



CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
13 janvier 2025



LES VIGNERONS DE L'AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE SERONT À NOUVEAU PRÉSENTS COLLECTIVEMENT SUR LE SALON WINE PARIS.

Du 10 au 12 février, c'est 50 domaines et châteaux qui présenteront leurs cuvées sur un espace de plus de 220 m², au sein du Hall 7.2 – Stand J057.

Cette année encore, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape renforcent leur engagement sur ce salon incontournable qu'est Wine Paris. Pas moins de 50 domaines – des plus jeunes aux plus établis – présenteront leurs productions. L'appellation joue collectif et établit un nouveau record de participation, réunissant ses vignerons sur un espace de plus de 220 m² aux couleurs de Châteauneuf-du-Pape. Espaces de rendez-vous, table découverte thématique : cet écrin invite les visiteurs professionnels à explorer la richesse de ce cru emblématique du Rhône méridional.

TABLES DÉCOUVERTES THÉMATIQUES

Chaque jour du salon, une table découverte sera ouverte en dégustation libre selon une thématique (voir programme détaillé). Deux fois par jour, les visiteurs pourront bénéficier d'une dégustation commentée, en français et anglais, animée par les équipes du syndicat des vignerons pour naviguer à travers les couleurs, les cépages, l'influence des terroirs sur l'expression du grenache ou encore les vieux millésimes de l'appellation.

Lundi 10 février | Les blancs sur la jeunesse ou à maturité, découverte d'une couleur confidentielle
Dégustation commentée de 30 min à 10h30 et 16h30 | 13 cuvées, millésimes de 2024 à 2013.

Mardi 11 février | Cépages sous influence : l'expression du Grenache sur terroir de sable ou de galet roulé ;
Les expressions atypiques – 100% Syrah, Mourvèdre ou Vaccarèse
Dégustation commentée de 30 min à 10h30 et 16h30 | 22 cuvées, millésimes de 2023 à 2018.

Mercredi 12 février | Vieux millésimes : l'appellation à maturité
Dégustation commentée de 30 min à 10h30 | 12 cuvées, millésimes de 2015 à 2007.

Les animations sont ouvertes aux visiteurs du salon, sans réservation en fonction de l'affluence.

CONTACT PRESSE :

Manon Missongé, Responsable du Pôle Promotion & Communication, Maison des
Vignerons de Châteauneuf-du-Pape | manon@chateauneuf.com | 06 89 83 20 42





CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
13 janvier 2025

LES EXPOSANTS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château Fortia • Château Maucoil • Château Mourre du Tendre • Château Simian • Clos du Mont Olivet • Domaine des Pères de l'Église • Domaine Albin Jacumin • Domaine André Brunel • Domaine André Mathieu • Domaine Berthet-Rayne • Domaine Bosquet des Papes • Domaine Brun-Avril • Domaine Brunely • Domaine Christophe Coste • Domaine • Clef de Saint Thomas • Domaine de Cristia • Domaine de la Charbonnière • Domaine de la Janasse - St Antonin • Domaine de la Mordorée • Domaine de Marcoux • Domaine de Pignan • Domaine de Reveirolles • Domaine des 3 Cellier • Domaine du Grand Tinel - Domaine de Saint Paul • Domaine du Père Caboché • Domaine Durieu • Domaine Élodie Jaume • Domaine Fontavin • Domaine Giraud • Domaine Julien Masquin • Domaine Juliette Avril • Domaine L'Abbé Dîne • Domaine l'Or de Line • Domaine la Barroche • La Durbane • Domaine La Manarine • Domaine Paul Autard • Domaine Roger Perrin • Domaine Santa Duc • Domaine Tour St Michel • Famille Gonnet • Famille Isabel Ferrando - Saint Préfert • La Bastide Saint Dominique • Le Serre des Mourres • Le Vieux Donjon • Mas de Boislauzon • Vignobles Mont Thabor • Vignobles Mousset Barrot • Vignobles Strasser-Radziwill



A PROPOS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

1^{ère} AOC viticole de France en 1936, les 3150 ha. de l'appellation s'étendent sur 5 communes : Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues.

Forte de 300 déclarants de récolte, l'AOC produit en moyenne 90 000 hl. par millésime, soit environ 12 millions de cols, répartis à 93% sur les vins rouges et 7% sur les vins blancs.

Bénéficiant d'un patrimoine naturel unique, l'AOC s'appuie sur 13 cépages, 5 terroirs distincts et un climat exceptionnel, empreint de soleil et de mistral, pour élaborer des vins d'exception distribués en majorité à l'export (65% des volumes en 2023). Engagée de manière historique et continue sur les sujets de développement durable, 35% des surfaces de l'AOC sont conduites en agriculture biologique ou biodynamie.

Retrouvez toute l'actualité de l'appellation en ligne sur www.chateauneuf.com

CONTACT PRESSE :

Manon Missongé, Responsable du Pôle Promotion & Communication, Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape | manon@chateauneuf.com | 06 89 83 20 42