

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU

L'oenotourisme est LA tendance de ces dernières années. Plus de 10 millions d'oenotouristes ont sillonné la France en 2018. L'automne arrive et avec lui, la saison des vendanges ! Comme tous les ans, nous organisons un week-end vendanges, il est donc temps de vous faire part de la programmation de ces deux jours... Les oenotouristes ne seront pas déçus !

Souvenez-vous, il y a un an, nous fêtons les 40 ans du Musée lors d'un week-end festif : celui de cette année restera sur la même lignée. C'est l'occasion pour nous, de créer des animations en lien avec le Musée, pour vous faire découvrir le métier de vigneron et le terroir de l'Anjou sous un autre jour. Ce week-end est divisé en deux journées thématiques :

SAMEDI 5 OCTOBRE : Journée «Gourmandises»

Une journée «gourmandises», où les épicuriens trouveront leur bonheur : ils apprendront à cuisiner des produits locaux avec du vin, accompagné d'Audrey MARSELOO, formatrice au CFA d'Angers. Au menu : poisson local au beurre blanc et un dessert surprise au vin rouge... Les participants dégusteront leurs créations et repartiront avec leurs recettes pour pouvoir les reproduire chez eux.

Nous organisons aussi une visite-dégustation du Musée avec un ancien vigneron, pour découvrir le Musée autrement le temps d'une heure d'échange. Tous les thèmes sont abordés : le terroir, le cycle de la vigne, les travaux de la vigne et son histoire, la vinification et les particularités des vins locaux... Rien n'est laissé au hasard. Cette visite sera suivie d'une dégustation commentée, pour en apprendre plus sur les vins d'Anjou.

Durant ces deux jours, nous proposons aussi l'atelier phare du Musée à 16h : l'atelier «Vendanges et jus de raisin», où les participants sont amenés à se mettre dans la peau d'un vigneron, le temps d'un après-midi de vendanges convivial. Entre amis ou en famille, c'est l'animation immanquable du week-end !

Cette année, il y a une nouveauté : l'atelier d'initiation à la dégustation par les sens. Cette animation sera assurée par deux passionnés de vin, pour vous faire découvrir le vin de façon ludique et affûter vos sens. Au programme : verres noirs, roue des arômes... Et bien plus à découvrir !



DIMANCHE 6 OCTOBRE : Journée «Nature»

Le dimanche 6 octobre sera quant à lui placé sous le signe de la nature, en commençant par une matinée yoga dans les vignes, pour commencer sa journée en douceur avec Bianca JUNQUIERA, professeure de yoga à Chaudefonds-sur-Layon. Là aussi, les plus petits sont les bienvenus pour découvrir cette pratique relaxante en pleine nature.

Ils pourront ensuite aller déjeuner un menu spécial vendanges au Cellier de Paul (restaurant à 100m du Musée) composé de produits d'Anjou, créé spécialement pour le week-end.

Au menu «Vendanges» les 5 et 6 octobre au Cellier de Paul :

Salade d'automne aux mini rillauds d'Anjou
Cuisson de porcelet de lait cuisson basse température
Poire pochée à l'Anjou Rouge

Ce menu sera accompagné de 2 verres à vin d'Anjou et du café en fin de repas.

Prix : 27€ (réservation indispensable au 02 41 91 18 11)

Quoi de mieux pour digérer qu'une balade dans les vignes ? Partez en promenade guidée, où vous découvrirez le terroir de l'Anjou et tous les secrets de la viticulture angevine. La balade se termine par une dégustation.

Le week-end se terminera par l'atelier vendanges, où les participants dégusteront leur jus de raisin fraîchement pressé sous leurs yeux !

Rendez-vous les 5 et 6 octobre pour le week-end vendanges au Musée de la vigne et du vin d'Anjou !