



OVNIVINS CHEZ LES BELGES

15 FEVRIER 2014

Le programme de cette journée sera organisé autour de séances conçues comme des rendez-vous sensoriels. Films, conférences, concerts, mais aussi des expériences olfactives et des sensations tactiles. Des vins à déguster librement, d'autres à consommer sur place ou à emporter chez soi. Tout sera pensé pour vous accompagner une journée entière dans le monde du vin naturel et de ses liens avec différentes pratiques artistiques.

OVNIVINS CHEZ LES BELGES

15 FEVRIER 2014

Née en juillet 2011, l'association O.V.N.I.VINS a pour but de promouvoir les vins naturels (*), et les pratiques expérimentales, artistiques, artisanales, paysannes ou philosophiques liées à leurs modes de production. Elle organise des dégustations mensuelles, des rencontres avec des vignerons et des événements culturels dans des cadres toujours différents et surprenants (chez l'habitant, dans une ferme, dans un champ, dans un squatt, bar associatif, etc.). C'est le terrain propice à de joyeuses expériences sensorielles.

Notre cave est actuellement basée à Poliéna, dans l'Isère, et nos activités sont principalement axées sur cette région mais rien ne nous interdit d'aller boire ailleurs comme pour cette journée que nous proposons le samedi 15 février à l'invitation du Point Culture.

Le programme de cette journée sera organisé autour de séances conçues comme des rendez-vous sensoriels. Films, conférences, concerts, mais aussi des expériences olfactives et des sensations tactiles. Des vins à déguster librement, d'autres à consommer sur place ou à emporter chez soi.

Tout sera pensé pour vous accompagner une journée entière dans le monde du vin naturel et de ses liens avec différentes pratiques artistiques.

Les vins préférés d'OvniVins sont vinifiés sans aucun intrants exogènes jusqu'à la mise en bouteille, ce qui est le plus difficile à réussir pour le vigneron, car cela comporte plusieurs risques, mais lorsque tout fonctionne bien alors, le dégustateur se trouve en face d'un vin vivant, fruité, complexe, d'une expression homogène et il procure de grands plaisirs gustatifs et de belles sensations. La sélection des vins sera composée de cuvées particulières, de vinifications spéciales, des vins puissants et expressionnistes qui mettent en évidence les connivences sensorielles avec les pratiques artistiques présentées. Des vins jaunes vert troubles, rose orangé et rouge profond, venus principalement d'Ardèche mais aussi d'autres régions de France selon nos trouvailles du moment, des bulles, de la pétillance, des vins de type oxydatif, bref, des Objets Viticoles Non Identifiés..

**L'équipe OvniVins
pour cette journée :**

*Chris Auger,
Arnaud Bastard,
JC Guédon,
Nicolas Mircovich,
Jérôme Noetinger,
Liz Racz.*

Deux invités :

*Gilles Azzoni
et Michel Tuz.*

Michel Tuz a été psychologue, psychanalyste, directeur d'une maison de retraite, et auteur de plusieurs livres sur le vin naturel ("Les Nouvelles Couleurs du Vin. Pour une approche dynamique des vins naturels", 2007. "Les Nouvelles Couleurs du Vin 2. Pour une approche sensuelle des vins naturels", 2008. "RED – Guide des vins naturels dans le monde", 2011).

Gilles Azzoni est vigneron, Mas de La Bégude, Le Raisin et l'Ange, à St-Maurice d'Ibie. Il se fie intuitivement à sa dégustation et à ses envies et se considère comme accompagnateur et non transformateur. Il a donc besoin d'expérience et de beaucoup d'intuition. pour les installations



*** (notre tentative de définition :**

Un vin naturel est un vin issu de raisins bio mûrs, vendangés à la main, pressés doucement et vinifiés sans intrants exogènes. C'est un vin qui exprime la plénitude du terroir, fait par des vigneronns qui expérimentent et développent des principes en lien avec leurs propres convictions. On pourrait aussi parler de vins vivants.)

Exposition

À l'image des anciennes pharmacopées, vous pourrez sentir des arômes qui susciteront votre mémoire olfactive et trouveront une résonance avec les vins.

Une boîte en bois avec de nombreux casiers permettra d'expérimenter des sensations tactiles. Différents affichages mettront en correspondance ce qui est du registre sensoriel et les caractères organoleptiques du vin, c'est-à-dire perceptibles par les organes des sens.

Cinéma

L'idée est de faire des parallèles sensoriels entre les arts visuels et la dégustation du vin naturel, travailler sur la persistance rétinienne et la persistance du goût, la sensation de profondeur, les sensations tactiles, l'épaisseur, le relief, les volumes, le contraste... Toutes ces notions qui permettent le jugement esthétique se trouvent dans un vocabulaire commun entre la dégustation d'un vin et l'appréciation d'un travail visuel (film). À partir d'une manipulation live de films cinématographiques, il s'agira de trouver des impressions sensorielles communes entre le vin et l'expérimentation visuelle et des particularités propres à chacune de ces expériences.

Praxinoscope

C'est vivant, et même parfois sauvage. En tournant, les formes bougent et changent, animées d'une manière étrange et hypnotisante... Les vins naturels bougent et changent, ils prennent les buveurs par surprise jusqu'à la dernière goutte. Ils sont animés, vivants et même parfois sauvages.

