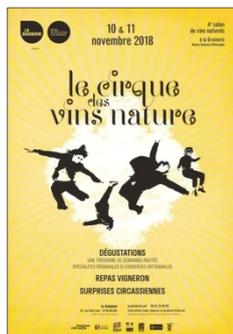




© Kai Hansen



© La Grainerie



© Poussière d'image



© Poussière d'image



© Poussière d'image



© Poussière d'image



Collectif Prêt-à-porter
 © Collectif Prêt-à-porter



Barrique instinct (docu)
 © DR

Saison Grainerie > **salon.**

→ **Samedi 10 et dimanche 11 novembre / la Grainerie / Balma (31).**

Le Cirque des vins nature

Vin nature ? Le vin d'avant la chimie.

4^e édition du salon des vins nature de la métropole toulousaine.

Entrée libre | verre de dégustation : 7 € | repas vigneron samedi soir : 35,80 € vins compris.

Organisé samedi 10 et dimanche 11 novembre à la Grainerie, fabrique des arts du cirque et de l'itinérance, le Cirque des vins nature réunit les vins naturels et le cirque contemporain.

On y déguste des vins naturels et vivants – sans sulfites ajoutés, des spécialités culinaires locales, du spectacle vivant, des ateliers d'initiation aux arts du cirque.

Inauguré en 2015, le Cirque des vins nature invite une trentaine de domaines vitivinicoles. C'est le premier salon du genre dans la métropole toulousaine.

Une trentaine de domaines invités

Pendant deux jours, plus d'une trentaine de domaines présentent leur production. Venus de toute l'Occitanie, d'Alsace, d'Aquitaine, des Pays de la Loire, mais aussi de Catalogne ou de Sardaigne, ces vigneron passionnés ont fait le choix philosophique de retrouver l'expression naturelle du terroir.

Ils nous proposent de partir à la découverte d'un autre monde du vin. Celui d'avant la chimie.

Et de nous faire retrouver l'âme du vin, goûter le raisin, les arômes de fruits, la minéralité, avec des « tchin-tchin », des « comment ça va ? » et beaucoup de « Mmm, c'est bon... »

À la Grainerie, ce n'est un week-end pas comme les autres.

Avec le collectif Prêt-à-porter, Escarlata Circus, Farö Céleste

Samedi soir, c'est repas vigneron et circassien, ponctué d'extraits du prochain spectacle du **collectif Prêt-à-porter**, *Comme la première fois* (création 2019), et de numéros de cirque par les compagnies **Escarlata Circus** et **Farö Céleste**.

Dimanche, des ateliers gratuits d'initiation aux arts du cirque sont proposés pour toute la famille, avec l'association Par Haz'art.

Samedi et dimanche, pour l'ouverture et la fermeture du salon, on pourra découvrir *Barrique instinct*, documentaire choral et polymorphe sur le monde des vins naturels.

Vins nature ?

Les vins nature, ou vins naturels, sont élaborés sans additifs chimiques, depuis la culture du raisin jusqu'à la mise en bouteille en passant par la vinification naturelle. Ils sont produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique (sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse), vendangés à la main, apportés au chai au plus vite, fermentés seulement grâce aux levures indigènes, sans trituration du moût et – excepté dans des cas très particuliers – sans ajout de sulfites ni de quelque autre intrant. Ce sont des vins authentiques et respectueux de l'environnement, qui procurent des sensations uniques.

Programme

Samedi 10 novembre

14 h : projection de *Barrique instinct*, documentaire choral et polymorphe sur le monde des vins naturels – participation libre et nécessaire.

De 15 h à 20 h : salon des vins et dégustations.

20 h 30 : repas circassien préparé par le cuisinier tarnais Alain Grèzes, ponctué de numéros de cirque. 35,80 € vins compris. Réservation indispensable : <https://la-grainerie.festik.net/repas>

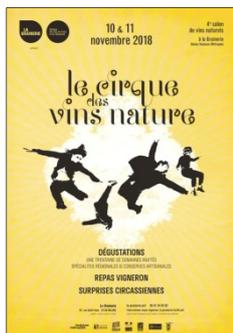
Dimanche 11 novembre

De 11 h à 18 h : salon des vins, dégustations et restauration légère.

De 14 h à 18 h : ateliers d'initiation aux arts du cirque, avec l'Association Par Haz'art. *Gratuit.*

19 h : projection de *Barrique instinct* – participation libre et nécessaire.

En partenariat avec Radio FMR 89.1.



© La Grainerie



Sylvain Saux / Domaine Péchigo / Aude
 © Poussière d'image



Romain Petiteau / Domaine de la Tourlaudière / Loire
 © Poussière d'image



Ignasi Segui / Vinyes Singulars / Catalogne
 © Malviatge



Philippe Wies / La Petite Baigneuse / P.-O.
 © DR



Marine Leys / La Vignereuse / Tarn
 © DR

Domaines invités

Ariège

Domaine de Larthet – Martin Plattner (09130 Carla-Bayle).

Aude

Le Clos Vagabond – Lucie Barral et Vincent Kolf (11480 La Palme).

Dom & Terre – Dominique Terrier (11220 Lagrasse).

Domaine Balansa – Céline Peyre, Julien Veyret (11360 Villeneuve-les-Corbières).

Domaine Beirieu – Anne et Jean-Claude Beirieu (11300 Roquetaillade).

Domaine Péchigo – Sylvain Saux (11300 Lauraguel).

La Petite Commanderie – Stéphane Madiec (11220 Montlaur).

Catalogne

Clot de les Soleres – Carles i Montse Mora Ferrer (08784 Piera, Barcelona).

Vinya Ferrer – Marcel Carrera i Ramón Viña (3785 Bot, Tarragona).

