



28 | 29
MARS
2023

TOURAINES
VAL DE LOIRE

Rencontres nationales des Vignerons Indépendants de France



PROGRAMME

AGROÉCOLOGIE : COMPRENDRE LA PUISSANCE DES SOLS

- Piloter son adaptation et sa transition face au dérèglement climatique
- Obtenir et garder un sol vivant
- Optimiser les pratiques culturales pour préserver les ressources naturelles en eau
- Maximiser les rendements et rester compétitif
- Enrichir la biodiversité et son environnement





Édito Rendez-vous

EN PAYS RABELAISIEEN

CORINNE LAURENT,
Présidente des Rencontres nationales



Quel bonheur de se retrouver en mars prochain, en pays rabelaisien, pour de nouvelles Rencontres nationales.

Vous connaissez la philosophie de ces 2 jours : conférence le matin autour d'une thématique au cœur des préoccupations des vigneronns, visite d'un domaine l'après-midi, découverte de la région à travers la gastronomie, les vins et le patrimoine.

La fédération d'Indre-et-Loire nous a préparé un programme d'enfer ! Je vous promets des échanges passionnants, écoutez plutôt : cette année, nous nous retrouverons pour parler agroécologie et plus particulièrement de la puissance et de la richesse insoupçonnées des sols, matière première de notre métier.

Des experts viendront nous expliquer les dernières avancées, et des vigneronns nous diront comment ils ont testé, mis en pratique leur travail des sols pour obtenir une meilleure santé de la plante, plus de rendements, utiliser moins d'eau... Vous assisterez aux débats et surtout, vous pourrez poser toutes les questions qui vous taraudent.

L'occasion de parler entre vigneronns lors des déjeuners, des dîners... Les Rencontres ont, avant tout, été créées pour cela : se retrouver, se poser hors du domaine pour se recentrer, échanger sur ses problématiques et trouver des réponses et de bonnes pratiques.

Plus que jamais, après plusieurs années difficiles, nous avons besoin de nous soutenir les uns les autres, et de nous retrouver en famille. Alors, n'hésitez pas à vous inscrire et rejoignez-nous les 28 et 29 mars 2023 à Amboise, en Indre-et-Loire !

Bienvenue en Indre-et-Loire, où l'imaginaire rabelaisien est devenu un art de vivre, une façon de voir le monde autrement. La fédération nous emmène, 2 jours durant, de Chinon à Amboise pour un séjour épicurien.

Les vigneronns de la fédération vous feront découvrir leurs trésors. Les appellations Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Chinon, Touraine, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Amboise, Vouvray, Montlouis-sur-Loire ainsi que les cépages Cabernet Franc et Chenin n'auront plus de secret pour vous.

Les visites dans les domaines ont été sélectionnées pour rendre compte de la diversité des terroirs, bercés par la douceur de la Loire, mais également pour vous montrer des innovations techniques en matière d'agroécologie.



L'équipe organisatrice, composée en grande partie de jeunes vigneronns Indépendants de la fédération, a hâte de vous accueillir en mars prochain pour montrer les richesses et le dynamisme du département. Alors comme le dit si bien

Rabelais, tout vient à point à qui peut attendre. 🍷

PHILIPPE PITAULT,

Président de la fédération des Vignerons Indépendants d'Indre-et-Loire

Thématique 2023

AGROÉCOLOGIE: LES VIGNERON·NE·S AU SERVICE DE LA TERRE ET DE SON SOL

Face aux épisodes météorologiques de plus en plus extrêmes auxquels doivent faire face les Vignerons d'aujourd'hui et de demain, il est impérieux de se pencher sur l'agroécologie et plus particulièrement la puissance insoupçonnée de la terre, notre sol. Cette thématique interroge chaque vigneron quelle que soit sa région. C'est pourquoi nous souhaitons en faire le fil rouge de nos Rencontres nationales.

L'objectif de ces deux jours est de présenter des solutions pour rester compétitifs et redonner confiance et espoir aux générations futures.

