

BULLETIN D'INSCRIPTION
A RETOURNER SVP
AVANT LE 10 JUIN A L'ADRESSE SUIVANTE

Merci d'utiliser un bulletin par inscription nominative

Syndicats des Crus Banyuls et Collioure
56, avenue Général de Gaulle 66650 Banyuls Sur Mer
Tél : 33 (0) 4 68 21 45 73 - Fax : 33 (0) 4 68 21 46 45
e-mail : cru.banyuls@wanadoo.fr
<http://www.slowfood.fr/>

JOURNEE RESERVEE AUX PROFESSIONNELS

Nom, Prénom

Profession

Société

Adresse de facturation si vous souhaitez recevoir une facture

Raison Sociale

Adresse

.....

CP Ville

Téléphone

Email

PRE-INSCRIPTION AUX ATELIERS DU GOUT

Je souhaite être pré-inscrit aux ateliers suivants. Cette pré-inscription ne vaut pas inscription définitive aux ateliers, les places disponibles étant forcément limitées et attribuées par ordre d'arrivée. Noter votre choix prioritaire (de 1 à 4). Nous vous remercions de votre compréhension.

11 h 00 : Chenin vs grenache blanc et gris []

14 h 00 : Fromages et terroir []

16 h 00 : Toutes les formes de grenache []

16 h 00 : Toutes les formes de chenin []

IMPORTANT

Nous vous ferons parvenir une confirmation d'inscription ainsi que les plans d'accès aux différents sites, parkings avec la liste des hôtels de la région.

Participants



Vignerons •

• **Collioure**

Domaine de la Rectorie ; Cave de l'Abbé Rous ; Domaine Berta-Maillol ; Vial Magnères ; Domaine Madeloc ; Domaine La Tour Vieille

• **Roussillon**

Domaine Boudau ; Domaine Singla ; Domaine Laporte ; Domaine des Schistes ; Domaine Comelade ; Domaine des Soulanes ; Mas Amiel ; Domaine Vaquer ; Château Saint Roc ; Domaine de Blanes

• **Châteauneuf-du-Pape**

Château des Fines Roches ; La Bastide Saint Dominique ; Clos du Caillou ; Clos du Mont-Olivet ; Domaine de Beurenard ; Domaine de Marcoux ; Domaine de Cristia ; Maison Chapoutier ; Domaine Pierre Usséglio ; Domaine Giraud

• **Montsant, Empordà Costa Brava**

Celler de Capçanes ; Mas Estela

• **Vallée du Rhône**

Domaine des Escaravailles ; Domaine du Trapadis ; Château du Trignon ; Domaine Gourt de Mautens ; Domaine Santa Duc ; Domaine la Monardière

• **Languedoc**

Jean-Baptiste Sénat ; Domaine Alain Chabanon ; Mas de la Barben ; L'Oustal Blanc

• **Val de Loire**

Domaine de Bellivière, Domaine Patrick Baudouin.
Ainsi que des producteurs d'Anjou Blanc, de Savennières, des Coteaux du Layon et de Montlouis...

• **Italie**

Mariano Murru, Argiolas S.p.a

5^{èmes} Journées Internationales du Grenache

Lundi 26 juin 2006
Au Château Royal de Collioure
(Pyrénées Orientales)

Slow Food



**ROUSSILLON
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
TARRAGONE**



5^{èmes} Journées •

Manifestation parrainée par l'INAO pour l'opération : "A la découverte des Terroirs"

Dimanche 25 juin 2006

Placette de Collioure

18 h 00

Dégustation des Collioure millésime 2005 (dégustation réservée aux professionnels).

Journée organisée par la municipalité de Collioure et les Syndicats des Crus Banyuls et Collioure.

Lundi 26 juin 2006

Château royal de Collioure

Sous l'égide de Slow Food, de 10 h à 18 h, des vigneron du pourtour méditerranéen présenteront leurs meilleures cuvées de grenache dans les salles du Château Royal de Collioure.

Pour la première fois cette année, les Journées Internationales du Grenache invitent **un autre cépage**. Le **chenin** sera présenté dans ses différentes expressions par des vigneron du Val de Loire.

Dans l'esprit qui anime les salons du goût, **quatre ateliers** seront proposés tout au long de cette journée placée sous le signe de la diversité et de la convivialité.



Programme •

10h00

Accueil des participants des 5èmes journées Internationales du Grenache

11h00

Atelier du Goût

Chenin vs grenache blanc et gris

11h00

Conférence (dans la Chapelle)

Vins d'appellation, vins de Terroirs :

Comment et d'où vient l'AOC et surtout où va-t-elle?

Buffet de cuisine catalane dans les cours du château à l'heure du déjeuner.

14h00

Atelier du Goût

Fromages et Terroirs

16h00

Atelier du goût

Toutes les formes du grenache

16h00

Atelier du goût

Toutes les formes du chenin

16h30

Conférence (sur les remparts)

Appellations, paysages et environnements :

Construction du paysage et menace sur l'AOC



PARTICIPATION AUX FRAIS

(Incluant le déjeuner de midi)

40 euros par personne

30 euros pour les adhérents Slow Food

Préciser votre numéro d'adhérent Slow Food et/ou votre convivium :

Merci de retourner votre inscription accompagnée de son règlement libellé à l'ordre de : Slow Food France

Cette journée est organisée grâce à la participation de

