

DOSSIER DE PRESSE

2021

Musée de la vigne
et du vin d'Anjou



France



Les femmes sont à l'honneur au Musée !

EXPOSITION FEMMES | 19 mai > 7 novembre 2021



*Saint-Lambert-du-Lattay - Il y a encore une vingtaine d'années, les femmes exploitantes viticoles étaient minoritaires. Aujourd'hui, elles représentent près d'un tiers des vigneronnes... L'équipe du Musée s'est donc intéressée à la question et en a fait une exposition « Le monde viticole... et les femmes ? » ! Cette dernière vous invite à découvrir celles qui faisaient ou font le vin, de 1900 à nos jours. **Lumière sur ces femmes qui, bien souvent dans l'ombre, sont désormais sous le feu des projecteurs !***

METTRE EN VALEUR LES VIGNERONNES D'HIER ET AUJOURD'HUI

EXPOSITION - C'est lors de recherches pour une animation sur les métiers vitivinicoles que le sujet de la mixité nous est apparu **comme une évidence**. Néanmoins, nous avons très vite remarqué que les sources écrites et iconographiques sur le thème sont rares... Déterminée, l'équipe du Musée a creusé le sujet pour dénicher des **documents, vidéos, revues ou affiches** à présenter aux visiteurs... Et c'est chose faite ! On se donne donc rendez-vous à partir du **19 mai** pour découvrir l'exposition dans une **nouvelle salle du Musée** ! Cette exposition est complémentaire à l'**exposition en ligne sortie le 6 mai**, proposant des documents inédits accessibles depuis votre salon.

DES RENCONTRES À NE PAS MANQUER !

PROGRAMMATION - Une exposition sur les femmes, mais pas que ! Nous donnons **rendez-vous** aux visiteurs lors de plusieurs animations consacrées à ce thème : **conférences, dégustations commentées, balades insolites, soirée interactive**... Ces événements seront aussi l'occasion d'échanger avec des vigneronnes du territoire, comme **Evelyne De Pontbriand** ou encore **Tessa Laroche qui nous feront l'honneur d'être présentes lors de notre première conférence**. Nous collaborerons également avec des actrices de l'oénotourisme comme Valérie Aubergeon (**Les vignes selon Val**) ou Vanessa Godfrin (**Le Secret des Papilles**). Ces rencontres permettront d'enrichir l'exposition et d'en savoir plus sur la place des femmes dans le monde du vin aujourd'hui.

À travers ce dossier de presse, nous vous détaillons le contenu de l'exposition ainsi que toutes les animations prévues cette année. Bonne lecture !

Chloé MILCENDEAU
Chargée de communication
Tél : 02 41 78 42 75
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr

SOMMAIRE

LE VIN AU FÉMININ

- Nouvelle exposition : Le monde viticole... et les femmes ?
- Conférence - Domaines viticoles : manager au féminin
- Soirée quiz - Femmes et vin : STOP aux clichés !
- Balades insolites dans les vignes
- Conférence - Collectifs de vigneronnes : l'union fait la force ?
- Honneur aux dames !
- Atelier famille 6-12 ans - Vigneron·ne en herbe

LES NOUVEAUTÉS

- Atelier famille 3-6 ans - Drôles de bobines
- Visite vrai/faux
- Inter'vignes
- Médiation - Fiches de salle / Panneaux d'introduction

LES INCONTOURNABLES

- Visites-dégustation

INFOS PRATIQUES

- Mesures sanitaires en place
- Visuels disponibles
- Le Musée en bref...
- Informations pratiques

1

3

4

5

6

7

7

9

10

11

12

14

16

17

18

18



LE VIN AU FÉMININ

NOUVELLE EXPOSITION

« LE MONDE VITICOLE... ET LES FEMMES ? »

UNE EXPOSITION TEMPORAIRE...

Les femmes dans les vignes sont souvent représentées par une image de beauté, de fécondité... Pourtant, la réalité est tout autre !

En effet, jusqu'aux années 1950, les femmes sont très largement assignées à des tâches domestiques au sein du domaine et leur travail dans les vignes est limité à certains travaux manuels, dits « faciles »... mais pas moins pénibles que les travaux effectués par les hommes. Elles doivent aussi faire preuve de polyvalence et se rendre disponibles en fonction des aléas climatiques...

