



EXTRA
brut(es)

Salon de Vins Naturels & Cidres d'Auteurs

#1

28/29
MAI
2022

salonbrutes.fr

REGNÉVILLE-SUR-MER MANCHE COTENTIN

Salon **Extra-BRUT(es)**
vins naturels
& *cidres d'auteurs*

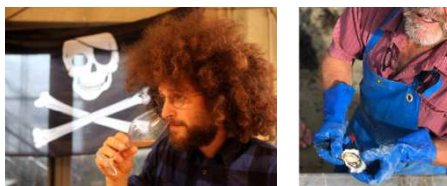
Dossier de presse ■ ■ ■

28 et 29 Mai 2022

Regnéville-sur-Mer (Manche)

25 vignerons + 20 cidriers

#1



Après les 3 premières éditions de **BRUT(es)** à Mulhouse, le salon se transpose en **Extra-Brut(es)** à **Regnéville-sur-Mer dans le Cotentin (Manche)**, au bord de l'eau, des prés-salés et de l'estuaire de la Sienne -sous un chapiteau de cirque !- pour offrir **le meilleur des vins naturels et un casting de cidriers d'élite**.

Nous avons eu envie de continuer cette belle aventure collective en terre normande pour proposer un instant inédit avec nos amis de la Manche autour de **deux univers en parfaite communauté d'esprit** :

vins naturels + poirés & cidres d'auteurs

France : Pays Basque, Orne, Bourgogne, Domfrontais, Côtes d'Armor, Gâtinais, Pays d'Auge, Seine-Maritime, Golfe du Morbihan, Cotentin, Finistère, Lorraine...
Autre dépassements : Suisse, Allemagne, Ukraine, Grande-Bretagne, Portugal...

Extra-BRUT(es) est le premier salon qui mêle à part égale ces deux mondes en perpétuelle effervescence.

Extra-BRUT(es) accueillera **25 vignerons « 100% nature »**, venus de toute la France mais aussi **25 cidriers et poiréculteurs d'élite** de différentes régions de France... et d'ailleurs.

Pour saisir l'**ambiance**,
l'**énergie** et l'**esprit** du salon
et un résumé en images...

cliquez ici : www.salonbrutes.com

■ ■ ■ Qu'est-ce que l'on boit ?

Des vigneronns « nature ». Et rien que ça !

L'édition 2022 sera vivifiée par 25 vigneronns, **tous portés par une éthique de vinification naturelle**. Les vins sont bios ou biodynamiques, sans soufre ou avec de très faibles dosages.

Des cidriers et poiréculteurs

20 jeunes talents et figures tutélaires de haut niveau, issus parfois de régions émergentes, agençant savoirs séculaires, créativité et pratiques vertueuses : prise de mousse naturelle, exclusion de la gazéification, de la pasteurisation, usage du soufre a minima...

Une sélection du journaliste Dominique Hutin (France Inter « On va déguster »), régional de l'étape et spécialiste du cidre en France.



Mais aussi...

Des bières artisanales et locales, des tartes flambées (alsaciennes), **des huîtres normandes de « Monsieur Jean-Paul »**, et quelques autres surprises en cours.

Cidriers ■ **Pays Basque** ■ Domaine Bordatto (Pascale & Bixintxo Aphaule) ■ **Suisse** ■ Cidrierie du Vulcain (Jacques Perritaz) ■ **Allemagne** ■ Kemker Kultur (Nicole & Jan Kemker) ■ **Côtes d'Armor** ■ Johanna Cécillon ■ **Pays d'Auge** ■ Antoine Marois ■ **Ukraine** ■ Berryland (Vitalii Karvyha) ■ **Gâtinais** ■ Domaine Julien Thurel ■ **Orne** ■ Édouard Bénard ■ **Bourgogne** ■ Eclectik (Jean-David Camus) ■ **Portugal** ■ Nua (Tiago Sampaio) ■ **Domfrontais** ■ Ferme de l'Yonnière (Jérôme Forget) ■ **Seine-Maritime** ■ Aminima (Maxime Rimbert) ■ **Calvados** ■ Cyril Zangs • Domaine des 5 Autels (Thibault Pitrou & Étienne Fournet) • Cyprien Lireux ■ **Golfe du Morbihan** ■ Distillerie du Gorvello (Nicolas Poirier) ■ **Cidre Cotentin Aop** ■ 9 producteurs (en rotation) ■ **Lorraine** ■ Cidrierie de Reillon (Grégoire Jacquot) ■ **Finistère** ■ Les bouteilles à l'Amor (Isabelle Richard & Marc Frocrain) ■ **Golfe du Morbihan** ■ Cidrierie du Golfe (Marc Abel & Max Brel) ■ **Dordogne** ■ Maison Rouge (Mathias Faurie) ■ **Centre Manche** ■ Clos d'Urville (Maxime Delamare) ■ **... à suivre**

