



VINIDÔME



**31 JAN.
3 FEV.**

GRANDE HALLE D'AUVERGNE

CLERMONT-FERRAND

Dossier
de presse

 événements

 la montagne



VINIFRANCE poursuit sa tournée 2024/2025

Alors que l'hiver enveloppe doucement les vignobles et que les saveurs des vendanges s'estompent, la tournée des salons Vinifrance se poursuit à Clermont-Ferrand, avec le plus grand de ses huit salons des vins.

Une halte d'envergure avant de poursuivre ses présentations à Orléans, Limoges, Brive-la-Gaillarde et Auxerre.

À Clermont-Ferrand déjà la 33^e édition

Ville emblématique du Massif central, Clermont-Ferrand s'apprête à accueillir la 33^{ème} édition du Salon VINIDÔME, du vendredi 31 janvier au lundi 3 février à la Grande Halle d'Auvergne. Cet événement, devenu un incontournable de la scène œnologique régionale, réunira plus de 300 vigneron et producteurs du terroir.

Pendant quatre jours, les visiteurs pourront s'immerger dans l'univers des cuvées proposées, de la Bourgogne à la Vallée du Rhône, en passant par les vignobles du Sud-Ouest. Que vous soyez amateur éclairé ou simple curieux, VINIDÔME vous offre une occasion unique de découvrir, déguster et échanger directement avec les artisans du vin, dans une ambiance à la fois conviviale et pédagogique. Un moment privilégié pour marier bon vin et bonne chère au cœur de la capitale auvergnate.

Deux nocturnes pour prolonger le plaisir

Découverte des cépages français et accords mets et vins n'auront plus de secrets pour les visiteurs, qui pourront prolonger leur plaisir jusqu'à 20h30 à l'occasion des nocturnes de vendredi et samedi. Verre en main, ils pourront explorer des rouges, rosés et blancs aux notes fruitées, épicées ou boisées, proposés par des vigneron passionnés. À chaque stand, des crus d'exception s'accompagnent de mets savoureux comme foie gras, charcuterie et fromages. Un rendez-vous convivial pour savourer le meilleur des terroirs, guidé par des artisans du goût.

Deux pôles à déguster

VINIDÔME s'articule autour de deux secteurs phares pour une immersion totale dans l'univers du vin et de la gastronomie.

LES VINS : Munis de leur verre floqué VINIDÔME, les visiteurs pourront explorer une incroyable diversité de saveurs et de couleurs issues des nombreuses appellations présentes. Des vins fruités, boisés ou épicés se dévoilent lors de dégustations menées par plusieurs centaines de vigneron.

LA GASTRONOMIE : Une trentaine d'exposants issus des métiers de bouche proposeront des spécialités salées et sucrées qui s'accordent parfaitement avec les vins du salon. Pour goûter le travail d'une sélection d'artisans producteurs, rendez-vous directement sur le Marché de VINIDÔME.





De nouvelles appellations à découvrir

Si chaque année, VINIDÔME s'enrichit de nouvelles appellations, 2025, marquera l'arrivée de l'AOP Malepère, joyau du Languedoc-Roussillon, dans les allées du salon. Le Domaine de la Sapinière, en sera unique ambassadeur, offrant ainsi une occasion exclusive de découvrir les subtilités de ses cépages et l'authenticité de son terroir.

Un nouvel espace dédié à l'œnotourisme

Grande nouveauté de cette édition, l'espace œnotourisme invitera les visiteurs à découvrir les nombreuses offres de séjours et d'expériences immersives proposées par les domaines représentés au salon et bien au-delà. Pensé comme une vitrine des régions viticoles françaises, cet espace mettra en lumière les richesses des terroirs et la diversité des activités proposées par les vignobles : balades dans les vignes, dégustations en caves, hébergements insolites ou encore ateliers pédagogiques. Pour une immersion complète, des élèves en BTS Tourisme seront présents pour renseigner et accompagner les visiteurs dans leurs envies de découverte, en les guidant vers les offres qui leur correspondent.



