

PROGRAMME DES 15^e RENCONTRES DES CÉPAGES MODESTES

samedi 31 octobre et dimanche 1^{er} novembre 2026

à Saint Côme d'Olt en Aveyron, Salle des Fêtes

SAMEDI MATIN :

8h30 : Accueil, remise des badges

8h45 : Ouverture des Rencontres par Laurent Moreau, Président

9h - 9h35 : Claude et Lydia BOURGUIGNON, conférence : Le rôle de la biologie du sol sur l'expression des terroirs (conférence 20' puis débat 15'). (Domaine LAROQUE D'ANTAN, Cahors)

9h35 - 10h50 : l'Aligoté et l'Association des Aligoteurs, avec Pierre DE BENOIST (Domaine DE VILAINE) et Sylvain PATAILLE (Domaine SYLVAIN PATAILLE), vignerons de Bourgogne.
L'aligoté et son Histoire au 20^e siècle, par Jean ROSEN.@

10h50 : Pause (on prépare les tables pendant ce temps)

Vente des billets pour la tombola.

Inscription au repas du dimanche soir, uniquement auprès de Pascale Moreau : aux Jardins d'Eliane à Saint Côme d'Olt, super cuisine « maison », 18 € sans les vins (qu'on peut apporter)

11h10 : Dégustation d'aligotés sur tables, commentée par les intervenants. (30')

11h40 : Dégustations des vins des vignerons volontaires, sur les tables des côtés. (50')

12h30 - 14h : déjeuner (buffet), arrosé des vins de nos vignerons participants.

SAMEDI APRÈS-MIDI :

14h00 : Photo de groupe (15')

14h15 - 15 h : AG des RCM. Questions diverses, avec des propositions des participants.

15h - 16h : table ronde sur l'apport des cépages modestes à la baisse du degré d'alcool (1h)

modérateur - animateur : Laurent AUDEGUIN, Directeur Recherche & Innovation à l'IFV

vignerons : Thibaud et Jenia VERMILLARD (Ampelhus), Yves CUILLERON, Philippe LELONG (Le Pech d'André).

16h00 : Pause (15')

16h15 - 17h05 : Yves CUILLERON et ses 11 cépages modestes (Cave CUILLERON, Côtes du Rhône Nord) présente son travail, et commente ses dégustations (50')

17h05 - 17h45 : Benoît SALEL et ses cépages modestes (Domaine SALEL & RENAUD, Ardèche) (40')

17h45 - 18h50 : Dégustations des vins des vignerons volontaires, sur les tables des côtés (1h05)

18h50 : tirage de la tombola. Réunion du CA.

19h10 : Dîner, arrosé des vins de nos vignerons participants, merci à eux !

PROGRAMME DES 15^e RENCONTRES DES CÉPAGES MODESTES (Jour 2)

DIMANCHE MATIN :

9h05 : anecdote d'**Histoire locale**, par **Thierry SCHAEVERBEKE** (5').

9h10 : le **vigneron local Olivier BASSET, Mine de vin**, de Cransac (ses vins seront dégustés pendant le déjeuner). A planté du : souvignier gris, rayon d'or, léon millot, moussagues (20')

9h30 - 11h15 : Invité d'honneur étranger : Vins et cépages de **TURQUIE** (1h45)

intervenants : Dr **Göknur GÜNDOĞAN**, et un vigneron venant spécialement : les frères **Burak et Doruk ÖZKAN**, fondateurs et propriétaires du Domaine Likya à Elmalı, en Anatolie. Burak Özlan a redonné vie à des cépages autochtones ancestraux, dans une approche pionnière. Ces vins uniques produits à partir des cépages antiques de la région seront présentés par les Özkan et seront dégustés par les participants.

11h15 : Pause (15')

11h30 - 12 h : dégustation sur table de vins turcs commentée par les intervenants. Domaines LIKYA et PASAELI (30')

12h : **Dégustations des vins des vignerons volontaires, sur les tables des côtés.** (40')

12h40 - 14h : déjeuner, avec les vins d'Olivier BASSET et de nos vignerons participants, merci à eux !

DIMANCHE APRÈS-MIDI

Optionnel, librement : poursuite des échanges sur la Turquie.

DIMANCHE SOIR :

Dîner au Jardin d'Eliane, sur inscription le samedi matin auprès de Pascale Moreau 06 76 29 14 55, **dans la limite des places disponibles**, à Saint Côme d'Olt, super cuisine « maison », 18 € sans les vins (qu'on peut apporter). Menu proposé :

- Tarte à la tomate (moutarde à l'ancienne, tomate, l'aguiole) , Salade verte.
- Poulet au Curry, riz safrané.
- Tarte pomme avec une boule de glace vanille.