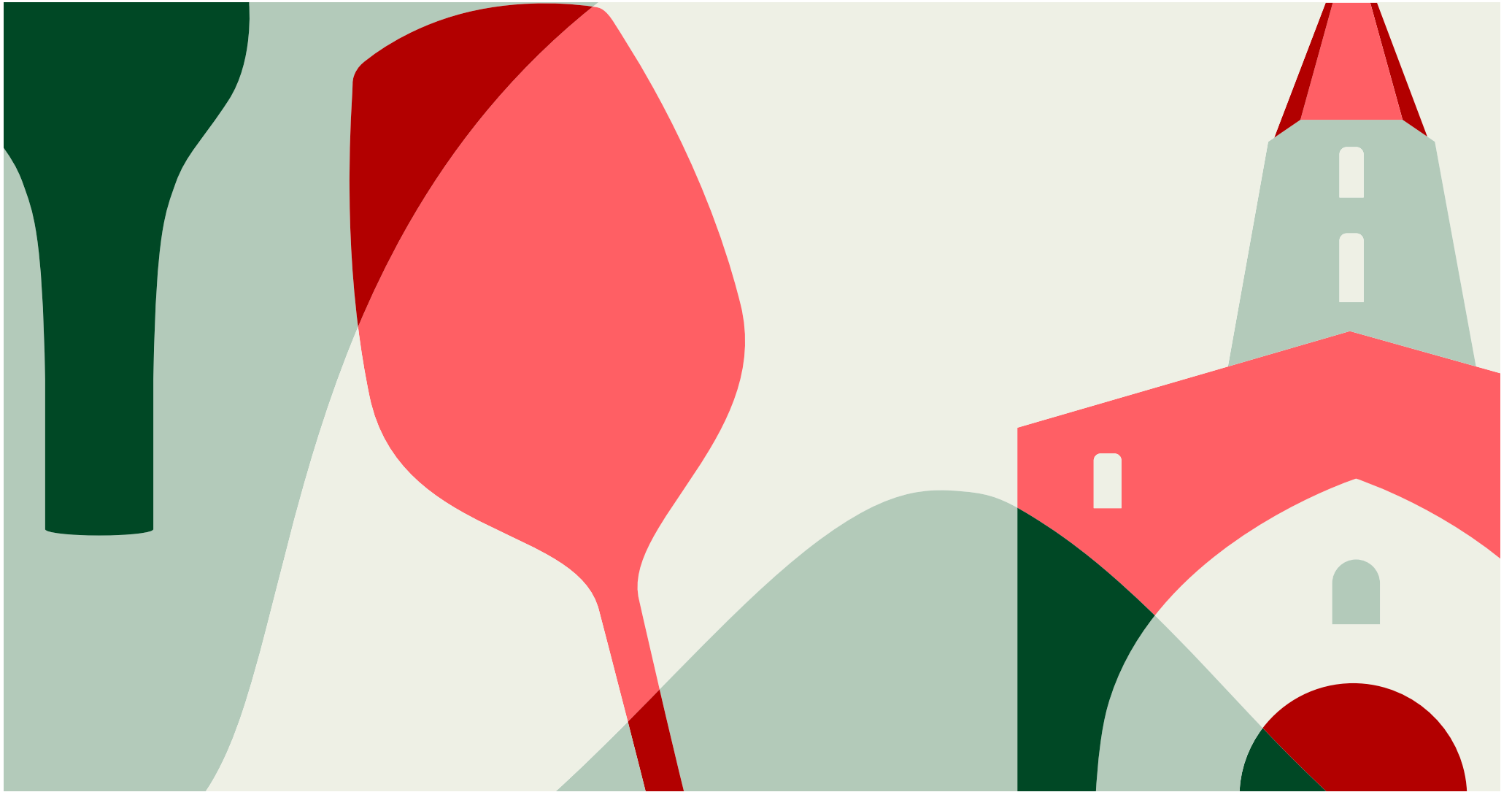


BIOTOP



Toulouse

Espaces Vanel
18 novembre 2024
10h~18h



ALSACE

Achillée
Pierre & Jean Dietrich

Vignoble du Rêveur
Emmanuelle Milan
& Mathieu Deiss

SAVOIE

Domaine Saint Germain
Louise & Raphaël Saint-Germain
→ Roussette de Savoie,
Vin de Savoie

BOURGOGNE BEAUJOLAIS

Domaine Louis Chenu
& filles
Juliette Chenu-Bruot
→ Savigny-lès-Beaune, Bourgogne

Domaine Alexis de Benoist
→ Macon Villages,
Beaujolais Villages

Domaine Nicolas Delfaud
→ Macon Verzé, Saint Véran

LOIRE

Domaine Reniteo
David Michelis & Clotilde Fabre
→ Côte Roannaise, Vin d'Urfé

Les Chemins de l'Arkose
Audrey Baldassin & Yvan Bernard
→ Côtes d'Auvergne,
Vin du Puy de Dôme