Les matinées-débats porteront, entre autres, sur la vie du sol et le stockage du carbone, le pilotage des couverts végétaux, la correction du manque ou de l'excès d'eau, l'apport de l'agroforesterie... Loin de chercher à diffuser des solutions toutes faites, l'idée est d'apporter une vision, une expertise, un point de vue pour permettre aux hommes et aux femmes qui gèrent leur domaine viticole d'orienter et d'adapter leurs pratiques culturelles face à ces nouvelles contraintes climatiques.

Toutes ces solutions et techniques doivent aussi permettre aux agriculteurs que nous sommes de jouer un rôle important pour la réduction des gaz à effet de serre.

L'avenir se construit aujourd'hui. Des experts et des vignerons engagés répondront à nos différentes interrogations :

- Comment piloter son adaptation et sa transition face au dérèglement climatique ?
- Comment obtenir et garder un sol vivant ?
- Comment optimiser les pratiques culturelles pour préserver les ressources naturelles en eau ?
- Comment maximiser les rendements et rester compétitif ?
- Comment enrichir la biodiversité et son environnement ?



L'agroécologie n'est pas le laisser-faire que l'on imagine parfois. Elle a pour fondement de donner à chacun les moyens de comprendre son territoire, de s'y adapter et de le piloter. Ces rencontres 2023

vont nous permettre de passer le message ambitieux des enjeux et actions que chacun peut mettre en place face au dérèglement climatique. Il en va de l'avenir de nos entreprises, de notre métier et du renouvellement des générations. ♡♡

MICHEL ISSALY,

Vice-président en charge de l'adaptation et de la transition agroécologique

Les intervenants

ALAIN CANET

Agronome et agroforestier au sein de l'association Arbres et Paysages.



MARC-ANDRÉ SELOSSE

Biologiste et professeur au Muséum d'Histoire Naturelle. Ses recherches portent sur les bénéfices mutuels (symbiose), sur la plante, les mycorhizes, l'écologie et l'évolution.



KONRAD SCHREIBER

« Sol nu, sol foutu ! » Agronome, spécialiste des sols vivants, cofondateur de Ver de Terre Production.



MATTHIEU ARCHAMBEAUD

Spécialiste de l'agriculture de conservation des sols.



LAURENT DENISE

Chercheur indépendant sur le lien entre climat, eau, biodiversité.



ÉRIC SCHMIDT

Directeur Général délégué de l'Institut de l'Agriculture Durable.



HERVÉ COVES

Agronome, spécialiste des interactions plantes, champignons et micro-organismes.



Le programme

COMME DES ROIS EN TOURAINE

LUNDI 27 MARS

Accueil

VISITE TOURISTIQUE GUIDÉE

🕒 16h30

Option 1: visite d'Amboise

2000 ans d'histoire à Amboise (1h)

🕒 17h30

Option 2: visite de Chinon

Visite de la ville médiévale de Chinon (1h30)

🕒 à partir de 19h30

SOIRÉE D'ACCUEIL

AUX CAVES PAINCTES DE CHINON

Impasse des Caves Painctes, 37500 Chinon
Un bus partira des hôtels d'Amboise à 18h15



LES CAVES PAINCTES

Rendez-vous au Pays de Rabelais, dans le cadre mystérieux des anciennes carrières des Caves Painctes. Situées dans l'enceinte de la ville de Chinon, c'est un lieu de pèlerinage pour les admirateurs de Rabelais. Leur aspect n'a pas changé depuis le XVI^e siècle avec des galeries qui s'enfoncent sous la forteresse royale de Chinon.

