



*A consommer avec modération*

# 4<sup>ème</sup> SALON « un Vin, un Sourire »

*Dégustation-Vente*

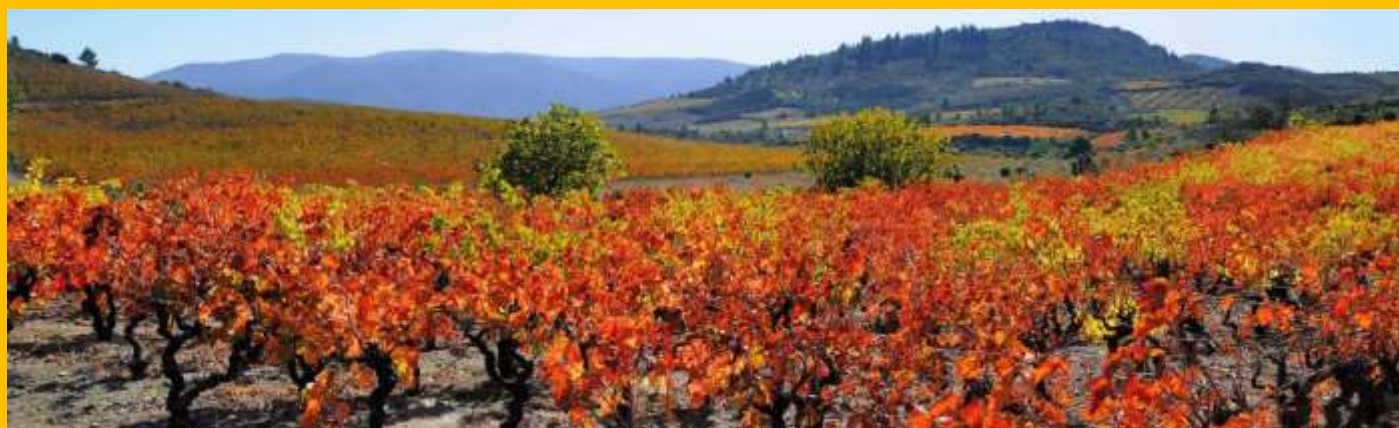
**Samedi 19 novembre 2022**

**De 10 heures à 19 heures**

**Salle « La Recellerie » rue de la Fontaine la Reine**

**77350 BOISSISE LA BERTRAND**

**ENTREE LIBRE**



## Programme

- Dégustation-Vente de vins de différentes régions de France et de bières locales,
- Vente des produits artisanaux de l'association La Force d'un Sourire,
- Petite restauration sur place,
- Animations et jeux.

## Le mot de la Présidente de La Force d'un Sourire,

Nous voici à la 4ème édition du Salon « un Vin, un Sourire ». Ce salon est né d'une rencontre d'un petit groupe de Boissisiens amateurs et connaisseurs en vin, et l'association humanitaire « La Force d'un Sourire » qui depuis 2013 a créé une pouponnière au Sénégal pour accueillir des enfants de zéro à 3ans en grande difficulté.

Ce salon a pour objectif de faire découvrir des vins de différentes régions produits par des vignerons indépendants, passionnés, qui conseillent et vendent leur production.

Chaque vigneron s'acquitte d'un ticket d'entrée versé à l'association, et le jour de la manifestation, vend son vin pour son propre compte.

La Force d'un Sourire quant à elle, propose à la vente ses articles confectionnés par des artisans Sénégalais, (pochettes, sacs, bijoux...)

Cette année quelques nouveautés seront proposées aux visiteurs du salon.

- Une assiette de charcuterie-fromages vendue au profit de l'association pour accompagner la dégustation des vins.
- Une tombola avec une vente de bouchons et deux tirages qui permettront de gagner des lots.
- Enfin, dernière nouveauté et de taille, ce catalogue qui reprend les différents participants et leur production. Ainsi, vous pourrez tranquillement préparer votre visite et les questions que vous souhaitez poser le 19 novembre. Vous pourrez également le transmettre à votre entourage...

Comme les années précédentes, une animation dynamique et joyeuse jalonnait cette journée.

Nous vous attendons nombreux pour partager avec nous cette journée placée sous le signe de la convivialité et de la solidarité.

Bon salon à tous !