Pour se former

L'Institut des Métiers, partenaire privilégié du salon, présentera sa formation en Sommellerie. Cette formation, dispensée par des experts passionnés et qualifiés, offre un programme complet pour approfondir les connaissances des futurs sommeliers, allant des techniques de dégustation aux aspects professionnels du métier.

DES ANIMATIONS POUR TOUS LES GOÛTS

Les ateliers vins et fromages d'Auvergne

Animés par Jackie BONNET, Maître Sommelier

3 ateliers de 45 min – 30 participants max
20 pré-inscriptions en ligne

Célèbre pour ses paysages volcaniques et ses produits d'exception, l'Auvergne se dévoile à travers des accords savamment orchestrés entre ses crus viticoles et ses fromages emblématiques.

Vendredi 31 janvier : 18h30

Samedi 1er février : 11h30

Dimanche 2 février : 11h30



Les ateliers œnologiques

Animés par l'Union de la Sommellerie France – Auvergne

**8 ateliers de 45 min – 50 participants max
40 pré-inscriptions en ligne**

Véritable voyage au cœur des saveurs et des arômes, ces ateliers sont une opportunité unique de parfaire vos connaissances sur le vin en compagnie d'experts passionnés.

Vendredi 31 janvier : 15h & 17h

Samedi 1er février : 11h30, 15h & 17h

Dimanche 2 février : 11h30, 15h & 17h



Les ateliers vins et chocolats

*Animés par Martial RAY, Maître pâtissier-chocolatier
et Jackie BONNET, Maître Sommelier*

**6 ateliers de 45 min – 20 participants max
15 pré-inscriptions en ligne**

Associer vins et chocolats est tout un art, et qui de mieux que Martial Ray et Jackie Bonnet pour vous guider dans cette exploration gourmande ? Martial Ray, Maître pâtissier-chocolatier formé chez Mathieu à Riom, propose depuis plus de quinze ans ses créations audacieuses dans une boutique historique de Clermont-Ferrand. Véritable alchimiste du cacao, il fait partie des rares chocolatiers d'Auvergne à transformer la fève en tablettes, offrant des saveurs inédites et authentiques. Jackie Bonnet, Maître Sommelier, apporte sa vision affûtée et féminine à ce monde souvent masculin. Ensemble, ils vous invitent à explorer des alliances surprenantes entre grands crus de chocolat et vins soigneusement sélectionnés.

Vendredi 31 janvier : 16h30

Samedi 1 février : 14h & 16h30

Dimanche 2 février : 10h30 & 16h30

Lundi 3 février : 11h

Dégustations thématiques

Animées par Jackie Bonnet

**3 ateliers de 30 min – 30 participants max
20 pré-inscriptions en ligne**

Rare femme dans un monde d'hommes, Jackie Bonnet sait faire vivre sa passion. Pour Vinidôme, elle propose trois dégustations thématiques qui mêlent plaisir et pédagogie. Avec l'atelier « *Pour vous guider* » elle donne aux visiteurs de précieux conseils pour tirer le meilleur de leur visite. L'atelier « *Choisir les vins pour un repas exceptionnel* », présente des associations inattendues et raffinées pour étonner ses convives. Enfin, le monde des « *Vins sans alcool* » se dévoile comme une alternative innovante et pleine de saveurs. À vos verres !



Le retour du Casino des vins

Accès libre sans réservation – 1h de jeu – 25 joueurs par partie

Après un grand succès en 2024, le «Casino des Vins», revient pour proposer aux joueurs de s'affronter pendant 1h autour de 5 tables thématiques : Atelier senteur ; Dégustation des vins de France ; Dégustation à l'aveugle de vins internationaux ; Association mets et vins sous forme de memory ; Oeno quizz avec buzzers

À chaque bonne réponse, les joueurs remportent des jetons. Le participant qui accumule le plus de jetons repart avec un lot surprise !