JOUR
01

MARDI 28 MARS

Première journée

🕒 8h15

ACCUEIL

AU THÉÂTRE BEAUMARCHAIS D'AMBOISE

Avenue des Martyrs de la Résistance, 37400 Amboise

🕒 8h45

OUVERTURE DES RENCONTRES

ET MATINÉE-DÉBATS

🕒 13h

DÉJEUNER ET CIRCUITS-DÉCOUVERTES

🕒 20h

DÎNER DE GALA

AU CHÂTEAU DE JALLANGES

Lieu-dit, Jallanges, 37210 Vernou-sur-Brenne

LE CHÂTEAU DE JALLANGES

Au cœur des châteaux de la Loire et des vignobles de Vouvray, Louis XI fait réaliser ce chef-d'œuvre, largement inspiré des palais de la capitale culturelle de l'époque: Venise. Laissé à l'abandon une bonne partie du XX^e siècle, il renaît à partir de 1984, grâce à la passion d'un homme, M. Ferry-Balin, alors âgé de 20 ans, qui, par amour de ce lieu, va tout quitter et consacrer sa vie à la restauration de ce patrimoine historique.



JOUR
02 **MERCREDI 29 MARS**

Seconde journée

🕒 8h45

ACCUEIL ET MATINÉE-DÉBATS AU THÉÂTRE BEAUMARCHAIS D'AMBOISE

Av. des Martyrs de la Résistance, 37400 Amboise

🕒 11h30 : DISCOURS DE CLÔTURE DES
RENCONTRES

🕒 12h - 14h

DÉJEUNER D'AU REVOIR AU THÉÂTRE BEAUMARCHAIS



AMBOISE ET SON THÉÂTRE

Amboise est d'abord connue pour ces deux lieux mythiques de l'histoire de France: le château d'Amboise, célèbre résidence de Charles VIII puis de François I^{er}, abritant la tombe de Léonard de Vinci et le château du Clos Lucé, ancienne résidence de Léonard de Vinci... En vous rendant aux matinées-débats organisées au théâtre Beaumarchais, situé au cœur de la ville, vous découvrirez cette cité ancienne, bordée par la Loire: magique!



COMMENT S'INSCRIRE AUX RENCONTRES ?

Remplir et renvoyer le bulletin d'inscription, accompagné du règlement par chèque avant le 15 mars 2023. Consulter et télécharger le bulletin d'inscription sur :

www.vigneron-independant.com
rubrique le syndicat. Pour toute question sur les inscriptions, contactez Laurence Allouche au 01 53 66 33 07 ou sur rencontres@vigneron-independant.com

Les après-midis

CIRCUITS - DÉCOUVERTE



Circuit 1 : Appellation Chinon

PIERRE ET BERTRAND COULY

Le Domaine Pierre & Bertrand Couly vous accueillera pour le déjeuner et la visite de ce domaine issu d'une longue lignée de vignerons qui remonte au XV^e siècle. La famille Couly exploite une vingtaine d'hectares sur l'appellation Chinon, résolument tournée vers une viticulture durable. Le domaine a reçu le label HVE (Haute Valeur Environnementale). Ils vous parleront également du développement de l'offre œnotourisme au sein du domaine.

pb-couly.com

Le + de la visite :

Focus sur les couverts végétaux : le domaine est passé de l'enherbement spontané à l'enherbement choisi. Objectif à venir : planter plus de 3 000 arbres. Ils vous expliqueront pourquoi !



Circuit 2 : Appellation Chinon

DOMAINE CHARLES PAIN

Installé en 1987, le Domaine Charles Pain compte aujourd'hui 55 hectares à l'est de la ville historique de Chinon. Vous découvrirez comment le domaine laisse s'exprimer le Cabernet franc et le Chenin sur les sols de l'appellation Chinon.

charlespain.fr

Le + de la visite :

Présentation des dernières installations antigel : éoliennes et aspersion. Intervention du CER France sur l'aspect économique de ces techniques.



Circuit 3 : Appellation Bourgueil

DOMAINE DE LA CHEVALERIE

Emmanuel et Laurie Caslot, frère et sœur au sein du domaine mené en biodynamie, auront à cœur de vous faire découvrir leur Bourgueil et de vous expliquer leurs convictions et leur savoir-faire.

domainedelachevalerie.fr

Le + de la visite :

Vous verrez concrètement ce qui a été mis en place pour respecter le vivant, et ce à toutes les étapes du métier : du travail des sols à la taille de la vigne, de la préservation de la biodiversité à une vinification respectueuse du vivant.



