

CHARTRES - Marché de la Paulée des vins de Loire

Par Radio Intensité le Lundi 14 mars 2022 - 09:11

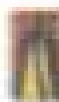
17^E MARCHÉ DIMANCHE 3 AVRIL

Place Billard
Chartres
de 10h à 17h




MONARQUE
— Domaine de la Vallée de la Loire —





Dimanche 3 avril de 10h00 à 17h00, halle de la Place Billard à Chartres[☑] : 17e Marché de la Paulée des vins de Loire. Avec le chef Olivier Nasti, deux étoiles au Guide Michelin.

Après deux années d'absence, le marché de la Paulée est de retour place Billard à Chartres[☑]. Le succès des dernières éditions, lié à la convivialité et à la qualité des vigneronns présents, a confirmé le Marché, comme événement de lancement de la saison chartraine.

De 10h00 à 17h00, sous les Halles de Chartres[☑], 40 vigneronns du Val de Loire, de l'Auvergne au Muscadet, en passant par l'Anjou, Saumur, la Touraine, Menetou-Salon[☑] et tant d'autres, feront déguster leurs derniers millésimes : Une sélection de vigneronns pointue, avec toujours une recherche de nouvelles pépites, orchestrée par Bertrand Jallerat, Nicolas Duclos sommelier du Grand Monarque et l'association de la Paulée des Vins de Loire.

Domaine Luneau Papin, Domaine Saint Nicolas, Patrick Baudouin, Domaines Minchin, Lame Delisle Boucard, Domaine François Crochet, Domaine Serol..., ce sont tous des vigneronns renommés engagés dans le respect de l'environnement et du vivant pour des cuvées exceptionnelles à l'image de leurs terroirs. Présents dans les guides de référence et sur les tables étoilées, les chartrains et amateurs de vins de la région ne s'y trompent pas et font le déplacement pour déguster les cuvées de ces « stars » des appellations, au son de la fanfare.

De la Loire à l'Alsace...

Ce dimanche 3 avril, les amateurs de Riesling, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Gris et Noir, Muscat et Sylvaner auront la chance de découvrir quelques vigneronns alsaciens invités, à l'occasion de la venue du Chef Olivier Nasti. Celui-ci, grand amateur de Riesling, pour sa vivacité et sa fraîcheur, pourra apprécier les différents vins de Loire et choisir quelques flacons pour son restaurant « La Table d'Olivier Nasti » à Kaysersberg.

