

Maine-et-Loire. Vins : édition exceptionnelle de la Paulée de l'Anjou le 30 juin

Le chenin sera au cœur de la huitième édition de la Paulée de l'Anjou qui se déroulera à la Coulée de Serrant le 30 juin, à la veille du congrès mondial du chenin.

[+++ Le premier congrès mondial du chenin aura lieu du 1er au 3 juillet à Angers](#)

La 8^e Paulée

Désormais présidée par Ivan Massonnat, qui a créé le domaine Bel Argus, la Paulée de l'Anjou est un événement festif à destination des professionnels du vin. Elle était organisée historiquement par les vigneron·nes bios de l'Anjou noir pour célébrer leurs terroirs de schistes. Née en 2012 sur le domaine Pithon-Paillé, à Saint-Lambert-du-Lattay, la manifestation a pris forme autour d'une viticulture engagée : respect de l'environnement par une viticulture biologique ou biodynamique et respect du consommateur avec des vins plus naturels. Son objectif : promouvoir les terroirs de l'Anjou en faisant découvrir ses paysages, ses grands vins, son histoire et l'esprit d'un collectif de vigneron·nes pratiquant une viticulture d'artisanat durable.

Ouverture à l'Est

Les vigneron·nes de l'Anjou noir invitent cette année des vigneron·nes situés sur les terroirs calcaires du Saumurois afin de réunir en une journée toute la mosaïque des terroirs de l'Anjou. Les vigneron·nes les plus emblématiques de la région seront présents ce jour. Fidèles à leur réputation d'entraide et de transmission, ils seront accompagnés d'une « jeune garde » talentueuse, travaillant en bio et fraîchement installée en Anjou.

Un écrin prestigieux

La Paulée se déroulera pour la première fois à la Coulée de Serrant (Savennières), haut lieu de vin et d'histoire. Le vignoble en monopole de la famille Joly incarne à la fois l'expression du chenin sur les plus grands terroirs de l'Anjou et la défense d'un modèle de viticulture sans concession (vignes cultivées depuis 1984 en agriculture biodynamique).

La « star » Lepeltier

L'Angevaine Pascaline Lepeltier, doublement sacrée Meilleur Ouvrière et Meilleure Sommelière de France et qui vient de recevoir le prestigieux prix de la « Personnalité de l'Année » par la Revue du Vin de France, animera un groupe d'experts, grands connaisseurs et véritables amoureux de la Loire (composé de sommeliers, journalistes, dégustateurs, etc.). Sa mission : faire apparaître aux

yeux du public les « talents de demain » et les plus beaux terroirs de l'Anjou.

Levinson en marraine

Chef sommelière du groupe Pic, Paz Levinson sera la marraine de cette édition exceptionnelle. En 2015, elle a remporté le titre de « Meilleur Sommelier des Amériques » et en 2016 elle est arrivée 4^e du concours de « Meilleur Sommelier du Monde ». Elle déguste régulièrement pour différents concours de vin, tels que le Decanter WWA.