TERROIRS

EXPOSANTS 2026 · LISTE NON EXHAUSTIVE

Épicerie fine

Coq 2 Noix — *Noix et produits dérivés*

Domaine Lescharmes — *Confitures, sirops de cassis et groseille*

Les Ruchers des Teppes — *Miels, apiculteur récoltant*

Miura — *Huiles d'olive*

Morilles Aventure — *Morilles, cèpes, chanterelles*

Neisa Cafés — *Cafés torréfiés, thés, tisanes*

Terre de Provence — *Olives, tapenades, antipasti*

Terres de Vanille — *Vanille, épices, poivres*

Décoration

Planète Maison

Vintage et alors ?

Liste arrêtée à l'impression : d'autres exposants vous attendent sur place !

Douceurs

Breizh Pur Beurre — *Pâtisseries bretonnes*

Éclat de Chocolat — *Chocolats d'artisan créateur*

La Fabrik — *Chocolaterie, confiserie*

Les Douceurs de Provence — *Nougats, bonbons, pain d'épices*

Saveurs salées

Au Bon Baveux — *Escargots*

Charcuterie Mannei — *Charcuterie corse*

Foie Gras Sourbe — *Foie gras, confits, magrets*

La Fruitière des Suchaux — *Comté*

La Truite qui Fume — *Truite fumée, conserverie artisanale*

Lou Metche — *Foie gras, terrines et rillettes de canard*

Les 3 Petits Cochons — *Fromages et charcuterie de Savoie*

Restauration sur place

Breizh Pur Beurre — *Crêpes salées et sucrées*

Kiwanis Côte Chalonnaise — *Bar à huîtres, œufs en meurette, terrines, gougères*

La Truite qui Fume — *Planches de truite*

Lou Metche — *Foie gras, spécialités de canard*

Omelettes et Grillades (Nathalie Blanc) — *Omelettes au foie gras et aux cèpes*

Les 3 Petits Cochons — *Tartiflette, raclette*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



SALON VINS & TERROIRS · 2026

Le programme

PARRAIN DE L'ÉDITION

ALLEX

VEN 27 NOV	SAM 28 NOV	DIM 29 NOV	ENTRÉE
17h – 22h	10h – 22h	10h – 18h	5 € avec un verre

Parc des Expositions · Chalon-sur-Saône · Restauration sur place

Vendredi 27 novembre

18h	**Inauguration officielle du salon**
18h – 21h	**Concert : Soul Papa**

Samedi 28 novembre

10h – 12h	**Démonstration : pâté en croûte et tarte à l'oignon** par Allex, parrain de l'édition
11h	**Atelier « Vins & Foie Gras »** avec Marie-Antoinette
15h30 – 17h30	**Démonstration de pâtisserie** par le pâtissier Aurélien Ferré
17h30	**Atelier « La Distillation »** avec Marie-Antoinette
18h – 21h	**Concert : Soul Papa**

Dimanche 29 novembre

10h30	**Concours de la meilleure gougère** 1re session
11h30	**Atelier « Les Épices »** avec Marie-France et Terres de Vanille
14h30	**Concours de la meilleure gougère** 2e session
15h30	**Atelier « Les Arômes du Chocolat »** avec Marie-France
17h	**Annonce des gagnants du concours de la meilleure gougère** après délibération du jury

Qui fera la meilleure gougère ?

Venez encourager les candidats **dimanche dès 10h30**

VINS & SPIRITUEUX

EXPOSANTS 2026 · LISTE NON EXHAUSTIVE

Alsace

Domaine Birghan — *Grand cru Eichberg, crémant, pinots*

Domaine Ziegler Mauler et Fils — *Grands crus, crémants*

Kress-Bleger — *Riesling, sylvaner, crémant*

Beaujolais

Château du Moulin-à-Vent — *Moulin-à-Vent, Pouilly-Fuissé*

Vins Lionel Manigand — *Brouilly, Côte-de-Brouilly, Morgon*

Bordeaux

Château du Champ du Moulin — *Entre-deux-Mers, Bordeaux bio, crémant*

Château Petit Guillot — *Côtes de Bordeaux, vins en amphores*

Bourgogne

Cave de Lugny — *Mâcon-Lugny, Viré-Clessé, crémant*

Domaine de la Denante — *Saint-Véran, Pouilly-Fuissé*

Domaine de Quintefeuille — *Mâcon-Villages, Mâcon-Lugny*

Domaine des Arbillons — *Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Brouilly*

Domaine des Verchères — *Mâcon-Mancey*

Domaine les Champs de Thémis — *Bouzeron, Mercurey*

Domaine Fribourg Hacquard — *Hautes-Côtes de Nuits, Nuits-Saint-Georges*

Domaine Henri Gros — *Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny*

La Grange aux Sources — *Bouzeron, Mercurey*

Maison Gérard Boyer — *Meursault, Aloxe-Corton*

Bugey

Domaine la Dentelle — *Bugey Cerdon*

Champagne

Champagne Julie Dechelle — *Bruts, rosés, millésimés*

Champagne Edwige François — *1er cru, ratafia*

Champagne Mehlinger & Fils — *Champagne, ratafia*

Champagne Vallade et Filles — *1er cru, ratafia*

Côtes du Rhône

Côte-Rôtie Jasmin — *Côte-Rôtie, viognier*

Domaine de Carobelle — *Gigondas, Vacqueyras, bio*

Domaine de la Barotte — *Lirac, Côtes du Rhône*

Domaine de la Consonnière — *Châteauneuf-du-Pape, Lirac*

Italie

Barone di Bolaro — *Vins de Calabre*

Jura

Cave Fruitière de Pupillin — *Arbois-Pupillin, vin jaune, macvin*

Languedoc–Roussillon

Domaine Ampelous — *Minervois, Pays d'Oc*

Domaine Calvel — *Corbières, Corbières-Boutenac*

Domaine Rouger — *Muscat, Languedoc*

Mas Llossanes — *Côtes catalanes, bio et biodynamie*

Sud–Ouest & Corse

Domaine du Peyrié — *Cahors, Côtes du Lot*

Plaisir Coupable - Domaine Zuria — *Île de Beauté, Côtes de Gascogne*

Vins du Tsar — *IGP Thézac-Perricard*

Val de Loire

Didier Lorieux — *Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil*

Domaine des Coteaux Blancs — *Anjou, rosé de Loire, crémant*

Spiritueux

Auctus Distillerie — *Liqueurs, génépi, gin, vodka*

Maison Villier — *Cognac, pineau des Charentes*

YSOA Rhums — *Rhums arrangés, planteur*