Ainsi, elles ont longtemps été reléguées au second plan dans les travaux viticoles malgré leur rôle indispensable au bon fonctionnement des exploitations.

Mais les années d'après-guerre marquent un tournant pour elles grâce à un contexte social et législatif favorable, une formation et une organisation du domaine plus égalitaire, ainsi qu'une diversification des métiers. Et depuis, comment la place des femmes a-t-elle évolué ?



C'est ce que nous vous proposons de découvrir à travers un parcours qui prendra place dans une nouvelle salle, spécialement conçue pour les expositions temporaires, dans l'ancienne salle de tonnellerie.

Cette exposition présentera des objets, revues, affiches ou encore des témoignages sonores illustrant le rôle et la place des femmes. Une chose est sûre : certains extraits vont vous étonner !

...MAIS AUSSI UNE EXPO EN LIGNE !

Cette exposition virtuelle est accessible via notre site internet. Mais, pourquoi choisir de faire une exposition en ligne ?

L'idée nous est venue lors du premier confinement, avec l'émergence du hashtag #Culturechezvous, sur les réseaux sociaux.

Cette exposition en ligne permet de découvrir des documents, photos ou vidéos qui ne peuvent être exposés et des extraits audio de témoignages inédits.

Complémentaire à l'exposition physique, elle est d'ores et déjà visible depuis chez vous !



LES FEMMES À L'HONNEUR DANS LA LETTRE DU MUSÉE...

Tous les ans, l'équipe du Musée publie une lettre du Musée. Chaque lettre est consacrée à un thème de recherches effectuées à l'aide de nos collections et de notre fonds documentaire. La lettre du Musée qui met ainsi les femmes à l'honneur, sera distribuée à nos partenaires, élus locaux, hébergeurs ainsi qu'à tous les soutiens du Musée. Elle sera aussi mise à disposition du public.

...ET DANS LA PROGRAMMATION DE LA SAISON !

Pour compléter ce parcours, plusieurs dates de la programmation seront consacrées au thème des femmes dans le monde viticole :

 **CONFÉRENCE**

Domaines viticoles : manager au féminin

Avec Élisabeth POUTIER, Jean-Pierre NOBLET (ESSCA) et des vigneronnes du territoire

Le 1^{er} juillet à 20h00

 **SOIRÉE QUIZ**

Femmes et vin : stop aux clichés !

Avec Vanessa GODFRIN
Le Secret des Papilles

Date à définir

 **BALADES INSOLITES**

Balades dans les vignes au crépuscule.

Avec Valérie AUBERGEON,
Les vignes selon Val

Les 23 juillet et 20 août à 20h00

 **CONFÉRENCE**

Collectifs de vigneronnes : l'union fait la force ?

Avec Chloé LEBRUN,
doctorante en sociologie

5 novembre à 20h00

Nous adapterons également l'atelier famille « Vigneron en herbe », qui cette année se transforme en « Vigneron-ne en herbe », sans oublier les jeudis de l'été où les femmes seront à l'honneur ! *(plus d'informations page 7)*

PROGRAMMATION

« LE MONDE VITICOLE... ET LES FEMMES ? »

SOIRÉE QUIZ - FEMMES ET VIN : **STOP** AUX CLICHÉS !

FEMMES ET VIN : **STOP** AUX CLICHÉS !

Date à définir - Soirée quiz

Avec Vanessa GODFRIN
du Secret des Papilles !

Musée de la vigne
et du vin d'Anjou



Date à définir en fonction de la Nuit des Musées

Les femmes préfèrent-elles le vin blanc ? Existe-t-il des « vins de femmes » ? D'où viennent ces clichés et surtout, reflètent-ils une réalité ?

C'est ce que nous vous proposons de découvrir à l'occasion de cette soirée quiz interactive ! En compagnie de **Vanessa GODFRIN (Le Secret des Papilles)**, nous balayerons tous les stéréotypes existant sur les femmes et le vin, pour comprendre l'origine de ces idées reçues et voir leur impact sur notre comportement au quotidien.

Le quiz sera suivi d'une dégustation à l'aveugle pour le moins originale... Saurez-vous distinguer un vin vinifié par une femme ou par un homme ?

Pour jouer en direct, n'oubliez pas de venir équipé de votre smartphone !

1h d'échanges puis 1h de dégustation de vins.