Vigneronns ■ **Alsace** ■ Bruno Schueller • Jean Pierre Rietsch • Julien Meyer - Patrick Meyer • Arthur Bohn • Clos Liebau (Sébastien Schwach) ■ **Bourgogne** ■ François Écot • Jeremy Recchione ■ **Beaujolais** ■ Clotaire Michal • Elisa Guérin • Laura Lardy ■ **Portugal** ■ Galactic Wine (Miguel Vieu) ■ **Auvergne** ■ Patrick Bouju • Vincent Marie ■ **Loire** ■ Maison Brûlées (Corinne & Paul Gillet) • Le Raisin à Plume (Jacques Février) • Domaine des Petites Sœurs (Adrien de Mello) • La Paonnerie (Agnès & Jacques Carroget) • Rue des belles caves (François Saint-Lô) • Hervé Villemade • Vincent Wallard ■ **Ardèche** ■ Le Mazel (Gérald Oustric) ■ **Languedoc** ■ Le petit Domaine (Aurélien Petit) • Clos Fantine (Famille Andrieu) ■ **Sud Ouest** ■ Antocyâme (Muriel Zoldan) ■ **... à suivre**

Le cidre, un vin d'arbre

Le vin rattrapera-t-il son retard sur le cidre ?

Premier « pet'nat' » au monde, agroforesterie ancestrale et intuitive, pionnier de l'éco-pâturage, enfant naturel des levures indigènes, **le cidre a tout dit, tout fait, avant tout le monde.**

Fermentation, variétés, tannins, assemblages, terroirs, millésimes, garde... Si les éléments de langage « vigne » et « pommier » se confondent dès 1588 dans le « *Traité du vin et du cidre* » de Julien le Paulmier (« *De vino et Pomaceo* »), **les usages de 2022 sont eux aussi assez similaires pour irriguer l'apéro autant que la table.**

Si le modèle qui porte le vin naturel emprunte pour beaucoup à cette « méthode ancestrale » de pommes (et de poires), c'est parce qu'évoluent en pleine communauté d'esprit ces deux boissons contemporaines. « Contemporaines », oui. Pas uniquement parce qu'elles sont au goût de l'époque qui réclame des boissons « fraîches et carbonées ». **Mais aussi parce que vin naturel et cidre répondent aux interrogations phyto-climatiques qui traversent la société.**

En-ga-gés. De ces jus militants qui repoussent au large les boissons pensées en mode pilote automatique au sortir des robinets industriels, nous retiendrons que **chaque bouteille abrite une aventure, avec une bonne femme ou un bonhomme dans la bouteille.** Et puisque la planète cidre n'est plus rabougrie au seul terme générique « Le cidre », les terminaisons nerveuses de ce renouveau, de cette effervescence nouvelle, s'observent autant au Pays d'Othe (Champagne), dans les Ardennes (françaises ou belges), en Allemagne (plus que jamais), en Normandie autant qu'en Bretagne (avec une constellation de nouveaux talents en ces terres traditionnelles), en Angleterre (yes), au pays basque qu'en Ukraine.

Mieux ! Un marqueur fort de la capillarité entre les univers vin et cidre émerge avec le fait que **nombreux sont les vignerons qui trouvent du sens à produire du cidre.**



L'arbre à bulles. Avec l'édification de cette nouvelle culture, ce n'est seulement l'image sociale du cidre, longtemps donné pour mort, qui se trouve bousculée au large du décorum folklo des crêperies à bolées et frou-frou. C'est aussi un renouvellement de son imaginaire avec l'ouverture d'**espaces de créativité inédits : co-fermentations, magnums de longue garde, élevage en amphore, cidres houblonnés, monovariétaux...**

Si ces **nouveaux territoires du goût** inaugurés par le cidre du 21^{ème} siècle (paradoxalement devenu valeur d'étonnement !) signent le retour en grâce d'une boisson « tradi », sa modernité se raconte autrement, sur un terrain quasi-politique : **le cidre avec, sur le porte-bagages, les questions du maintien des identités paysagères et du piégeage du carbone, est appelé à un destin plus grand encore.** ■

Ciné-conférence « 24 centilitres par seconde »

par Dominique Hutin (France Inter « On va déguster »)



En 24 extraits, 100 ans d'histoire du vin à travers le prisme du cinéma, pour se rincer l'œil ... et le gosier. De salles obscures en bouts de zinc, la place du vin dans la société, décryptée en colorama. Documentaire, fictionnelle, divertissante, propagandiste ou simplement récréative, l'image animée a, dès le cinéma primitif, fait danser les verres. **Samedi 28 mai, 19h. Réservé aux visiteurs du salon. Gratuit.**



Brasserie artisanale « La Moussette »

En mode ultra-local, la bière d'Hauteville-sur-Mer



La Moussette sera présente sur Extra-BRUT(es). La fabrication de la bière est assurée au sein d'une petite grange réhabilitée en brasserie artisanale dans le bourg d'Hauteville-sur-Mer. Le manque d'espace de stockage limite leurs capacités de production, et leurs convictions les guident vers le circuit court. La Moussette, c'est aussi un bistrot, lieu de vie à Hauteville-Plage.