Christine TAVERNIER-HAUMONT



*Toute l'équipe du Salon (organiseurs, vignerons, bénévoles, (Edition 2021)*



## Champagne MOBILLION Père et Fils – 51500 Sacy

### A.O.C. Champagne 1<sup>er</sup> Cru

Sur la commune de SACY, village classé premier cru de la petite Montagne de Reims, Elodie et Olivier MOBILLION-ROBBE représentent la cinquième génération qui exploite ce domaine viticole de 10 Ha. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) et viticulture durable.

**Champagnes Blancs** : Brut sélection, Brut Blancs de Blancs, Prestige Millésimé.

**Champagne Rosé** : Brut rosé.

**Vins Rouge** : Côteaux-Champenois Sacy Rouge.

**Cépages** : Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay.

**Prix** : de 17€ à 30 €

Vos interlocuteurs au salon : **Elodie et Olivier**

[champagne.mobillion@wanadoo.fr](mailto:champagne.mobillion@wanadoo.fr)

**NOUVEAU !**



## Domaine du Vieux Pressoir – 49260 Vaudelnay – Val de Loire

### A.O.C. Saumur et Saumur Puy Notre Dame

Situé au Sud de Saumur, le Domaine du Vieux Pressoir est une exploitation viticole de 26 Ha dont l'origine remonte à 1892. Appartenant à la Famille VAGNON, il évolue encore pour faire progresser la qualité des vins à travers le label HVE (Haute Valeur

Environnementale) depuis 2018 et la conversion à la viticulture biologique en 2020. L'AOC Saumur Puy Notre Dame est reconnue depuis 2009.

**Vins Rouges** : Saumur Rouge et Saumur Puy Notre Dame

**Vin Blanc** : Saumur Blanc

**Vin Rosé** : Saumur Rosé

**Effervescent** : Saumur Blanc/Rosé Fines Bulles.

**Cépage Rouge** : Cabernet Franc

**Cépage Blanc** : Chenin (principalement) et Chardonnay

**Prix** : de 8€ à 15 €

Votre interlocutrice au salon : **Eva**

[contact@levieuxpressoir.fr](mailto:contact@levieuxpressoir.fr)

Site : <https://www.levieuxpressoir.fr>

**Vigneron présent  
depuis 2019**



## Château Maison Neuve – 33820 Saint Palais

### A.O.C. Blaye - Côtes de Bordeaux

En bordure d'estuaire de la Gironde, côté rive droite, Alexia EYMAS, viticultrice et fille de vigneronne depuis 4 générations, dirige depuis 2010 un vignoble de 40 Ha. Les vignes sont installées sur des collines dans la petite commune de Saint Palais.

**Vins Rouges :** Clotilde, Tradition, KV, PUR, Alexia, Malbec, CS , Prestige

**Vin Blanc :** Château Maison Neuve Sauvignon

**Vin Rosé :** Garumna

**Cépages Rouges :** Merlot (principalement) Cabernet Sauvignon et Malbec

**Cépage Blanc :** Sauvignon

**Prix : de 7€ à 16 €**

Votre interlocuteur au salon : **Alexia EYMAS**

[chateaumaisonneuve@hotmail.com](mailto:chateaumaisonneuve@hotmail.com)

Site : <https://www.chateau-maisonneuve.fr>

*Vigneron présent depuis  
la 1<sup>ère</sup> édition de 2018*



## Domaine BOTT Frères – 68150 Ribeauvillé

### A.O.C. Alsace

Domaine familial fondé en 1835, recensant sept générations. Il s'étend sur une vingtaine d'hectares où sont cultivées des vignes de 35 ans d'âge moyen. Le domaine est en conversion biologique depuis 2019. La qualité du terroir offre aux sept cépages alsaciens la possibilité de s'épanouir et de s'exprimer pleinement.

**Vins Blancs :** Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling, Pinot Blanc, ....

**Vin Rouge :** Pinot Noir

**Vin Rosé :** Rosé d'Alsace

**Effervescent :** Crémant d'Alsace

**Cépages :** L'Alsace est la seule région viticole où le nom des vins correspond au cépage.

Également des **eaux de vie**, des **liqueurs**.