Réservation obligatoire, nombre de places limité.

Tarif: 12€/personne

PROGRAMMATION

« LE MONDE VITICOLE... ET LES FEMMES ? »

CONFÉRENCE - DOMAINES VITICOLES : MANAGER AU FÉMININ



Le jeudi 1^{er} juillet à 20h00

Quelles sont les motivations des femmes à devenir vigneronnes ? Comment a évolué la place des femmes dans le monde viticole ? Le genre a-t-il une influence dans la gestion d'une exploitation ?

Depuis plusieurs années, les femmes ont investi les exploitations viticoles angevines. **Elizabeth POUTIER**, professeure en marketing à l'ESSCA, est allée à leur rencontre. Elle les a interrogées pour connaître leurs **différentes approches dans la gestion d'un domaine** et nous fera part de ses conclusions. Après son intervention, nous **échangerons avec les différentes exploitantes angevines** présentes. Reprise d'un domaine, association avec un membre de sa famille ou entrepreneuriat, chacune a son histoire et donnera son point de vue sur le management au féminin.

Cette soirée s'achèvera autour d'une dégustation de vins issus du chenin.

1h30 d'échanges puis dégustation de deux vins.
Réservation obligatoire, nombre de places limité.
Conférence gratuite

Avec Elizabeth POUTIER
Enseignante chercheuse de l'ESSCA



Avec Evelyne DE PONTBRIAND
Vigneronne au Domaine de Closel



Avec Tessa LAROCHE
Vigneronne au
Domaine aux Moines



Avec Jean-Pierre NOBLET
Enseignant chercheur de l'ESSCA



PROGRAMMATION

« LE MONDE VITICOLE... ET LES FEMMES ? »

BALADES INSOLITES DANS LES VIGNES



Les vendredis 23 juillet et 20 août à 20h00

Stimulez vos sens et profitez du vignoble au crépuscule !

Envie de **vivre une expérience inédite dans les vignes** ? De profiter de la fraîcheur du crépuscule en toute convivialité ? Cette balade est faite pour vous !

Nous vous invitons à une balade commentée de moins de 5km en compagnie de **Valérie AUBERGEON (Les vignes selon Val)** pour découvrir ou redécouvrir le vignoble d'Anjou.

De la crise du phylloxéra jusqu'aux travaux de la vigne, sans oublier la place des femmes, vous balayerez tous les aspects qui constituent le vignoble. Dans la pénombre, vous découvrirez le terroir des Coteaux du Layon autrement.

Cette balade sera agrémentée d'une halte gourmande dans les vignes pour y découvrir des vins et spécialités gustatives angevines.

Une fois la nuit tombée, vous reprendrez le chemin du Musée dans une ambiance chaleureuse ! Une nouvelle surprise pour vos papilles vous attendra à votre arrivée.

Balade de 2h30 comprenant une halte gourmande.
Réservation obligatoire, nombre de places limité.
Tarif: 18€/personne

Avec Valérie AUBERGEON
Les vignes selon Val



© Sébastien GAUDARD / Anjou tourisme

PROGRAMMATION

« LE MONDE VITICOLE... ET LES FEMMES ? »

CONFÉRENCE - COLLECTIFS DE VIGNERONNES : L'UNION FAIT LA FORCE ?



Vendredi 5 novembre à 20h00

S'il y a encore quelques années, le nombre de femmes à la tête d'une exploitation viticole se comptait sur les doigts d'une main, aujourd'hui, près de 30% des vigneronns sont des vigneronnes ! Les femmes se sont progressivement réunies pour créer des collectifs de vigneronnes...

Il est loin le temps où les femmes n'avaient pas accès aux caves ! Longtemps boudées de ce monde dans lequel elles ont pourtant toujours été, les femmes révolutionnent la profession depuis la fin du 20^{ème} siècle.

Aujourd'hui, on compte **deux fois plus d'exploitantes viticoles** qu'en 1988. Cette arrivée à la tête des domaines a donné envie aux femmes de se regrouper. La naissance de ces collectifs est aussi liée à l'isolement des femmes de vigneronns assurant la gestion administrative des domaines.

Tout commence alors par le collectif des « Aliénor du vin de Bordeaux », en 1994. De nos jours, **chaque région a son collectif de femmes**

vigneronnes, allant même jusqu'à un collectif national, les « Women do Wine ».