► www.brassierelamousette.fr

Fanfare « Gloups »

En collaboration avec le festival « Jazz sous les Pommiers »

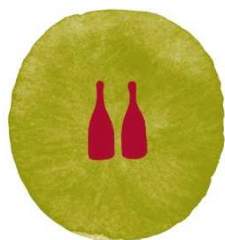


Pour sa 41^{ème} édition, le festival « Jazz sous les Pommiers » à Coutances, l'un des plus importants de France (fréquentation moyenne : 40.000 festivaliers, du 20 au 28 mai 2022) proposera un de ses concerts pendant Extra-BRUT(es), avec le concours de la Communauté Coutances Mer & Bocage.

La fanfare de poche Gloups de world-Jazz énergique, fixe et déambulatoire, viendra enrichir le salon, en périphérie du festival.

- www.jazzsouslespommiers.com
- www.coutancesmeretbocage.fr
- www.fanfaregloups.fr

■ ■ ■ Partenaires

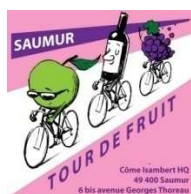


RAISIN
L'APPLI DU VIN NATUREL

Créée en 2016 par Jean-Hugues Bretin, l'application Raisin fédère une communauté internationale de **230 000 amateurs de vin naturel** et de gastronomie. **L'application** recense **2 000 vigneronns naturels** et **5 000 établissements caves, bars et restaurants dans le monde entier**, qui proposent une cuisine et une offre 100% propre, locale, de saison, sans artifices et sans compromis, du verre à l'assiette. Par son action, Raisin contribue activement à la transition écologique de la viticulture, à la digitalisation des commerces de proximité et à la promotion d'une gastronomie éco-responsable.

Éthique & transparence Pas de publicité, pas de ciblage, pas de vente de vos données, pas de location de vos données.

Télécharger • [sur l'App Store - Apple](#) • [sur le Play Store - Android](#)
• [Raisin Pro. pour les professionnels](#)



Extra-BRUT(es) s'associe à « **Tour de Fruit** », la rencontre pensée depuis 2019 par **Côme Isambert**, pour construire une proposition riche, dédiée au cidre en 4 jours sur 2 sites, en continu.

Acte 1 : Tour de Fruit, Saumur - **Acte 2** : Extra-BRUT(es) Regnéville-sur-Mer.

Tour de Fruit : [Page Facebook](#)

- ▶ Jeudi 26 mai (14H - 19H) - Vendredi 27 mai (11H à 19H)
- ▶ 06 59 77 66 15 - isambert.gretchen@gmail.com
- ▶ 6 Avenue Georges Thoreau 49400 Saumur - 10 euros



RadioVino est la **première webradio consacrée au vin** :

de la musique, des directs festifs et des **podcasts**

où l'on parle de vins naturels, de bien manger et où l'on raconte de belles histoires.

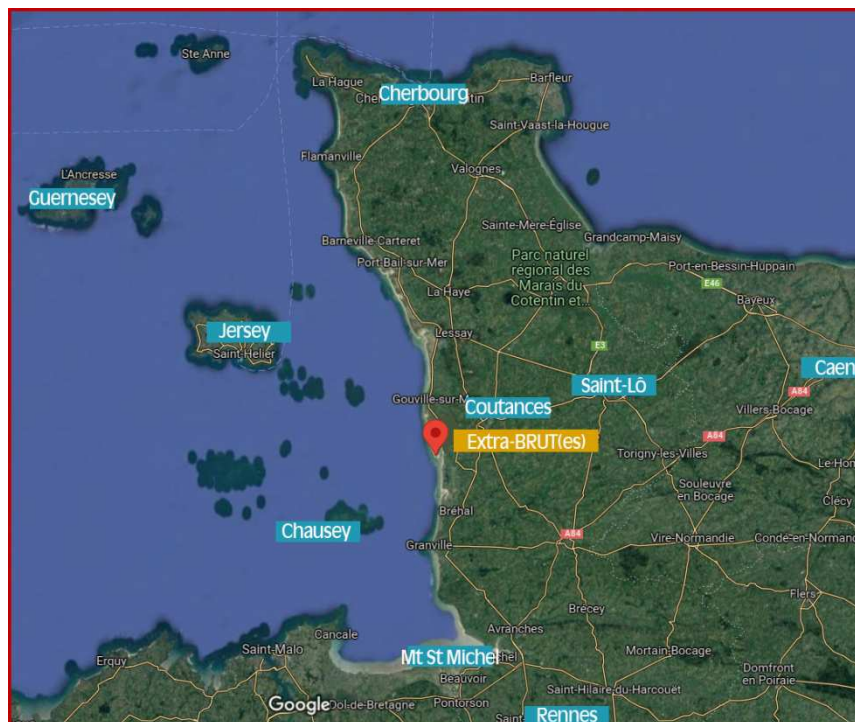
RadioVino, c'est **des portraits sonores, des virées chez les producteurs, dans un verger ou l'obscurité d'une cave jurassienne.**