**Prix : de 10€ à 30 €**

Votre interlocuteur au salon : **Olivier**

[vins@bott-freres.fr](mailto:vins@bott-freres.fr)

Site : <https://www.bott-freres.fr>

*Vigneron présent depuis  
la 1<sup>ère</sup> édition de 2018*

CORSICAN



## Corsica Corner

### I.G.P. et A.O.P. Vins de Corse.

La maison Corsican Corner représente pour ce salon deux caves viticoles de Corse : le domaine Casanova, vignoble entre terre et mer sur trois terroirs et le domaine de Granajolo, vignoble planté en 1974 près de Porto-Vecchio et passé en bio depuis 1987.

**Vins Rouges :** IGP Rouge, AOP Porto-Vecchio

**Vins Blancs :** IGP Blanc, AOP Porto-Vecchio

**Vins Rosés :** IGP Rosé, AOP Porto-Vecchio

**Effervescents :** Blanc et Rosé

**Cépages Rouges :** Niellucciu et Syrah

**Cépages Blancs :** Vermentinu, Chardonnay, Muscat d'Alexandrie

**Prix : de 8€ à 22€**

Votre interlocuteur au salon : **Léa COULONG**

[info@corsicancorner.com](mailto:info@corsicancorner.com)

Site : <https://www.corsicancorner.com>

**NOUVEAU !**



**DOMAINE BOULET**  
**69840 JULIENAS**

## Domaine BOULET - 69840 JULIENAS

### A.O.P. Beaujolais

Depuis 4 générations, le Domaine BOULET exploite 9 hectares en culture raisonnée sur différentes appellations du Beaujolais et principalement en Juliéas. Vendanges manuelles.

**Vins Rouges :** Juliéas, Saint-Amour, Chénas

**Vin Blanc :** Beaujolais Villages Blanc

**Cépage Rouge :** Gamay

**Cépage Blanc :** Chardonnay

**Prix : de 8.50€ à 12.50€**

Votre interlocuteur au salon : **David BOULET**

[domaineboulet69@gmail.com](mailto:domaineboulet69@gmail.com)

**Vigneron présent depuis  
la 1<sup>ère</sup> édition de 2018**



## Domaine Jean-Pierre BOUGAUD – 21700 COMBLANCHIEN

### A.O.C. Bourgogne

Domaine viticole de Bourgogne d'une superficie de 4 hectares partagé entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Culture traditionnelle sans utilisation de désherbant ni de produits chimiques de traitement. Vendanges manuelles, cuvaison à froid pour les rouges et élevage en fûts de chêne pendant 18 à 20 mois.

**Vins Rouges :** Bourgogne Pinot Noir, Côte de Nuits Villages, Côtes de Beaune Villages (Ladoix)

**Vin Blanc :** Bourgogne Aligoté, Bouzeron, Chardonnay

**Cépage Rouge :** Pinot Noir

**Cépages Blancs :** Aligoté, Chardonnay

**Prix : de 10€ à 18€**

Votre interlocuteur au salon : **Jean-Pierre BOUGAUD**

[Bougaud.jean-pierre@orange.fr](mailto:Bougaud.jean-pierre@orange.fr)

**Vigneron présent depuis  
la 1<sup>ère</sup> édition de 2018**



## Brasserie des Grottes – 77350 Boissise la Bertrand

### Bières

C'est dans une caverne de calcaire insolite surplombant la vallée de la Seine, que la Brasserie des Grottes s'affranchit des codes et exploite les faveurs du monde troglodyte afin d'élaborer d'audacieuses bières avec des houblons venant du monde entier.

**Bières :** Lemon Drop, La Grottesque, Axolotl, Satan Claus etc.

**Prix : entre 9€ et 30€ en fonction des coffrets**

Votre interlocuteur au salon : **Alexandre**

[Brasseriesdesgrottes@gmail.com](mailto:Brasseriesdesgrottes@gmail.com)

facebook: <https://www.facebook.com/brasseriesdesgrottes/>

**NOUVEAU !**

## Remerciements

Les organisateurs du salon « un Vin, un Sourire » remercient particulièrement la mairie de Boissise la Bertrand qui depuis 2018, soutient ce salon, par le prêt à titre gracieux de la salle et du matériel nécessaire à la tenue de cette manifestation.

Ils remercient également toutes les personnes qui ont participé à sa préparation et notamment les maires des communes qui ont accepté de relayer l'information (panneaux lumineux, banderoles...)