Suite à son travail sur l'émergence de collectifs féminins, **nous recevrons Chloé LE BRUN doctorante en sociologie, pour nous éclairer sur ces initiatives féminines.** Nous recevrons aussi des vigneronnes faisant partie de ces collectifs, afin d'avoir leur point de vue.

Cette conférence se terminera par une dégustation.

1h30 d'échanges puis dégustation de vins issus du chenin.

Réservation obligatoire, nombre de places limité.

Conférence gratuite

Avec Chloé LE BRUN
Doctorante en sociologie



**Des membres de collectifs
de femmes vigneronnes**



MÉDIATION

« LE MONDE VITICOLE... ET LES FEMMES ? »

HONNEUR AUX DAMES !



Tous les jeudis de juillet/août à 15h30

Découvrez la **nouvelle exposition** du Musée « Le monde viticole... et les femmes ? ». Comment le rôle des femmes a-t-il évolué depuis 1900 ? C'est ce que nous vous proposons de découvrir avec cette **visite guidée**.

1h00 de visite puis **dégustation de vins de vigneronnes du territoire**.

Le **+** du Musée : les vigneronnes viennent à votre rencontre lors de la dégustation, les jeudis du 15 juillet au 15 août !

Réservation obligatoire, nombre de places limité.
Tarif : 6€

VIGNERON·NE EN HERBE



Tous les mercredis des vacances scolaires à 15h00

Le but de cet atelier est simple : être la première famille à passer la ligne d'arrivée d'un **plateau de jeu géant**. Pour y parvenir, chaque équipe se met dans la peau d'un·e vigneron·ne, répond aux questions ou relève les défis du Musée. **L'objectif** : découvrir tous les secrets du métier de vigneron de façon ludique !

Pour 2021, l'animation a été adaptée au thème des femmes et se déroulera en extérieur ! De nouvelles questions, de nouveaux défis... Venez les découvrir !

1h30 d'atelier suivi d'un goûter.
Réservation obligatoire, nombre de places limité.

Tarifs : adulte 6 € / enfant (6-14 ans) 3,50 € / forfait famille (2 adultes, 2 enfants et plus) 15 €





LES NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS

ATELIER FAMILLE 3-6 ANS : DRÔLES DE BOBINES



Tous les mercredis des vacances scolaires à 10h30

Les tout petits ont maintenant leur activité au Musée ! En retrouvant les membres de la famille « Drôles de bobines », des personnages détournés de nos collections, les enfants de 3 à 6 ans et leurs parents parcourent le Musée. Ils découvrent, avec la médiatrice, les **machines** et **outils du vigneron** et récoltent des objets qui serviront en fin de visite, à mettre en scène le **cycle de la vigne** !

1h d'atelier pour les familles avec enfants à partir de 3 ans.

Réservation obligatoire, nombre de places limité.

Tarifs : adulte: 6€ /enfant - de 6 ans : gratuit / forfait famille (2 adultes, 2 enfants et plus) : 15 €



VISITE VRAI/FAUX

VRAI

FAUX



Tous les mardis et vendredis de juillet-août à 15h30

Laissez vous guider dans le Musée lors d'une **visite insolite** de nos collections ! Découvrez le **métier de vigneron** et le terroir angevin, mais attention, **ne faites pas totalement confiance à votre guide** : il lui arrive de semer de fausses informations pendant la visite... Alors, à vous de démêlez le vrai... du faux !

1h de visite guidée suivie d'une dégustation de deux vins de 30min.

Réservation obligatoire, nombre de places limité.

Tarif : 6€

INTER'VIGNES



Samedi 18 et dimanche 19 septembre 2021

Envie de **vivre une expérience originale entre amis ou en famille** ? De découvrir la vigne et le vin lors d'une journée mémorable ?

Participez au nouveau **challenge** du Musée de la vigne et du vin d'Anjou : **Inter'vignes** ! Les équipes s'affrontent lors d'épreuves autour du monde du vin ou de la vigne : challenge des vendanges, retrouver le nom des bouteilles de vin selon la contenance, lancer de bouchons, quiz sur le vignoble...

L'objectif ? Obtenir le plus de points possible en équipe pour remporter la victoire !

