

22^e

Printemps du Cru Viré-Clessé

15 & 16 avril 2023

Communiqué de presse 2023

CONTACT

Union des Producteurs de Viré-Clessé
Cité des Climats et vins de Bourgogne
520 av. de Lattre de Tassigny
71000 MÂCON
contact@vireclesse.fr
Tél. : +33 (0)3 85 35 85 07



VIRÉ-CLESSÉ

TERROIRS D'AUDACE EN BOURGOGNE DU SUD



VIRÉ-CLESSÉ

TERROIRS **D'AUDACE** EN **BOURGOGNE** DU SUD

22^e
PRINTEMPS
DU CRU



15 & 16
AVRIL 2023

au cœur de VIRÉ et de CLESSÉ

10h à 19h - Entrée libre
Caves ouvertes

15 € : verre et accès aux dégustations

tél. 03 85 35 85 07

contact@vireclesse.fr

www.vireclesse.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE PRINTEMPS DU CRU VIRE-CLESSE FAIT SON GRAND RETOUR !

La nouvelle va ravir les amateurs de vin et plus particulièrement de Viré-Clessé. Après une mise en sommeil, le Printemps du cru Viré-Clessé fera son grand retour les 15 et 16 avril 2023 !

« *Nous voulons retrouver la formule qui a fait le succès du Printemps du cru* », explique Franz-Ludwig Gondard, responsable du comité de pilotage organisateur de la 22^e édition. **Une formule qui n'a pas pris une ride** : permettre aux amateurs de Viré-Clessé d'aller de cave en cave et de rencontrer ceux qui le font !

Animations, points de restauration et bien entendu dégustations dans les domaines participants sont au programme... Vivement le printemps !

Informations pratiques

- Samedi 15 et dimanche 16 avril 2023 : de 10h à 19h
- Au cœur des villages de Viré et de Clessé – Caves ouvertes
- Entrée 15€ comprenant : 1 verre sérigraphié avec son porte-verre, accès à l'ensemble des caves ouvertes et à différentes animations (parcours olfactif, ateliers de dégustation, etc.)

PRESENTATION DE L'ÉVÉNEMENT

C'est avec la création de l'appellation que naît en **1999** le tout **1er Printemps du Cru Viré-Clessé**.

Soucieux de faire découvrir la plus jeune appellation du Mâconnais, les producteurs ont imaginé un concept de « portes ouvertes » généralisé à l'ensemble des vigneronnes de l'appellation sur les communes de Viré et de Clessé.

L'objectif était alors **d'assurer la promotion du Viré-Clessé** auprès des consommateurs mais aussi de **développer sa notoriété et ses ventes**.

Dès la première édition, et bien avant que le développement de l'œnotourisme ne se généralise, le Printemps du Cru Viré-Clessé rencontre un véritable succès auprès des visiteurs, conquis par cette **immersion au cœur du vignoble**.

Cet événement est l'occasion de découvrir les vins et ceux qui le font, mais aussi de partager un week-end festif et gourmand grâce aux différentes animations et artisans présents sur la manifestation.

Depuis, **chaque année le 3^e week-end d'avril**, les producteurs de l'appellation ouvrent les portes de leurs caves et donnent rendez-vous à **plus de 3 000 visiteurs**, dont beaucoup sont des fidèles de la manifestation.

Après 3 années d'absence dues à la crise sanitaire, c'est avec **enthousiasme et détermination qu'un groupe de jeunes vigneronnes et vigneronnes on prit le relais pour faire perdurer cette tradition !**

RENDEZ-VOUS LES 15 & 16 AVRIL 2023 !

EN QUELQUES CHIFFRES

... LE PRINTEMPS DU CRU VIRE-CLESSE

- 22^e édition en 2023
- 1 appellation : Viré-Clessé
- 2 villages : Viré et Clessé
- Une 30^{aine} de caves ouvertes
- + de 130 cuvées à déguster tout le week-end
- + de 3000 visiteurs attendus

... L'APPELLATION

- 1 cépage, le chardonnay
- Env. 440 ha exploités en 2020
- Env. 28 000 hl produits en 2020
- 4 communes de production : Viré, Clessé, Laizé, Montbellet
- Env. 95 producteurs, dont une 40^{aine} de caves particulières.
- 4 caves coopératives dont 2 situées sur l'aire d'appellation : la Cave de la Vigne Blanche (Clessé) et la Maison Vézizet (Viré).
- 26 février 1999 (décret) : naissance officielle de l'appellation Viré-Clessé.
- 2018 : intégration dans le cahier des charges de l'appellation de nouvelles conditions de production spécifiques pour les Viré-Clessé levrouvés et demi-secs.

CONTACT

Union des Producteurs de Viré-Clessé

Cité des Climats et vins de Bourgogne
520 av. de Lattre de Tassigny
71000 MÂCON

Mail. contact@vireclesse.fr

Tél. : +33 (0)3 85 35 85 07

www.vireclesse.fr

#printempsvireclesse

#vireclesse

