



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Salon des Vins Coteaux du Loir & Jasnières

17 et 18 mai au domaine de Vaujoubert  
à Rouillon ( Sarthe)

### Contacts

Syndicat & Groupement de  
Développement Viticole de la Sarthe

Tél. 06 72 55 93 70

gdvsarthe@gmail.com - Sandrine PAIREL

Vins AOC Coteaux du Loir et Jasnières

<http://jasnieres-coteauxduloir.com/>

### Partenaires



## Salon des Vins Coteaux du Loir et Jasnières : un week-end de découvertes les 17 & 18 mai 2025 au Domaine de Vaujoubert.

La richesse des terroirs, l'authenticité des vigneron et la convivialité d'un salon à taille humaine : le Salon des Vins Coteaux du Loir et Jasnières revient les samedi 17 et dimanche 18 mai 2025 au Domaine de vaujoubert (Route de la Vauve, 72700 Rouillon), **pour une nouvelle édition, dans un nouveau lieu!**

### Nouveau lieu, nouvel élan !

Cette année, le Salon quitte la prairie de l'Abbaye Royale de l'Epau pour s'installer dans un espace couvert, au Domaine de Vaujoubert, à Rouillon. Ce choix répond à une double volonté : offrir des conditions de visite confortables et abritées, quelles que soient les conditions météo, et renouveler l'expérience, en proposant un salon repensé dans sa forme, tout en conservant l'esprit chaleureux et authentique qui fait son succès.

Le village de Rouillon a abrité autrefois, un petit vignoble et sur le domaine de Vaujoubert passe le circuit des vignes, parcours de 8.1 km....Signe du destin, **ce nouveau lieu**, accueillera le Salon pour sa **21eme édition**.



Organisé par les vigneron.nes des deux appellations, ce salon met à l'honneur les vins de la Vallée du Loir, vins blancs, rouges et rosés, des deux appellations sarthoises, Coteaux du Loir et Jasnières ainsi que leurs savoir-faire.

**16 domaines** seront présents pour faire déguster leurs cuvées phares et échanger avec les visiteurs.



### Un programme riche en saveurs et en rencontres

**Les rillettes de porc fermier Label rouge de la Sarthe accompagnent toutes les dégustations.**

Ateliers « vins & fromages » à 11h samedi et dimanche avec le fromager Fabien Degoulet.

Marché de la Ferme de Vaujoubert : légumes, fruits et produits transformés de 10 h à 18 h

Initiations à la dégustation.

Pierrick Bourgault dédicace la BD "la Mère Lapipe au café du coin"

Intronisations le dimanche à 12h30.

**Nouveauté 2025 : Entrée à 4 €, incluant le verre de dégustation** (tarif réduit par rapport à 2024).

Restauration sur place, tables en plein air, ambiance conviviale garantie !

### Le programme dans le détail:

Sur place, quelques privilégiés pourront étoffer leurs connaissances sur les deux appellations sarthoises grâce aux ateliers œnologiques proposés.

- Des **ateliers œnologiques** sont proposés durant les deux jours pour faire connaissance avec ces vins d'appellation. Inscription gratuite, à l'accueil du Salon, groupe de 6 à 8 personnes. Durée: 30 - 40 minutes. Samedi 17 mai et Dimanche 18 à 16 h
- Des **ateliers d'exception , fromages et vins, les accords justes.** Animé par Fabien Degoulet, Meilleur Fromager du Monde, et Sandrine Pairel, œnologue, Cet atelier propose une exploration sensorielle unique autour de 3 accords fromages & vins soigneusement sélectionnés. Chaque duo met en lumière la richesse des appellations Coteaux du Loir et

Jasnières à travers des mariages subtils parfois inattendus. Durée: 30 à 40 mn. Atelier limité à 15 personnes. Espace de dégustation.  
Inscription à l'accueil sur place selon les inscriptions. Réservation par mail: [gdsvarthe@gmail.com](mailto:gdsvarthe@gmail.com).  
Participation de 10€/personne.

- **Dédicace de Pierrick Bourgault** . Il adore écouter, observer et raconter, photographier avec la lumière du lieu et de l'instant afin de montrer l'univers d'une personne. Publication d'une cinquantaine d'ouvrages. Un nouvel ouvrage est paru, il y a quelques semaines , une BD "La Mère Lapipe au café du coin". En savoir plus : [www.monbar.net](http://www.monbar.net)
- **Cérémonie d'intronisations** de nouveaux membres de la Confrérie de la Puette et du Franc Pinot, le dimanche 18 mai à 12 h 30
- **Marché de la Ferme de Vaujoubert**. C'est un chantier d'insertion de l'association Tarmac. C'est 12 hectares de culture bio de légumes toute l'année à Rouillon. L'occasion, alors que nous sommes voisins, le temps d'un week-end, de nous associer, de mettre en avant leur travail et leurs légumes. Ils seront à nos côtés, exceptionnellement, les 2 jours, sur le Salon à 150 m de chez eux, de 11h à 18 h, <https://lesjardinsdevaujoubert.fr/>

### Restauration sur place; tables en plein air, ambiance conviviale garantie !

\***Suzy cook** : propose des encas (samoussa, wraps, tartes salées...), un plat chaud végétarien, éventuellement accompagné de viande, conditionné dans un bocal consigné ou un emballage compostable.