Circuit 4 : Appellation Montlouis

DOMAINE DAMIEN MOYER

Vignerons de père en fils depuis 1850, Damien et Marie-Claire conduisent d'une main de maître les 11 hectares du domaine en Bio. Mordu de Chenin, Damien explore ce trésor à travers la création de vins audacieux.

domainemoyer.com

Le + de la visite :

Des vignes centenaires qui n'ont jamais connu le gel, une sélection 100 % massale à découvrir. Un domaine 100 % Chenin plein de surprise en bouche. Le lieu : un ancien rendez-vous de chasse du XVII^e construit pour le duc de Choiseul.



DOMAINE LES PIERRES ÉCRITES

Le Domaine de Coralie et Anthony Rassin est situé entre la Loire et le Cher à Saint-Martin-le-Beau sur 8 hectares. En conversion bio, ils vous feront découvrir comment ils manient élégamment le Chenin, le Côt, le Cabernet franc et le Gamay. De vraies créations intenses et dépouillées de tout superflu.

[f/lespierresecrites](https://www.facebook.com/lespierresecrites)

Le + de la visite :

La cave troglodytique ; les cuvées d'exception.



Circuit 5 : Appellation Vouvray

CHÂTEAU DE VALMER

Adossés à un parc de 60 hectares, les 35 hectares du domaine viticole épousent en fer à cheval les jardins en terrasses dans un écosystème préservé de forêts. Plusieurs générations se sont succédées. Jean de Saint Venant, jeune vigneron de talent, habillera vos papilles de ses Vouvray Haute Culture !