Vignoble des Vernusses
Loren Petit
→ Saint-Pourçain

Domaine Fouassier
Paul & Benoît Fouassier
→ Sancerre

Vins François Reverdy
→ Sancerre, Vin de France

L'Épicourchois
Luc Percher
→ Cheverny, Cour-Cheverny

La Folie LuCé
Loïc Terquem
→ Saumur Champigny, Saumur

Loïc Mahé
→ Savennières, Vin de France

Les Grandes Vignes
Famille Vaillant
→ Bonnezeaux, Vin de France

BORDEAUX

Sadon Huguet
Bénédicte Huguet
→ Vin de France

Château Bois de la Gravette
Lucie Mançais
→ Moulis, Listrac Medoc

Château Terrasson
Gérald Standley
→ Castillon, Francs

PROVENCE

Château de Roquefort
Cédric Menet
→ Côtes de Provence,
Vin des Bouches du Rhône

Le Temps des Rêveurs
Jérôme Maillot
→ Côtes de Provence Sainte-Victoire

Domaine de La Mongestine
Maxime Gamard
→ Coteaux d'Aix en Provence,
Vin de France

Domaine La Providence
Jean-Benoît Comor
→ Coteaux d'Aix en Provence,
Vin de France

RHÔNE

Hélène Bleuzen
→ Ventoux, Vin du Vaucluse

Domaine des Accoles
Florence & Olivier Leriche
→ Vin de France (Ardèche)

Château de la Selve
& Cros des Calades
Benoît & Florence Chazallon
→ Coteaux de l'Ardèche

Mourguettes
Isabelle & Arnaud Guichard
→ Vin de France

Domaine d'Abrigeon
Nadia & Julien d'Abrigeon
→ Côtes du Rhône, Vin de France

Domaine Saint Apollinaire
Elodie Daumas
→ Côtes du Rhône

Domaine Serre Besson
Victor Taylor
→ Vinsobres, Vin de France

Domaine de la Luminaille
Julie Paolucci
→ Rasteau,
Côtes du Rhône Villages

Domaine de Crève Cœur
Pablo Hocht
→ Côtes du Rhône Villages Séguret
& Sablet

La Ferme Saint-Martin
Thomas & Sophie Jullien
→ Beaumes-de-Venise, Ventoux

Domaine Le Sang des Cailloux
Frédéric Ferigoule
→ Vacqueyras

Domaine des Maravilhas
Jean-Frédéric Bistagne
→ Châteauneuf-du-Pape, Lirac

Château Boucarut
Saskia Goetschy
→ Lirac, Vin des Coteaux du Pont
du Gard



Verre
Bouteille

Isabelle Jomain
+33 (0)6 11 53 27 01
isabelle-jomain@verrebouteille.bio
@biotopwines

Espaces Vanel
1, allée Jacques Chaban-Delmas
31500 Toulouse
→ Métro, Bus/Tram:
Marengo-Gare
→ Parking Marengo-Médiathèque

Dégustation réservée
aux professionnels — Entrée 10€
→ avec verre Spiegelau
→ crachoir individuel
→ liste des participant-es
avec plan

Réservation
Atelier, conférence et soirée
→ <https://ypl.me/xTT>



Domaine de l'Agramante
Carlo La Rocca
→ Côtes du Rhône, Vin de France

Terre des Chardons
Jérôme Chardon
& Alex Didier-Lozano
→ Costières de Nîmes,
Clairette de Bellegarde

LANGUEDOC ROUSSILLON

Château Del Ranq
Laure Barthélemy
& Sébastien Freychet
→ Pic Saint Loup, Vin de France

Mas Foulaquier
Blandine Chauchat-Jéquier
→ Pic Saint-Loup

Domaine de l'Accent
Konrad Pixner
→ Terrasses du Larzac
Vin de France

Mas Lasta
Anne-Laure Sicard
→ Terrasse du Larzac

Domaine de Cébène
Brigitte Chevalier & Pierre Roque
→ Faugères, Vin des Pays d'Oc

Domaine La Bosque
Olivia & Maxime Calas
→ Languedoc Saint-Chinian,
Vin de France

Clos du Gravillas
Nicole Bojanowski
→ Minervois,
Muscat de St Jean de Minervois

Domaine Sainte Croix
Jon & Elizabeth Bowen
→ Corbières,
Vin de la Vallée du Paradis

Mas Baux
Serge & Marie-Pierre Baux
→ Vin des Côtes Catalanes,
Muscat de Rivesaltes

L'Âme Bleue
& Gypsy Queen
Perrine Loeuilleux
& Alix Wineglass
→ Vin des Côtes Catalanes

La Mas de la Lune
Matthieu Courtray
→ Vins des Côtes Catalanes
Vin de France

Château Marco
Marc Leseney
→ Limoux, Vin de France

Domaine le Crouzet
Sébastien Bru
→ Vin de France (Cabardès)