**MBalla' s food**: ce sont des burgers qui vous seront proposés.  
Possibilité d'emporter vos repas ou consommer sur place.

## La présentation du millésime 2024

Muni d'un verre de dégustation, les amateurs, découvriront les premiers vins du millésime 2024 et bien d'autres millésimes.

Sandrine Pairel, l'œnologue du Groupement de Développement Viticole de la Sarthe décrit le millésime 2024

**Tension et éclat aromatique** : Un millésime à la fois **classique et lumineux**, qui séduira les amateurs de vins tendus, vivants et profondément liés à leur sol.

Le climat de la Vallée du Loir en 2024 a été marqué, comme beaucoup d'autres appellations de la Loire, par une **pluviométrie abondante au printemps et un été modérément chaud**. La fin de saison a été plutôt sèche et relativement ensoleillée permettant ainsi de récolter, plus sereinement, les raisins atteignant ainsi une belle maturité tout en préservant les raisins de la pourriture grise. Ces objectifs ont été durs à atteindre car le mildiou a donné du fil à retordre et la campagne viticole a semblé très longue aux vigneron.nes, pratiquement sans répit! Les rendements sont malheureusement plutôt faibles...

**Les Chenins, Coteaux du Loir ou Jasnières livrent des vins droits et ciselés**, où l'on retrouve la signature du terroir : fruits blancs, croquants, agrumes fins et minéralité marquée. Les équilibres sont superbes, avec de l'énergie, de la fraîcheur et une belle longueur en bouche.

**Les Coteaux du Loir, rouges et rosés**, dont le cépage Pineau d'Aunis domine, affichent beaucoup de **gourmandise, de fruité, une trame bien épicée typique**, et une belle digestibilité car bien frais sans excès. Couleur grenat, robes brillantes, un millésime où la pureté de l'expression du cépage est au rendez-vous.



## Liste des domaines viticoles

**16 EXPOSANTS, VIGNERONS, VIGNERONNES**

**VINS MICHEL BOULAY - LAURENCE BOULAY**

**LA FERME DU COCHON ZÉBRÉ - MAUDE COCHONNEAU**

**OLIVIER CHAMPION**

**DOMAINE CHEVALIER - SYLVIE ET MICHEL CHEVALIER**

**DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE - SÉBASTIEN CORNILLE**

**DOMAINE DE LA RADERIE - MICHELLE ET CHRISTOPHE CROISARD**

**MONIQUE ERNOULT**

**DOMAINE DE CÉZIN - AMANDINE ET XAVIER FRESNEAU**

**VINS GIGOU - DOROTHÉE ET LUDOVIC GIGOU**

**PASCAL JANVIER**

**LES MAISONS ROUGES - E & B JARDIN, JULIEN PELTIER**

**DOMAINE LELAIS**

**DOMAINE JEAN VIVIEN MARTELLIÈRE**

**DOMAINE DE BELLIVIÈRE - LAURE ANNE ET CLEMENT NICOLAS**

**LA CAVE DE DAUVERS - CORINNE NOURY**

**DOMAINE DE LA TOUCHE - SYLVIE ET JEAN MARC RIMBAULT**



## Pour vous rendre au DOMAINE DE VAUJOURBERT à Rouillon.

-  **En tramway** : Arrêt de tram Université. A 850 m - 12 mn à pied.
-  **En bus** : Ligne 28- arrêt Four à chanvre - 1 mn à pied.
-  **Coordonnées GPS** : 48.01159921288557, 0.15212416658102187
-  **Adresse Postale** : Route de la vove, 72700 Rouillon

## OENOTOURISME 2025 EN VALLEE DU LOIR Maison du Tourisme et du vignoble

Il existe encore des petits vignobles, rescapés d'une disparition annoncée grâce au talent de quelques hommes attachés à leur terre. Il vous suffit de vous éloigner des rives du grand fleuve "La Loire" pour explorer la vallée du Loir : Simple, attachante, elle possède ce petit supplément d'âme qui fait tout le charme d'un séjour à la campagne ou d'une escapade romantique. Offrez une parenthèse bucolique dans cette vallée confidentielle... Des adresses de charme pour des rencontres inédites !

Toutes les informations sur les animations 2025 seront disponibles au Salon des vins



### Contacts



Sandrine PAIREL  
 Groupement de Développement  
 Viticole de la Sarthe  
 Syndicat des producteurs AOC  
 Jasnières & Coteaux du Loir  
 gdvsarthe@gmail.com  
 06 72 55 93 70

Réservez votre animation  
 en ligne pour cet été!



Véronique RICHARD  
 Office de tourisme de la Vallée du Loir  
 info@vallee-du-loir.com  
 02 43 38 16 60

Pour plus d'informations: <https://www.vallee-du-loir.com/a-voir-a-faire-2/la-maison-du-tourisme-et-du-vignoble/>