De nombreuses activités seront proposées, mêlant culture générale, agilité, vitesse, sans oublier l'esprit d'équipe qui devra être au rendez-vous ! **Ce challenge multi-activités est accessible et adaptable à tous.**

Deux formules différentes seront proposées : le samedi pour les adultes et le dimanche pour toute la famille.

Les meilleures équipes seront récompensées. Plus d'informations en cours d'année sur notre site internet.

Réservation obligatoire, nombre de places limité.
Tarifs et programme détaillé à venir sur notre site (courant juillet)



© Les caves de la Loire

FICHES DE SALLE/ PANNEAUX D'INTRODUCTION

De nouveaux supports d'aide à la visite

Dans toutes les salles du Musée, vous découvrirez de **nouvelles fiches de salle** présentant la viticulture angevine. Elles sont en accès libre, pour les visiteurs avides de connaissances sur notre terroir.

Vous trouverez également de **nouveaux panneaux**, dotés d'une touche de modernité, grâce à des couleurs vives, attirant l'œil du visiteur. De plus, ces nouveaux textes sont désormais accompagnés de citations de vigneron angevins, extraits du fonds documentaire.

Rendez-vous dès l'ouverture pour les découvrir !



Les nouvelles fiches de salle

AU PRINTEMPS, FACILITER LA CROISSANCE DE LA VIGNE

Après son repos végétatif hivernal, la vigne se réveille au printemps : c'est le **débourrement**. Les bourgeons, puis les rameaux de l'année vont alors pousser, tout en étant très sensibles aux maladies qui se développent à partir de cette saison.

La taille en vert

Popularisée par la recherche agronomique, la taille en vert consiste à **maîtriser le développement de la végétation de l'année** et contrôler l'équilibre entre rameaux, feuilles et grappes. Elle se traduit par un certain nombre de travaux qui favorisent une vendange de meilleure qualité.

L'**ébourgeonnage** consiste à supprimer les bourgeons indésirables. L'**épiépage** s'attaque aux bords non feuillés qui poussent sur le tronç, car le raisin est produit sur les bois de deuxième année.

Avec l'**épiépage**, on coupe l'extrémité des rameaux pour arrêter leur extension, à la période de la floraison, ou mois de juin généralement.



Épiépage mécanique avec, à gauche, les vignes non épiépagées, à droite, celles qui ont été épiépagées.

Au cours de l'été, pour favoriser la maturation et l'aération des grappes, on peut également **effeuiller** (retirer les feuilles qui couvrent les grappes) et, fin juillet, **éclaircir** (supprimer certaines grappes pour permettre un meilleur développement des autres).

Les maladies de la vigne

Au cours du 19^{ème} siècle, outre le phylloxéra, deux autres maladies dévastatrices sont apparues dans le vignoble européen. Ces maladies cryptogamiques sont dues à des champignons qui se développent sur les feuilles et les grappes : le **mildeu** et l'**oïdium**. Une lutte méthodique est engagée avec la mise au point de produits de traitement.

Contre l'oïdium, on utilise le **soufre**, que l'on pulvérise sous forme de poudre sur la plante. Contre le mildew, on invente la **bouillie bordelaise** qui est un **mélange liquide d'eau, de chaux et de sulfate de cuivre**. Utilisés dès le 19^{ème} siècle, ces produits n'ont pas évolué jusqu'aux années 1970. Ils sont d'ailleurs encore autorisés en agriculture biologique.

Des outils spécifiques tels que le **souffleur**, la **sulfateuse à main** et l'**atomiseur** nécessaires pour réaliser ces traitements. Ils ont connu des évolutions notamment pour les adapter à la traction animale. Ces travaux de traitement ont principalement lieu entre la fin du mois de mars et le début du mois de juillet.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les raisins, plus sensibles que les vignes à l'oïdium, permettaient autrefois aux vigneron de récolter précocement leur récolte. Aujourd'hui, les vigneron utilisent leur expérience et les avis des stations agricoles.

La fermentation stabilise le vin surologique et permet d'en affiner le goût. Cette fermentation est obligatoire et parfois pratiquée sur les vins blancs.

À partir des 1970s et les bactéries sélectionnées et ajoutées au vin pour améliorer et corriger l'équilibre du vin. Le recours quasi systématique à un ajout de sucre dans le vin est interdit depuis les années 1980 et est interdit dans certaines régions.



du jus à l'aide d'une pompe à pulvériser.

