

SAINT-VINCENT TOURNANTE À LADOIX-SERRIGNY

LES 25 ET 26 JANVIER 2025

Ladoix-Serrigny, le 13 septembre



Kit ou double ?

Depuis le 9 septembre, vous pouvez réserver vos kits de dégustation sur notre boutique en ligne !

- Le Kit de dégustation - 20€ en prévente sur notre site internet, 25€ sur place le jour J - Vous trouverez dans le porte-verre : le verre officiel « Hommage 38-SVT25 » de la Maison Lehmann Reims, le plan du village avec toutes les informations pratiques liées à la manifestation et un carnet de tickets pour déguster dans les caveaux les 10 cuvées proposées spécialement pour la Saint-Vincent Tournante.

- Le Kit « Sam » - 10€ - se compose des mêmes éléments que le kit de dégustation, à la différence que vous ne dégusterez pas de vins, mais d'excellents jus de raisins rouges et blancs issus de la production des vigneron de Ladoix et élaborés par leur soin. Vous trouverez dans votre kit deux tickets pour vous permettre de les découvrir.

- Le Kit « Enfant » - 5€ - offrira aux plus jeunes visiteurs un porte-verre contenant : une éco-cup réalisée par les élèves du RPI* Ladoix-Chorey, le livret des petits explorateurs de Bourgogne réalisé et fourni par le BIVB**, un coloriage et deux tickets pour découvrir les jus de raisins des vigneron de Ladoix à déguster dans les caveaux enfants.

Pour acheter vos kits, rendez-vous sur la boutique : <https://boutique.saintvincent2025.fr/>

*RPI : Regroupement Pédagogique Intercommunal

** BIVB : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Le village 100% Côte d'Or se dessine

La Commission Animation et Restauration a souhaité privilégier une offre de restauration locale pour cette Saint-Vincent Tournante, et vous proposera des plats majoritairement issus du terroir Bourguignon. De nombreux points de restauration vous seront proposés durant ce week-end de fête !

Un village 100% Côte d'Or se tiendra au cœur de la Saint-Vincent Tournante de Ladoix-Serrigny. Ce projet, à l'initiative de Patrice Sanchez, s'est concrétisé grâce au dévouement des membres de la Commission Animation et Restauration, et à l'engagement à leurs côtés des équipes de François Sauvadet, président du Département.

Dix producteurs affiliés à la marque, associés à dix Chefs locaux, Ambassadeurs 100% Côte d'Or, vous feront découvrir le savoir-faire gastronomique de notre belle région ! En attendant de déguster ces mets 100% délicieux les 25 et 26 janvier prochain, voici de quoi vous faire saliver...



* La Ferme Fruirouge confiera ses précieuses baies au Chef Meilleur Ouvrier de France **Guillaume Royer** (Auberge de Guillaume à Vandenesse-en-Auxois).

* **Olivier Lebail** (Au Petit Bonheur à Curtil-Vergy) cuisinera les œufs de la Ferme du Pontot.

* Les poulets de la Grange aux Volailles seront travaillés par **Laurent Parra** (Le Conty à Beaune).

* **Takashi Kinoshita** (Château de Cîteaux à Meursault) assaisonnera les Truites de l'Aube.

* Les agneaux du GAEC des Petits Prés seront confiés à **Jordan Billan** (Le Cèdre à Beaune).

* **Charlotte Chevalier** (La Buissonnière à Beaune), préparera les cochons du Groin de Paradis.

* Les veaux des Éleveurs du Pays Beaunois seront remis aux mains de **Sébastien Henry** (Le Biz'tro à Beaune).

* **Anthony Bonnardot** (Hôtel de la Poste à Pouilly-en-Auxois) mitonnera les vaches du Pays de Pouilly.

* Les Pigeons de Corton seront concoctés par **Edouard Mignot** (Ed'Em à Chassagne-Montrachet).

* **Romuald Sikorski** (Le Richebourg à Vosne-Romanée) prendra bien soin des Escargots de Fenay.

Dernière surprise préparée par la Commission Animation et Restauration, la création d'un dessert baptisé Le Saint-Vincent ! Réalisé par la pâtissière **Emilie Rey** (Ed'Em), il alliera le Pinot Noir et le Chardonnay pour célébrer le Saint Patron des Vignerons !

Contact presse : Valéria NAUDIN-Delphine CAPITAIN : communication@svt-ladoix.fr

Venez jouer avec nous !

La Saint-Vincent Tournante, c'est également l'occasion de découvrir le village et l'appellation de manière ludique !