Vinyes Singulars – Ignasi Segui (08796 Pacs del Penedès, Barcelona).

Haute-Garonne

Château la Colombière – Diane et Philippe Cauvin (31620 Villaudric).

Gironde

Domaine Rousset-Peyraguey – Alain Dejean (33210 Preignac).

Hérault

La Combe du Jardinier – Amanda et Christophe Jammes (34210 Beaufort).

Domaine des Amiel – Aymeric Amiel (34290 Montblanc).

Jura

Domaine les Dolomies – Céline et Steve Gormally (39230 Passenans).

Loire

Domaine de la Tourlaudière – Romain Petiteau (44330 Vallet).

Lot

Domaine Parlange & Illouz – Jeremy Illouz (46090 Villesèque).

Domaine des Rouges – Simon Busser (46220 Prayssac).

Meurthe-et-Moselle

Sons of Wine – Farid Yahimi (54770 Dommartin-sous-Amance).

Pyrénées Atlantiques

Clos Marie-Louise – Château Lapuyade – Jean-Joseph Aurisset (64360 Cardesse).

Pyrénées Orientales

Domaine Arletaz – Benoît Arletaz (66600 Opoul-Périllos).

Domaine Léonine – Stéphane et Caroline Morin (66690 Saint-André).

Le Mas de la Lune – Vanessa et Matthieu Courtay (66220 Saint-Paul-de-Fenouillet).

La Petite Baigneuse – Céline et Philippe Wies (66460 Maury).

Domaine Potron-Minet – Jean-Sébastien Gioan (66300 Fourques).

Haut-Rhin

Domaine Christian Binner – Béatrice et Christian Binner (68770 Ammerschwyr).

Sardaigne

Sa Defenza – Pietro, Paolo e Anna Marchi (09040 Donori).

Tarn

Mas Brunet – Rémy Kuntz (81140 Cahuzac-sur-Vère).

Domaine Bois-Moisset – Sylvie Ledran et Philippe Maffre (81600 Montans).

Sandrine et Philippe Kuhn (81150 Vaour).

La Vignereuse – Marine Leys (81140 Montels).

Vinification

Bouches-du-Rhône

Pour du vin Nat(h) – Nathalie Cornec (13001 Marseille).

Spécialités locales

Tarn

Alain Grèzes, charcuteries, conserves et plats cuisinés (81140 Vaour).

Sardaigne

Agricola Soi, produits gastronomiques (08030 Nuragus).



Barrique instinct
© DR

Barrique instinct

Un film d'Astrid Jatosti et Florent Meynadier (2017 – 114 min.)

Barrique instinct est un documentaire choral et polymorphe sur le monde des vins naturels. En partant à la rencontre de vigneronnes et de vignerons de Marseille au Beaujolais, ce film dégustatif aborde les questionnements et les enjeux traversés par ces choix d'agriculture courageux face à un contexte peu soucieux de l'environnement et de l'individu. Ces femmes et ces hommes passionnés racontent leurs parcours hétérogènes, dans leurs motivations comme dans leurs pratiques, loin des schémas de l'agriculture traditionnelle. L'un d'entre eux est fils de vigneron, les autres proviennent de différents milieux socioprofessionnels : la mécanique, l'administration, l'enseignement, le secteur associatif et socioculturel, la restauration, la communication. De différentes générations et origines, ils nous parlent des liens profonds qu'ils entretiennent avec la nature et le vin. À travers un enchevêtrement rapide de paroles pudiques et amusées, ils donnent leurs visions sensuelles et poétiques de la vigne, du vin et de l'ivresse.

Bande-annonce <https://vimeo.com/263972466>



Informations : www.la-grainerie.net / 05 61 24 92 02.

Accès : 61 rue Saint Jean 31130 Balma.

Métro : ligne A, terminus Balma-Gramont. Sortir côté parking, longer la rue Saint Jean sur 400 m.

Auto : périphérique sortie 15 direction Lavaur. Au 1er rond point, prendre à droite rue Saint Jean.



© Arthur Bramao



© Arthur Bramao



Cie EIA © Ben Hopper



© Cirque Pardi !

La Grainerie ?

La Grainerie, fabrique des arts du cirque et de l'itinérance, est dédiée au renforcement de la filière cirque et à l'accompagnement de ses acteurs. C'est un lieu-ressource au service des créateurs, des techniciens, des administrateurs, qui offre des espaces d'entraînement, de création et de diffusion, des espaces de fabrication et de stockage, des bureaux.

Cette fabrique contemporaine puise son inspiration dans toutes les disciplines (danse, théâtre, musique, vidéo). C'est aussi une fabrique de lien social, qui s'appuie sur une démarche solidaire favorisant la rencontre entre artistes et habitants.

Établie à Balma, aux portes de Toulouse, sur un site de 11 500 m², la Grainerie réunit un bâtiment de 3 200 m² entièrement équipé pour les arts du cirque, et un large espace extérieur aménagé pour accueillir un ou plusieurs chapiteaux : la « place de l'itinérance ».

La diffusion de spectacles

Cirque en chantier : étape de création, c'est la présentation d'une pièce en cours d'élaboration, une rencontre sensible et constructive entre artistes et public.

Premiers tours de piste : avant-première d'un spectacle, cette étape importante permet aux artistes de présenter une œuvre fraîchement achevée.

Place au chap' : des compagnies itinérantes sont accueillies sous chapiteau pour une série de représentations.

Festivals : plusieurs temps forts dédiés aux arts du cirque et à l'itinérance sont organisés : l'Européenne de cirques à l'automne, Créatrices ! au printemps.

Le Cirque des vins nature : salon consacré aux vins naturels et vivants, avec de nombreux domaines invités, ponctué d'interventions d'artistes et d'ateliers d'initiation aux arts du cirque.

www.la-grainerie.net