LANCÉ ROUSSE ?

Il s'agit d'un mélange de vin rouge et de vin blanc. Le rosé de saignée : élaboré à partir d'une cuve à jus, le jus est mis en cuve 24 heures. Le jus est ensuite pressé et les grappes entières de raisin sont pressées.



VENDANGE

La diversité des vignes induit une période longue, entre sept et dix semaines.

Pour les vins blancs, les raisins peuvent être récoltés plus tôt, manuellement.

En revanche, pour les vins rouges, les raisins arrivent concentrés en sucre et doivent être récoltés manuellement. Les passages successifs sont nécessaires.

« Il y avait une jeunesse après la vendange, c'était une fête commune, il y avait des danses... »

Hélène et Jean-Pierre CHÉ à Beaulieu-sur-Layon jusqu'en 1977. Ça, ça a été un bouillonnement de ce qui se faisait [...] ça permettait de vendre à la main. Ça que j'en faisais avec des copains. [...] qu'il fallait les faire travailler, mais, on coupait... »

Olivier GUILLET, vigneron à Beaulieu-sur-Layon entre 1965 et 2002.

TRANSFORMATION

Avant l'arrivée de la machine, le raisin était pressé à la main. Le jus était pressé dans des sacs en toile qui étaient pressés à la main.

« On a commencé à vendanger avec des sacs en toile ce qui avait des défauts qui dépassaient la levée, ils faisaient 70 centimètres à peu près la mesure en fait, des sacs en toile en fait le poids de la vendange... »

Vigneron en activité jusqu'en 1946 et 1964.

VINIFICATION

Le début du 20^{ème} siècle a vu une transformation des paysages et des pratiques.

« On a commencé à vendanger avec des sacs en toile ce qui avait des défauts qui dépassaient la levée, ils faisaient 70 centimètres à peu près la mesure en fait, des sacs en toile en fait le poids de la vendange... »

Vigneron en activité jusqu'en 1946 et 1964.

MISE EN BOUTEILLE

Dernière étape de la vinification, la mise en bouteille commence vers les mois de mars-avril.

La commercialisation du vin se faisait quasi exclusivement en tonneaux jusqu'à la fin des années 1950, période à laquelle la vente en bouteille s'est généralisée.

Dans un premier temps, les acheteurs mettaient eux-mêmes leur vin en bouteille. Aujourd'hui, cette étape est essentiellement réalisée au domaine.

« Autrefois, on faisait tout, on vendait les bouteilles, on lavait les bouteilles, etc. même l'épiépage. Maintenant tout est fait mécaniquement avec des entreprises qui viennent sur place, sauf l'épiépage. »

Jacques LECONTE, vigneron à Champ-sur-Layon entre 1948 et 1988.

Les nouveaux panneaux d'introduction



— LES INCONTOURNABLES —

VISITES-DÉGUSTATION

JUIN

Dimanche 6 juin
Dimanche 20 juin

JUILLET/AOÛT

Tous les mercredis,
et dimanches

SEPTEMBRE

Dimanche 5 septembre

OCTOBRE

Dimanche 3 octobre
Dimanche 17 octobre
Mercredi 27 octobre

NOVEMBRE

Mercredi 3 novembre
Dimanche 7 novembre



Le métier de vigneron, d'hier à aujourd'hui...

Le Musée de la vigne et du vin d'Anjou est un **lieu de rencontres** : la rencontre entre le passé, le présent et l'avenir; la rencontre entre des visiteurs et une équipe passionnée par le métier de vigneron. D'agriculteur, il devient vinificateur avant de se transformer en commerçant puis en chef d'entreprise.

Un métier passionnant aux multiples facettes.

Accompagné de notre guide, vous partirez à la découverte des **évolutions du métier de vigneron**, de la **vigne**, en passant par la **viticulture** pour finir au chai, lors de la **vinification**.

Durant votre visite au Musée, explorez puis dégustez ce mélange de modernité et de tradition.

Parce que les vins que nous buvons sont typiques et uniques, vous repartirez d'ici avec de nombreuses images et connaissances à transmettre à votre tour.

1h de visite suivie de 30min de dégustation commentée.

Avril, mai, juin, septembre, octobre : 1^{er} et 3^{ème} dimanche du mois et les mercredis des vacances scolaires à 15h30.

