

« NUL N'EST CENSÉ IGNORER LA LOIRE »

La 40^e édition de la Paulée vous donne rendez-vous dimanche 26 mars place Billard à Chartres, avec notamment le traditionnel marché des producteurs des vins de Loire.

Quarante ans, la Paulée des Vins de Loire ! À la fois dans sa belle maturité et la force de l'âge, elle est née de la rencontre de deux hommes que l'on pourrait décrire, en puisant dans le vocabulaire du vin, comme complexes, élégants et profonds, voire tout en rondeur après de généreuses dégustations...

Le premier nous a quittés. Jacques Puisais, biologiste et œnologue français (1927-2020), était un esthète des goûts qui popularisa l'accord mets et vins, influençant de nombreux sommeliers et des chefs prestigieux.

Quant à son complice, Georges Jallerat, ce sybarite à l'œil souriant a mis sa vie au service de ce que la viticulture produit de meilleur, construisant une cave emblématique

(30 000 bouteilles, 3 000 références) au Grand Monarque et parcourant la France viticole pour tout goûter, et servir la cause des vins justes.

« LES TRADITIONS POUR SOI »

En 1983, ils donnent naissance à la Paulée des Vins de Loire de Chartres et font de l'événement le rendez-vous de la viticulture ligérienne. Les festivités respectent l'esprit des anciennes paulées, ces « traditions pour soi » décrites par les érudits tel un banquet offert par le propriétaire aux ouvriers à la fin des vendanges.

C'est la Paulée populaire et ses quatre mille visiteurs qui se transforment le soir au Grand Monarque en repas entre spécialistes venus faire la promotion nationale des vins locaux, de la gastronomie et des produits d'exception. Cette année, ce sera sous la houlette du chef Christophe Hay^{***} et du chef du Georges, Thomas Pinaud^{***}, après une farandole d'étoiles portées par Michel Troisgros^{***}, Régis Marcon^{***} Thierry Marx^{***} ou encore Pierre Gagnaire^{***}.

MARCHÉ DES VIGNERONS PLACE BILLARD

Dimanche 26 mars, place Billard, sous la superbe halle, une quarantaine de producteurs de vins feront déguster leurs derniers millésimes. Ce 19^e marché des vignerons, co-organisé par le Grand Monarque et la commune libre de Saint-Brice, sera l'occasion pour les amateurs d'acquiescer de belles bouteilles en direct. Du Muscadet au Sancerre, en passant par l'Anjou, le Saumurois, Bourgueil, Chinon, la Touraine, Menetou-Salon, Quincy et tant d'autres, c'est tout le Val de Loire qui se donne rendez-vous. La vraie bonne affaire, c'est de pouvoir acheter en direct des vins parfois difficiles à se procurer, le Rocher des Violettes, le domaine



Sebastien David, le domaine Grosbois, Luneau-Papin ou le domaine de la Chevalerie... et tellement d'autres.

« Ce qu'on essaye de partager, c'est le supplément d'âme des vins ligériens, car comme le dit l'adage, nul n'est censé ignorer la Loire », confie le chef Christophe Hay, dont le projet est de faire de la destination une référence en matière de tourisme et de gastronomie. Sur le marché, le seul chef doublement étoilé au guide Michelin de la région Centre-Val de Loire proposera aux visiteurs un plat signature unique, consommable sur place, pour une somme très accessible.



Georges Jallerat, viticulteur de Nohain et Beffrais



Christophe Hay, chef de son restaurant deux étoiles à Bois.

Cette édition 2023 promet une fois de plus d'être vive, opulente, fruitée, corsée, dense et pleine de cette exubérance que donne le raisin. Le bon roi Henri IV sacré à Chartres ne dirait pas le contraire : « Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre. »

À votre santé !

Le programme de la Paulée, dimanche 26 mars

- 10 h à 17 h : marché des vignerons place Billard
- En soirée : dîner de la Paulée au Grand Monarque (réservé aux professionnels).

Plus d'infos : Facebook | La Paulée des Vins de Loire