

Les rencontres Demeter

20 & 21 avril | April 20-21 | 2026

Château Luchey Halde

MÉRIGNAC (33)



PROGRAMME

Dégustation de vins et produits Demeter les deux jours de 10h à 18h.

Tasting of Demeter biodynamic wines and products on both days from 10 a.m. to 6 p.m.

SALLE LUCHEY | LUCHEY ROOM

Lundi 20 | Monday 20

10h30 > 12h - La biodynamie : un chemin vers plus de robustesse - conférence suivie d'échanges avec Clément Le Dizès, ingénieur Agro paris Tech et formateur en agroécologie - *session in french only*
SALLE DES VENDANGES | VENDANGES ROOM

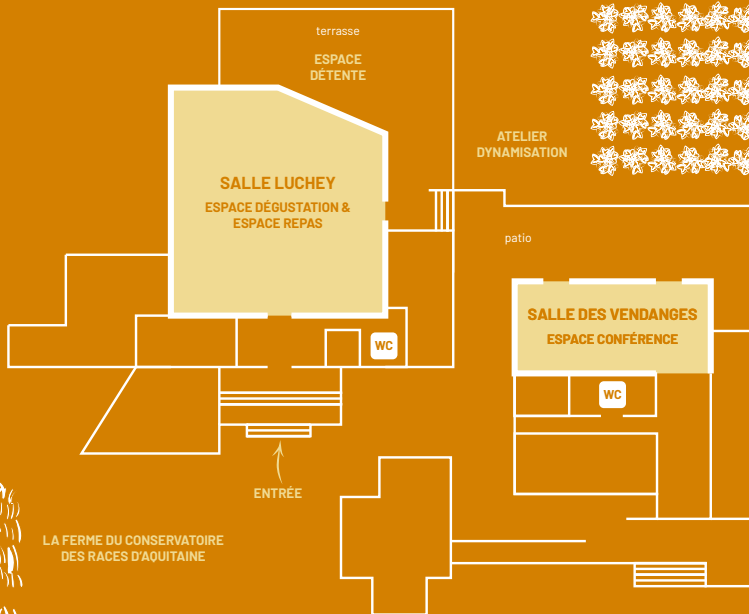
16h > 17h - Atelier découverte de la dynamisation avec l'association Aquitaine Biodynamie - *session in french only* - **EXTÉRIEUR (VIGNES) | VINEYARD**

18h > 21h - Soirée conviviale avec repas - Dinner party
SALLE LUCHEY | LUCHEY ROOM

Mardi 21 | Tuesday 21

10h30 > 12h - Goûter la vie et l'énergie avec le corps : les résonances biodynamiques du vin - conférence suivie d'échanges avec Jean FOYER, chargé de recherche HDR CNRS - *session in french only*
SALLE DES VENDANGES | VENDANGES ROOM

16h > 17h - Atelier dégustation géosensorielle de vins avec Franck Thomas Formation - *session in french only*
SALLE DES VENDANGES | VENDANGES ROOM



LISTE DES EXPOSANTS | EXHIBITOR LIST

EPICERIE | FOOD & BEVERAGE

Altaïr Plantes	Nouvelle-Aquitaine	Infusions, plantes sèches, condiments et élixirs	D
Château des Rochers	Nouvelle-Aquitaine	Jus de raisin	E
Domaine Fontbonau	Auvergne-Rhône-Alpes	Huile d'olive, miel	E
Domaine Johanna Cécillon	Bretagne	Cidre, poiré	E
Ferme Moulin de Nadal	Occitanie	Produits à base de châtaigne	D
GAEC de Quinsac	Nouvelle-Aquitaine	Produits à base de pomme et de marron	D
La Ferme du Béqui	Nouvelle-Aquitaine	Pruneaux, huile et pois chiches	E
La Panacée Bio	Occitanie	Produits à base d'ail noir	D
Le Verger bio d'Ohain	Hauts de France	Cidre, poiré, jus de pomme	E
Les Jardins de Jammes	Occitanie	Infusions, hydrolats, sels aux plantes, herbes de Provence	D
Miel Naturel	Normandie	Miel	D

EN LIBRE DEGUSTATION | FREE TASTING ZONE

Bioplanète/ Huilerie MOOG	Occitanie	Huiles	
Café Dagobert	Auvergne-Rhône-Alpes	Cafés	
Domaine de Bournissac	Provence-Alpes-Côte-d'Azur	Huile d'olive	
Domaine Terre des Chardons	Occitanie	Vins	
Les Jardins de Gaïa/ Terra Madre	Grand Est	Thés, tisanes et épices	

ASSOCIATIONS AVEC UN STAND SUR L'ÉVÈNEMENT ASSOCIATIONS WITH A BOOTH AT THIS EVENT

Demeter France			
Aquitaine Biodynamie			
Conservatoire des races d'Aquitaine			

VINS | WINES

Château Barouillet	Nouvelle-Aquitaine	B
Château de Bayle	Nouvelle-Aquitaine	C
Château de Chelivette	Nouvelle-Aquitaine	C
Château de la Vieille Chapelle	Nouvelle-Aquitaine	B
Château de Piote	Nouvelle-Aquitaine	A
Château des Rochers	Nouvelle-Aquitaine	E
Château Ferran Saint-Pierre de Bat	Nouvelle-Aquitaine	B
Château La Métairie de Monconseil	Nouvelle-Aquitaine	A
Château Laplagnotte-Bellevue	Nouvelle-Aquitaine	A
Château Les Mangons	Nouvelle-Aquitaine	C
Château Moulin de Peyronin	Nouvelle-Aquitaine	A
Clos du Jaugueyron	Nouvelle-Aquitaine	A
Clos Monicord	Nouvelle-Aquitaine	E
Clos Systey	Nouvelle-Aquitaine	A
Domaine Burkel-Jung	Grand Est	C
Domaine Chêne Lassolle	Nouvelle-Aquitaine	A
Domaine des Amadiou	Provence-Alpes-Côte-d'Azur	C
Domaine Fontbonau	Auvergne-Rhône-Alpes	E
Domaine Roche-Audran	Provence-Alpes-Côte-d'Azur	A
EARL Clos de la Molénie	Nouvelle-Aquitaine	B
Nicolas Millet	Bourgogne-Franche-Comté	B
SCEA Chantal et Jean Marie Mado - Château Morillon	Nouvelle-Aquitaine	B
SCEA de la Tourette	Nouvelle-Aquitaine	B
Vignobles Despagne-Rapin Maison Blanche	Nouvelle-Aquitaine	B
Vignobles Famille Cassy Laurent	Nouvelle-Aquitaine	C
Vignobles Mauro Guicheney	Nouvelle-Aquitaine	C
Vins Pauline Lapierre	Nouvelle-Aquitaine	C

CONTACT : communication@demeter.fr



LABEL DE LA BIODYNAMIE



www.demeter.fr