

# PROGRAMME

VENDREDI 27 FÉVRIER

14H  
->  
21H

**18H30** Inauguration officielle de la 42<sup>ème</sup> édition du Salon des Vins de Tain l'Hermitage en présence des parrains **Paul Marcon**, Bocuse d'Or 2025, et **François Trinh-Duc**, ancien international français de rugby.

**Résultats du concours des vins**, Prix du Crédit Agricole, Appellations Hermitage 2023 & Saint-Joseph 2024.

**19H30 « Casino du Vin »** avec Degust&Co 8 pers. max (durée 1h-1h30) 15€/pers.

SAMEDI 28 FÉVRIER

10H  
->  
20H

**10H30 Atelier Initiation à la dégustation** avec Romane Vallon, œnologue chez « Hauts les grappes » (durée 1h).

**14H30 Atelier « Vins et truffes »** - Franck Boissieux, Truffe Noire en Drôme des collines, et Romane Vallon (durée 1h).

**15H30 « Bouteilles & Papilles »** : une visite historique de Tain l'Hermitage ponctuée de dégustations de vins et produits locaux animée par Margot Piotti, guide conférencière (durée 1h30).  
25 pers. (min 10 pers.) 10€/pers.

**17H Atelier « Voyage en Rhône septentrional »** - Jean-Luc Chapel, maître sommelier (durée 1h).

**18H Démonstration culinaire** de Rika Bau, Chef de l'école japonaise UMIA à Tain l'Hermitage (durée 45 mn).

**20H Soirée Planches / DJ** à l'Espace Rochegude, Bar Saint Vincent. 10€/pers. Sur réservation.

## ATELIERS GRATUITS



SAUF MENTION CONTRAIRE ET SUR PRÉSENTATION DU BILLET D'ENTRÉE AU SALON.

**ATTENTION PLACES LIMITÉES@** : Réservation sur le site du Salon des Vins, rubrique Billetterie

## SAMEDI & DIMANCHE

### LE PETIT TRAIN DES VIGNES

Départs : 10h30, 11h30, 13h30, 14h30 et 15h30 (durée 30 min)  
8€/pers. avec une entrée au Salon [www.petit-train-des-vignes.com](http://www.petit-train-des-vignes.com)

### DÉGUSTA'KIDS



De 10h à 12h - pour les enfants sous la responsabilité d'un parent.  
sans réservation (sous réserve de places disponibles)

DIMANCHE 1<sup>ER</sup> MARS

10H  
->  
18H

**10H30 Messe des vignerons** avec la participation des Confréries Bachiques.

**10H30 : Atelier « Initiation à la dégustation »** - Christophe Santos, Professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage (durée 1h)

**11H30 Démonstration culinaire** de Clément Mathé, chef du restaurant La Cage aux fleurs à Tain l'Hermitage (durée 45 mn).

**14H30 Atelier « Vins et truffes »** - Franck Boissieux, Truffe Noire en Drôme des collines, Christophe Santos, Professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage (durée 1h)

**15H30 « Bouteilles & Papilles »** : une visite historique de Tain l'Hermitage ponctuée de dégustations de vins et produits locaux animée par Margot Piotti, guide conférencière (durée 1h30).

**16H « Casino du Vin »** avec Degust&Co 8 pers. max (durée 1h-1h30) 15€/pers.



NAVETTES GRATUITES



PORTAGE DES BOUTEILLES



BORNE A SELFIE