

# Excellence et convivialité à la 38e Paulée des vins de Loire

28 MARS 2022 0 COMMENTAIRE



**L**e 3 avril prochain, à Chartres, auront lieu la 38<sup>e</sup> Paulée des vins de Loire et son marché pour un bel hommage aux terroirs qui bordent le fleuve royal avec un invité d'honneur : l'Alsace. Cette édition sera l'occasion de rencontrer une quarantaine de vigneronns sélectionnés par Nicolas Duclos (sommelier du Grand Monarque) et Olivier Poussier.



## **A l'origine de la Paulée des vins de Loire**

Pour la petite histoire, la Paulée des vins de Loire a été créée par Georges Jallerat, propriétaire de l'hôtel/restaurant Le Grand Monarque à Chartres, en 1983. A cette époque, se faire connaître en tant que vigneron du Val de Loire n'était pas aussi aisé que maintenant. Passionné des vins ligériens et voyant cette difficulté des vignerons à se faire connaître, Georges Jallerat créa l'événement : une grande soirée dédiée aux vins de la Loire et à la gastronomie qui réunit les professionnels (journalistes, critiques culinaires, chefs, et bien évidemment vignerons).

## **De l'événement professionnel au marché consacré aux amateurs**

Quelques années plus tard, quand Bertrand et Nathalie Jallerat ont pris le relais de la direction du Grand Monarque, ils ont maintenu l'événement de la Paulée des vins de Loire. Avec une nouvelle idée, et non des moindres. Cet événement consacré aux professionnels, pourquoi ne pas le rendre accessible aux amateurs de vin? C'est ainsi qu'est né le Marché de la Paulée des vins de Loire, devenu un incontournable pour les œnophiles et gastronomes. Rendez-vous donc cette année pour sa 17<sup>e</sup> édition, place Billard, à Chartres. Vous y découvrirez une quarantaine de vignerons connus, tels que le Domaine Luneau Papin, Patrick Baudouin, Domaine Lamé Delisle Boucard, Domaine Serol... et d'autres moins connus mais qui ne sauraient tarder à l'être. Toutes les appellations ligériennes seront représentées, avec des dégustations à accorder avec des mets des terroirs ligérien et alsacien.



Pour cet événement, quoi de mieux que la présence d'un grand, un très grand invité d'honneur : Olivier Nasti. Car la gastronomie n'est rien sans vin et inversement ce chef, qu'on ne présente plus, va se mettre aux commandes des cuisines pour régaler les professionnels le temps d'un soir. Le moyen pour lui de faire son marché, de rencontrer de jeunes vignerons en herbe et de moins jeunes. Le nectar des dieux ligériens aura donc sa place dans la cave de La Table d'Olivier Nasti, son restaurant doublement étoilé situé à Kaysersberg. Il aura le choix, puisque des vignerons en provenance du Muscadet à l'Auvergne seront présents pour défendre les couleurs des vins ligériens !