

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



Les 2
et 3

VIGNES VINS RANDOS



Muni de votre **kit du randonneur**, vous entreprendrez une balade ponctuée de **haltes dégustations alliant découverte du patrimoine local et visites de domaines**, en compagnie d'un vigneron ! Au choix, **le circuit de 6 km « Saumur Brut – Fines Bulles »** du samedi ou **la boucle de 7 km « Saumur-Champigny »** proposée le lendemain au départ du village viticole de Varrains. Bons vivants et sportifs du dimanche saisiront l'occasion pour **partir à la rencontre des vignerons du Val de Loire, apprécier la diversité des appellations ligériennes** ou tout simplement **savourer les doux paysages du Saumurois...**

- Tarifs : 5€ - Gratuit -18 ans. Kit du randonneur (verre, carte et quizz) fourni. Dégustation pendant la randonnée. Accès village artisans et vignerons. Restauration sur place sur réservation. Nombre limité de places. Inscription et paiement en ligne.

ON DÎNE EN VIGNES



L'Association des vignerons de Montreuil-Bellay invite les épicuriens à rejoindre ce coquet village situé sur les bords du Thouet pour poursuivre ces instants délicieux autour d'un repas. C'est en plein cœur de la Vallée des Rois que les gourmands profiteront d'une soirée dégustation au beau milieu des vignes dans les chais d'un domaine viticole pour swinguer à la rencontre des vignerons locaux, le tout dans un esprit festif et convivial !

- Horaire : 19h30
- Tarif : 14 €
- Lieu : Montreuil-Bellay, La Closerie
- Réservations : Association des Vignerons de Montreuil / 06 70 46 20 05



Le 8



Le 2

CONCOURS DE CUISINE



Rendez-vous au **Château de Saumur** pour assister à un **concours de cuisine en live** sous le parrainage étoilé de Mickael PIHOURS chef du Restaurant le Gambetta* à Saumur ! Installées au cœur du Marché des Vignerons FESTIVINI, **3 équipes amateurs et 3 équipes de professionnels s'affaireront aux fourneaux sous vos yeux.**

Le jury composé de Mickaël PIHOURS, du Président du Saumur-Champigny et d'un journaliste de la presse gastronomie, récompensera les vainqueurs avec un séjour découverte en Saumurois, un vol en Montgolfière et du vin de Saumur-Champigny !

- Infos : www.festivini.com

EQUIVINI



Les 8
et 9

Ces boucles de 25 à 30 km sont **la promesse d'une rencontre magique entre les amoureux du monde équestre et les amateurs de patrimoine, de culture et de vin !** Durant deux journées, cavaliers, meneurs d'attelage et passagers de calèches seront aux anges... À l'heure où les vendanges se préparent, le vignoble dévoile ses plus beaux paysages ; monuments historiques, vignes en clos, vues imprenables sur la Loire, lieux secrets et insolites... Tous en selle pour une **randonnée équestre sur les sentiers viticoles du Saumurois !**

- Tarifs : Calèche : 59.90 €/jour de randonnée en compagnie d'un meneur expérimenté. Randonnée épicurienne (escales dégustations et déjeuner, vins inclus). Complet pour les cavaliers et meneurs équipés.
- Horaires : départ des randonnées entre 8h30 et 9h30
- Inscriptions en ligne ici : www.festivini.com/pages/equivini-saumur
- Sur réservation obligatoire, jauge limitée à 10 places / jour pour la calèche.





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