SUD OUEST

Marc Fraysse
→ Marcillac, Vin de l'Aveyron

Domaine de Brin *
Damien Bonnet
→ Gaillac

Domaine Gayrard *
Laure & Pierre Fabre
→ Gaillac, Vin des Côtes du Tarn

Domaine Pech del Cel *
Laure & Grégory Aurel
→ Vin de France

Domaine Cinq Peyres *
Charles Bonnafont
→ Gaillac, Vin de France

Domaine de Brousse *
Amandine Boissel
→ Gaillac

Causse Marines *
Patrice Lescarret
→ Gaillac

Château de Mayragues *
Duncan Geddes
→ Gaillac

Domaine de la Petite Tuile *
Clémence Thomas & Clément
Debord
→ Gaillac

Domaine de Cadeillac
Bertrand Henry
→ Vin de France (Haute-Garonne)

Wine Impact
Roman Tournier
→ Vin de France

La Colombière
Philippe & Diane Cauvin
→ Fronton, Vin de France

Domaine Le Roc
Anne Ribes
→ Fronton, Vin de France

Ferme de Lafage
Kévin Barbet
→ Coteaux du Quercy,
Vin de France

* le Collectif Terres de Gaillac est partenaire de l'évènement



Clos Troteligotte
Emmanuel Rybinski
→ Cahors, Vin de France

Domaine la Calmette
Maya Sallée & Nicolas Fernandez
→ Cahors, Vin de France

Château les Croisille
Germain & Simon Croisille
→ Cahors, Vin des Côtes du Lot

Château du Cèdre
Jules Verhaeghe
→ Cahors

Château Tour des Gendres
Margaux de Conti
→ Bergerac

Château Montplaisir
Charles Blanc
→ Bergerac, Vin du Périgord

Barouillet
Vincent Alexis
→ Bergerac, Pécharmant

Domaine Albert de Conti
Guillaume & Paul de Conti
→ Bergerac, Vin du Périgord

Château du Pouey
Bastien Lannusse
→ Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh



Verre
Bouteille

Isabelle Jomain
+33 (0)6 11 53 27 01
isabelle-jomain@verrebouteille.bio
@biotopwines

Espaces Vanel
1, allée Jacques Chaban-Delmas
31500 Toulouse
→ Métro, Bus/Tram:
Marengo-Gare
→ Parking Marengo-Médiathèque

Dégustation réservée
aux professionnels — Entrée 10€
→ avec verre Spiegelau
→ crachoir individuel
→ liste des participant-es
avec plan

Réservation
Atelier, conférence et soirée
→ <https://ypl.me/xTT>



BIOTOP • Toulouse

18 novembre 2024 • 10h~18h

Tour Blanc
Sandra Mascarenhas
→ Vin des Landes

Domaine Amama
Joanes Haritschelhar
→ Irouleguy

AUTREMENT

NÉGOCE VIGNERON

Pépin
Pierre & Jean Dietrich
→ Alsace, Roussillon

Les Vins de Thomas
Thomas & Sophie Jullien
→ Ventoux

CIDRE

La Minoterie
Laure Sourdin
→ Cidre du Cotentin

Domaine des 5 Autels
Thibault Pitrou
→ Cidre de Normandie, Calvados

BIÈRE

Brasserie Les Acolytes
Mathieu Resséjac, Antoine Portier,
Germain Croisille
→ Bières artisanales

Homo Sapiens Xpérience
Patrick Rodrigues
→ Bières sauvages

SPIRITEUX

Vermeil Spirits
Roberto Fernandez
& Baptiste Callot
→ Gin, Rhum & Pastis

LA SOIRÉE VIGNERONNE

→ À partir de 19h30

Les Tilleuls X PATXI
Repas avec les vins des vignerons

35€
tout compris

~

→ À partir de 23h
DJ Set

Entrée libre

34 avenue du Cimetière
Toulouse

Réservation
atelier, conférence et soirée
→ <https://ypl.me/xTT>

ATELIER & CONFÉRENCE

→ 15h00

Atelier de dégustation
sensible et géo sensorielle
avec Franck Thomas Formation

10€

~

→ 16h30

Biodynamie, les meilleurs labels
environnementaux ?
avec Willy Kiezer ~ Ni Bu Ni Connu

Entrée libre

Nos Prochains Rendez-vous



BIOTOP

→ Montpellier
26 et 27 janvier 2025
Les Grands Chais ~ Mauguio

→ Paris
9 février 2025
Bastille Design Center



Verre
Bouteille

Isabelle Jomain
+33 (0)6 11 53 27 01
isabelle-jomain@verrebouteille.bio
@biotopwines

Espaces Vanel
1, allée Jacques Chaban-Delmas
31500 Toulouse
→ Métro, Bus/Tram:
Marengo-Gare
→ Parking Marengo-Médiathèque

Dégustation réservée
aux professionnels — Entrée 10€
→ avec verre Spiegelau
→ crachoir individuel
→ liste des participant-es
avec plan