RadioVino, c'est de la musique et des notes de silence.

Un brassage de sons qu'on aime et qu'on écoute de jour comme de nuit. Séries, reportages, interviews, émissions...

RadioVino, on l'emmène où on veut. Et elle nous emmène ailleurs.

- ▶ <https://www.radiovino.fr/>



Pourquoi à Regnéville-sur-Mer ?

Tout simplement parce que...

- il y a la mer, les grands ciels, la Pointe d'Agon en face, Jersey au nord, Chausey au sud, les longues journées de mai et nos amis y vivent !
- c'est à l'exact opposé géographique du salon BRUT(es) #Mulhouse
 - La Manche, c'est le pays du cidre et du poiré

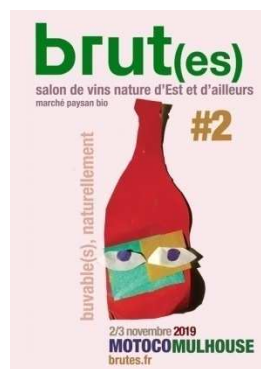
Caen : 1h15 - Cherbourg : 1h15 - Mont-Saint-Michel : 1h45 - Rennes : 1h50 - Paris : 3h30

N'oubliez pas votre maillot de bain !

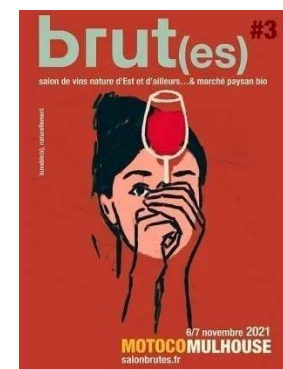
Brut(es) 2018



Brut(es) 2019



Brut(es) 2021



■ ■ ■ Pratique

Quand **Samedi 28 mai 2022** - 10 à 19 heures
Dimanche 29 mai 2022 - 10 à 18 heures
(pendant la dernière semaine du festival « Jazz sous les Pommiers »)

Entrée **7 €**, avec un verre de dégustation sérigraphié, offert.

Parking à proximité immédiate, dans le village de Regnéville-sur-Mer.

Peut-on acheter du vin et du cidre sur place ?

Oui et c'est notre souhait depuis le début !
Nous accueillons des vignerons qui ont du vin
à vendre sur place et à emporter de suite.

Peut-on se restaurer sur place ?

Petite restauration -de qualité- tout au long des deux
journées, soit l'occasion de passer un bon moment
de dégustation et de convivialité.

■ ■ ■ L'esprit

L'envie de boire bon, sain -et ludique- nous anime et nous réunit !

L'association « Bande de brutes », organisatrice du salon, est forte d'une quarantaine de bénévoles
d'Alsace et de Normandie... exerçant tout type de métiers... sauf vigneron !

**C'est la passion des boissons vivantes qui nous rassemble, le sens (et le bon sens), la convivialité,
le partage... et l'abolition du mal de crâne !**

Aujourd'hui, plus que jamais (et pour toujours), cette agriculture durable et respectueuse
de la terre et des hommes nous paraît incontournable.

■ ■ ■ L'Équipe



Portés par l'**Association « Bande de Brut(es) »**,
les salons

- **BRUT(es)** en novembre à Mulhouse (Haut-Rhin)
 - **Extra-BRUT(es)** en mai à Regnéville-sur-Mer (Manche)
- sont organisés par une équipe de bénévoles.



L'édition 2021 en vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=OeVTifq-iel&t=19s>

L'édition 2019 en vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=yTS0iRRYIFs>



Extra-BRUT(es) • **Contact presse** • Jean-François Hurth • 06 85 11 90 01
www.instagram.com/salonbrutes • www.salonbrutes.com
salonbrutes@gmail.com