault fut instantanément séduit par le projet qui s'accorde avec la production viticole régionale. Symbolisme, art sacré, botanique et minéralogie sont ses principales sources d'inspiration. L'artiste invite chacun à laisser libre court à son interprétation face à des **situations vagues, des symboliques abstraites et des postures singulières...**

Des œuvres chargées d'émotions dans lesquelles chaque trait est sentiment.

- Tarifs : droit d'entrée de l'abbaye : 11 € / tarif réduit 7,50 €.
- Exposition en accès libre pendant le parcours de visite.
- Plus d'infos : www.festivini.com





LE FESTIVAL DE LA CULTURE DU VIN & DE LA GASTRONOMIE !



- Contacts presse -

Nous pouvons vous accueillir sur le terrain, selon vos thématiques et disponibilités.

N'hésitez pas à nous solliciter.

Clarisse MATHIEU / Sophie GILIBERT

cmathieu@agence-airpur.fr - Tél. 03 81 57 13 29

Plus d'infos sur : le Pays des Vins de Saumur www.festivini.com