



# BULLES AU CENTRE

**17 juillet 2016 - Montrichard (41)**

Rue Porte-au-Roi, de 11h à 19h

Accès libre - verre de dégustation : 5€

## PÉTILLER ENSEMBLE

« Bulles au Centre », c'est LE premier salon dédié aux pétillants naturels. Vin, bière, cidre, saké ou limonade de sureau se retrouvent lors de cette 3<sup>e</sup> édition sur les bords du Cher pour charmer professionnels et grand public. Plus d'une soixantaine de producteurs et leurs représentants ont répondu à l'appel. Ils n'ont pour seule ligne de conduite que l'élaboration de bulles enthousiastes et sans artifices. Dans le cadre des caves troglodytes, au pied d'un donjon presque millénaire, les conditions de dégustation seront idéales, apportant juste ce qu'il faut de fraîcheur. Et pour se reposer le palais, chaque vigneron proposera de déguster un vin tranquille...

## DÉCOUVRIR LA MÉTHODE ANCESTRALE

Techniquement, l'élaborateur fait confiance à la Nature, il n'ajoute rien à son liquide : la bulle naît naturellement. La prise de mousse se fait grâce aux sucres du fruit sous l'action des levures déjà présentes sur sa peau. Le moût est mis en bouteilles avant la fin de la fermentation. Rien de plus ! Et ça bulle très certainement, avec finesse et vivacité. La charte de « Bulles au Centre » autorise uniquement une utilisation de soufre limitée à 50 mg/l pour un plaisir spontané.



## RENCONTRER PLUS D'UNE SOIXANTAINES D'EXPOSANTS

Le monde se donne rendez-vous à Montrichard. De l'Afrique du Sud à la Slovénie en passant, entre autres, par le Japon et les plus belles régions du vignoble de France, le dénominateur commun est la bulle ! Et pour l'accompagner avec justesse, des artisans et des artistes participent à l'aventure. Ils sont réunis autour d'un même esprit : l'art du travail bien fait.

**FRANCE ANJOU** Delmée & Martin **BANYULS** Duchêne - **BEAUJOLAIS** Gonzalvez - **BOURGOGNE** Altaber  
**BRETAGNE** En Bulles Lentes - **BUGEY** Perron, Villeneuve - **CHEVERNY** Clos du Tue-Boeuf, Sevin, Tessier, Villemade  
**COTEAUX DU LOIR** Guettier - **COTEAUX DU VENDÔMOIS** Lesné - **GAILLAC** Causse Marines, Cantalauze -  
**ISÈRE** Brasserie de Chartreuse - **JASNIÈRES** Gaubicher **LANGUEDOC** Hérédia - **LIMOUX** Beirieu - **LIMOUSIN**  
Brasserie H - **MONTLOUIS** Chanson, Delecheneau, Jousset, Prével, Saumon - **MUSCADET** Landron & Pescheux  
**NORMANDIE** Zangs - **SAINT-JOSEPH** Delobre - **SAUMUR** Bobinet & Calvez, Foubert **TOURAINES** Bellanger,  
Bonhomme, Bouges, Breton, Les Capriades, Gillet, Leclerc, Lemasson, Maître & Saint-Léger, Brasserie de la Pigeonnelle,  
Pineau, Quastana, Simonutti, Thibault **VOUVRAY** Autran, Brunet, Carême, Cosme, Cosme & Brutout, Perrault &  
Jadaud **AFRIQUE DU SUD** Hawkins - **ESPAGNE** Bodega Cueva, Celler Partida Creus - **GÉORGIE** Bitarishvili,  
Okruashvili, Wurdeman - **ITALIE** Casa Coste Piane, Cattel, Rizzardi - **JAPON** Brasserie Shinkame **SLOVÉNIE** Cotar  
+Perate et Utard + des artisans de bouche (pain bio, huile d'olive, foie gras, vinaigres et biscuits) et d'art (couteaux, poteries, meubles à partir de fûts), des spécialistes de la traction animale, des expos et une éditrice + animation musicale : Le Ténor de Brest

Plus d'infos sur [www.facebook.com/bullesaucentre](http://www.facebook.com/bullesaucentre)

CONTACT COORDINATION : [bulles.au.centre@orange.fr](mailto:bulles.au.centre@orange.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.