- Plongez-vous, entre amis ou en famille, dans un jeu de piste grande nature au sein du village de Ladoix-Serrigny ! Petits et grands, en quête d'indices, résoudre les codes et les énigmes de ce passionnant **City-Game**. Pour jouer, rien de plus simple : scannez le QR code sur le plan de votre kit ou sur les panneaux dans les rues du village et laissez-vous guider ! Saurez-vous arriver au bout du parcours ? Pour le savoir, rendez-vous les 25 et 26 janvier à Ladoix-Serrigny !

Ce jeu est en libre accès, entièrement gratuit. Le projet est né de la précieuse collaboration entre la société « UnPaysUnDrapeau » et la Commission Animation et Restauration.



- En 2025, le site des Climats du vignoble de Bourgogne fêtera ses 10 ans d'inscription sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO ! Des événements et manifestations se tiendront tout au long de l'année pour célébrer cet anniversaire exceptionnel, marqueur de la reconnaissance historique, culturelle et paysagère du modèle viticole bourguignon.

La Saint-Vincent Tournante ouvrira les festivités de cette année toute particulière ! Sur son stand, les 25 et 26 janvier, l'Association des Climats (gestionnaire et animatrice du site) partagera avec le public des jeux interactifs pour découvrir ou redécouvrir les Climats, et plus particulièrement ceux de Ladoix ! Un stand dédié aux enfants et des cadeaux seront aussi au rendez-vous.



Droit de Cité

Véritable ambassadrice de la Bourgogne, des Appellations et des Vignerons, la Cité des Climats et vins de Bourgogne nous apporte une aide précieuse dans l'organisation de notre manifestation. Grâce à l'implication d'Olivier Le Roy et

de ses équipes, la Cité à Beaune proposera, d'octobre à mars, de nombreux rendez-vous autour de la Saint-Vincent Tournante : Table ronde sur l'histoire des Sociétés de Secours Mutuel, dégustations thématiques sur les cuvées de la Saint-Vincent Tournante de Ladoix, et bien d'autres surprises, même pour les plus jeunes...



Pour en savoir plus, consultez sans attendre le programme de la Cité des Climats et Vins de Bourgogne : <https://www.citeclimatsvins-bourgogne.com/actus-beaune/saint-vincent-tournante-2025/>, ou suivez nos actualités sur nos réseaux sociaux !

Partenaire de la Saint-Vincent Tournante, une vraie bonne idée !

La Saint-Vincent Tournante est une fête populaire, qui s'inscrit dans le paysage viticole depuis maintenant 80 ans. Les dernières éditions témoignent du succès grandissant de la manifestation, avec le nombre record de 70 000 visiteurs sur l'édition 2024.

Cette notoriété en fait un événement majeur en Côte d'Or, largement relayé par la presse et les réseaux sociaux, et suivi chaque année par de nombreux acteurs de l'économie locale.

Investir à nos côtés offre une gamme d'avantages, notamment en termes de visibilité, d'engagement communautaire, et de promotion de la tradition et de la culture locale.

Vous souhaitez contribuer à faire de cette Saint-Vincent une fête inoubliable ? La commission Finance est à votre écoute pour discuter avec vous des différentes possibilités. Plus d'informations : www.saintvincent2025.fr ou par mail : finances@svt-ladoix.fr

Sans bénévoles, la fête est moins folle...

Avis aux bonnes volontés ! Pour organiser au mieux notre fête, nous avons besoin de vous !

Beaucoup de places sont encore à pourvoir pour garantir le bon déroulement de ce week-end.

Vous avez envie de prendre part à l'organisation de la Saint-Vincent Tournante ?

Inscrivez-vous sur www.saintvincent2025.fr et pour plus d'informations, contactez la commission Bénévoles benevoles@svt-ladoix.fr



Avis à la presse : montrez patte blanche !

Si vous souhaitez couvrir l'événement je jour J, être au cœur de la manifestation, il est important de vous faire connaître auprès de la commission Communication ! Nous vous demandons de nous communiquer à l'avance les noms et prénoms de chaque participants, pour les deux jours, afin de pouvoir vous délivrer les laissez-passer permettant l'accès au parking presse, aux navettes, et plus généralement à la « Fan zone ». Contact presse : communication@svt-ladoix.fr

Contact presse : Valéria NAUDIN—Delphine CAPITAIN : communication@svt-ladoix.fr

www.saintvincent2025.fr—suivez-nous aussi sur   