Sécurité routière

Parce qu'un bon vin se déguste toujours avec modération, la sécurité routière sera représentée sur le salon à travers l'association des IDSR 63.

En cas de doute sur vos capacités à prendre le volant, passez par leur stand avant de quitter le salon.

**SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE,
ENSEMBLE**



**PRÉFET
DU PUY-DE-DÔME**
Liberté
Égalité
Fraternité

PROGRAMME

VENDREDI 31 JANVIER

- **14h30** Dégustation thématique
« Pour vous guide »
- **15h** Ateliers œnologiques
Vins de Bourgogne
- **16h30** Ateliers Vins et chocolats
- **17h** Ateliers œnologiques
Languedoc-Roussillon
- **18h30** Ateliers Vins et fromages
d'Auvergne
- **Toute la journée** Casino des vins

SAMEDI 1^{er} FÉVRIER

- **11h30** Ateliers Vins et fromages
d'Auvergne
- **11h30** Ateliers Œnologiques
Champagne
- **14h** Ateliers Vins et chocolats
- **15h** Ateliers Œnologiques
Vins volcaniques
- **16h30** Ateliers Vins et chocolats
- **17h** Ateliers Œnologiques
Vins du Sud Ouest
- **18h** Dégustation thématique
« Choisir les vins d'un repas
exceptionnel »
- **Toute la journée** Casino des vins

DIMANCHE 2 FÉVRIER

- **10h30** Ateliers Vins et chocolats
- **11h30** Ateliers Vins et fromages
d'Auvergne
- **11h30** Ateliers Œnologiques
Vins d'Alsace
- **15h** Ateliers Œnologiques
Saint-Pourçain
- **16h30** Ateliers Vins et chocolats
- **17h** Ateliers Œnologiques
Vins de Bordeaux
- **18h** Dégustation thématique
« Les vins sans alcool »
- **Toute la journée** Casino des vins

LUNDI 3 FÉVRIER

- **11h** Ateliers Vins et chocolats
- **Toute la journée** Casino des vins





INFORMATIONS PRATIQUES

Dates

Vendredi 31 janvier 2025

14h-20h30

Samedi 1^{er} février 2025

10h-20h30

Dimanche 2 février 2025

10h -19h

Lundi 3 février 2025

10h -16h

Lieu

Grande Halle d'Auvergne

Plaine de Sarliève

63800 Cournon-d'Auvergne

Tarifs

Entrée 6 €

Possibilité de télécharger ses invitations gratuites avec le code PRESSE.

Verre à l'entrée 1,50 €

ou possibilité de venir avec son propre verre.

Gratuit pour les moins de 18 ans

(les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte).

Services



5 espaces de restauration seront mis en place au sein du salon. Chacun pourra déguster les plats proposés en les accompagnant, à table, du vin acheté sur place.



Pour que les visiteurs stockent dans un espace sécurisé les cartons déjà achetés afin de poursuivre leur visite en toute tranquillité.



Permet aux visiteurs d'approcher leur véhicule à proximité du hall d'expositions pour charger leurs cartons.



Pour que chaque visiteur puisse se repérer dans le salon.

Conception et réalisation :
Pôle Créa, Centre France Pub.

Photos : Centre France Événements,
Adobe Stock

À propos des salons VINIFRANCE

Les salons VINIFRANCE sont organisés par Centre France Événements. Filiale événementielle du groupe de presse Centre France, l'entreprise a développé un réel savoir-faire en matière d'organisation d'événements et de salons grand public et professionnels.

Centre France Événements organise chaque année plus de 400 événements sur 15 départements.

Contact presse

presse@centrefrance.com

Retrouvez toutes les informations
(exposants, animations, actualités...)
sur notre site internet ou nos réseaux sociaux.



www.salon-vinifrance.fr