Juillet-août : Tous les mercredis et dimanches à 15h30.

Réservation obligatoire, nombre de places limité.

Tarif: 6€



INFOS PRATIQUES

MESURES SANITAIRES EN PLACE

Port du masque obligatoire dès 11 ans.

Mise à disposition de gel hydro-alcoolique.

Respect de la distanciation sociale (2 mètres minimum entre chaque personne, marquage au sol...)

Le nombre de visiteurs est régulé en fonction de l'espace (8m² par personne)

Désinfection régulière du matériel et des surfaces sensibles, aération des pièces au maximum.

Afin d'éviter des flux de personnes trop importants, le Musée encourage les réservations en ligne sur son site internet, pour les animations comme pour les visites libres.

Les bornes manipulables sont dotées de gel hydroalcoolique et désinfectées régulièrement.



INFORMATION CORONAVIRUS COVID-19

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

- Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Se moucher dans un mouchoir à usage unique
- Portez un masque chirurgical ou en tissu de catégorie 1 quand la distance de deux mètres ne peut pas être respectée
- Respecter une distance d'au moins deux mètres avec les autres
- Limiter au maximum ses contacts sociaux (6 maximum)
- Éviter de se toucher le visage
- Aérer les pièces le plus souvent possible, au minimum quelques minutes toutes les heures
- Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades
- Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)

0800 130 000 (appel gratuit)

GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS

VISUELS DISPONIBLES

Un kit de photos presse est disponible sur notre site internet : www.musee-vigne-vin-anjou.fr/presse ou sur demande à l'adresse contact@musee-vigne-vin-anjou.fr



Musée de la vigne et du vin
d'Anjou



Femmes et viticulture
© Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou



Femmes et viticulture
© Clos de la Raimbaudière



Femmes et viticulture
Affiche du Ministère de l'Agriculture



Balades insolites dans les vignes
© Sébastien GAUDARD - Anjou Tourisme



Atelier vendanges



Visite du Musée



Animation
Petites bêtes des vignes

LE MUSÉE EN BREF...

Le Musée de la vigne et du vin d'Anjou est situé au cœur du vignoble dans un ancien cellier. Il présente l'évolution de la viticulture, du 19^{ème} siècle à aujourd'hui. Au fil du temps, le vigneron s'est adapté et a fait évoluer ses pratiques pour produire les vins typiques de l'Anjou que nous connaissons aujourd'hui.

Nos guides vous feront découvrir toutes les étapes de l'élaboration des vins à travers nos collections, de la plantation de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Visites insolites, ateliers-famille, événements viticoles, balades au crépuscule, animations pédagogiques pour les scolaires... Tout est réuni pour en apprendre plus sur le territoire, le vin d'Anjou et le métier de vigneron, sans s'en rendre compte !

Découvrez notre vinothèque, unique en France, où est exposé une riche collection de bouteilles de vin d'Anjou de 1887 à nos jours. Puis, partez dans notre conservatoire de cépages où sont cultivés 17 variétés de raisin, même les plus oubliés !

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES D'OUVERTURE :

D'AVRIL À JUIN / VACANCES D'AUTOMNE (ZONE B)

Du mercredi au vendredi et le dimanche : 14h00-18h00

JUILLET/AOÛT

Du mardi au dimanche : 14h00-18h00

DE SEPTEMBRE AU 7 NOVEMBRE

Le dimanche : 14h00-18h00

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU

Contact presse : Chloé MILCENDEAU

Place des vigneron
SAINT LAMBERT DU LATTAY
49750 VAL-DU-LAYON

Tél : 02 41 78 42 75

contact@musee-vigne-vin-anjou.fr

WWW.MUSEE-VIGNE-VIN-ANJOU.FR

TARIFS D'ENTRÉE :

ADULTE	RÉDUIT*	ENFANT (6 à 14 ans)	ENFANT (moins de 6 ans)	FAMILLE (2 adultes et 2 enfants minimum)
6€	5€	3,50€	GRATUIT	15€

*Étudiants, demandeurs d'emploi, personnes en situation d'handicap, CE...

AVEC LE SOUTIEN DE :





MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU

Place des vigneron
SAINT LAMBERT DU LATTAY
49750 VALDU-LAYON
Tél : 02 41 78 42 75
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr

www.musee-vigne-vin-anjou.fr/presse