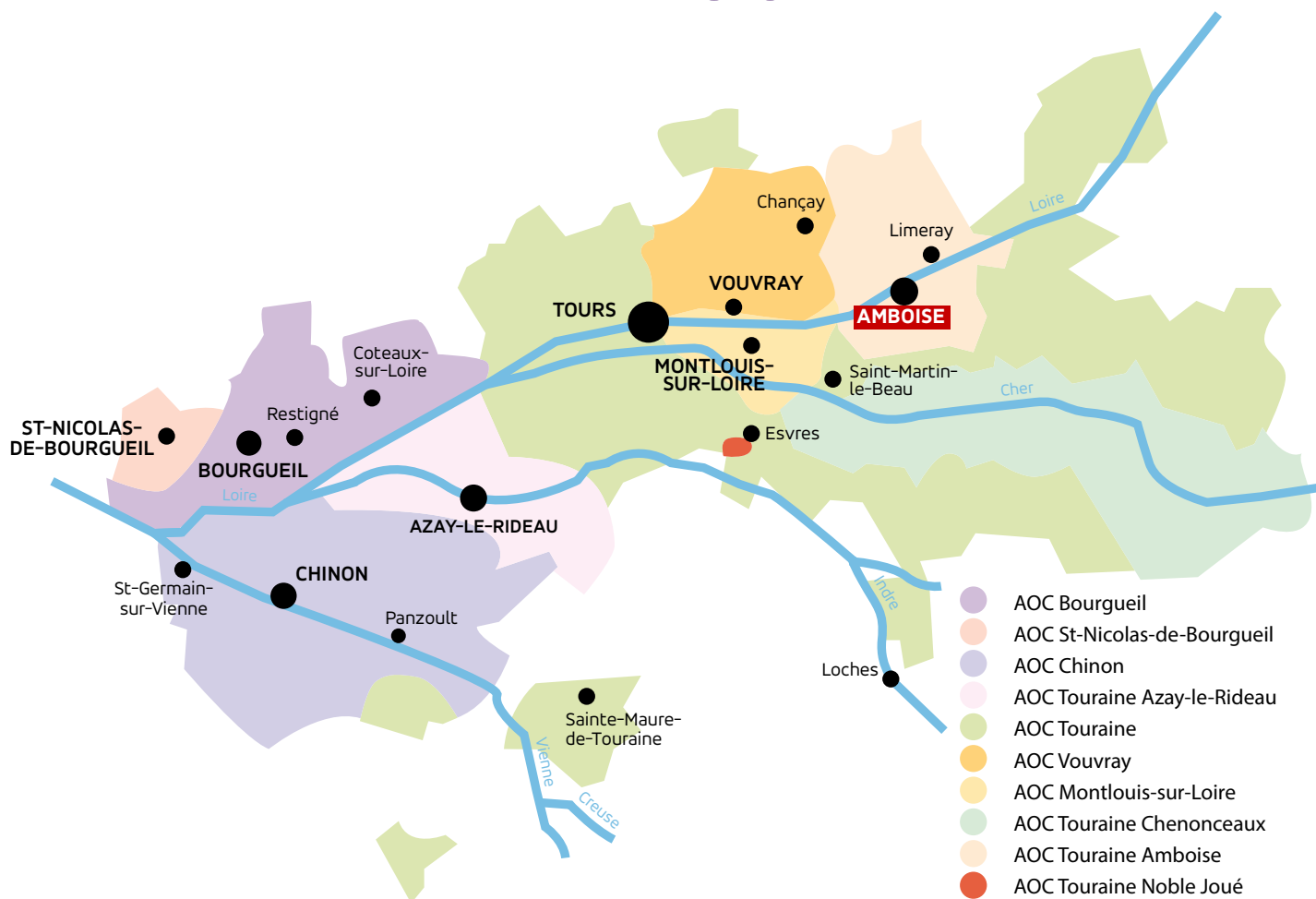
chateauvalmer.com

Le + de la visite :

L'architecture, les terrasses, le potager conservatoire, les charmilles et la chapelle troglodytique de 1524. On y fredonnerait presque un air de Peau d'Âne par Michel Legrand.

Infos pratiques

VENIR EN TOURAINE



HÉBERGEMENTS

🏠 HÔTELS SUR AMBOISE

HÔTELS DESSERVIS PAR LES BUS NAVETTES

▲ NOVOTEL AMBOISE

17 rue des Sablonnières
37400 Amboise
0247 57 42 07
h0395@accor.com

Chambre individuelle avec petit-déjeuner: 99 €
Chambre double avec petit-déjeuner: 119 €
Taxe de séjour: 2,50 € / nuit / pers.

Précisez le code:

« Congrès des Vignerons Indépendants »

▲ HÔTEL IBIS AMBOISE

ZI de la Boitardière
Chemin du Roy
37400 Amboise
0247 2310 23

Chambre 1 ou 2 personnes: 100 € / nuit
Petit-déjeuner: 12,90 € / pers.
Taxe de séjour: 1,50 € / nuit / pers.

▲ VILLA BELLAGIO AMBOISE

115 route de Civray de Touraine
37400 Amboise
0247 30 07 00
vbamboise@popinns.com

Studio 1 à 2 personnes: 78 € B&B / nuit
Studio 3 à 4 personnes: 108 € B&B / nuit
Duplex 5 à 6 personnes: 188 € B&B / nuit
Taxe de séjour: 1,50 € / nuit / pers.
Petit-déjeuner à retirer à l'accueil chaque matin

Précisez le code:

« Congrès des Vignerons Indépendants »

▲ IBIS BUDGET AMBOISE

1 rue du Clos Bourget
37400 Amboise
0892 70 03 68
h6561@accor.com

Chambre 1 ou 2 personnes: 62 €
(NB: salle de bain ouverte sur la chambre)
Petit-déjeuner: 6,90 €
Taxe de séjour: 0,90 € / nuit / pers.

▲ BEST WESTERN VINCI LOIRE VALLEY

NON DESSERVI PAR LES BUS NAVETTES

12 avenue Émile Gounin
37400 Amboise
0247 5710 90

vinciloirevalley.com
Situé à 1,2 km – 16 min à pied du théâtre

Chambre single avec petit-déjeuner: 115 €
Chambre double avec petit-déjeuner: 134 €
Taxe de séjour: 1,50 € / nuit / pers.

Précisez le code:

« Congrès des Vignerons Indépendants »

+ d'offres sur Amboise:

sur vos sites de réservations habituels



Partenaires

ILS ACCOMPAGNENT LES RENCONTRES 2023

