

Communiqué de presse

A Paris, le 28 août 2018

## **Le Salon des Outsiders du guide Quarin 2018 – 6<sup>ème</sup> édition : Quand une sélection de Bordeaux réenchante le goût du vin !**

Pour sa sixième édition parisienne, le salon des Outsiders du guide Quarin se déroulera les 16 et 17 novembre 2018, dans le cadre prestigieux du Shangri-La Hôtel Paris. Jean-Marc Quarin et Fabrice Léger invitent le public amateur et professionnel, à venir déguster une sélection unique de Crus de Bordeaux et d'invités d'honneurs, d'Alsace, de Champagne et du Languedoc qui font bouger les lignes. Les 40 exposants présents proposeront près de 100 vins à la dégustation, certains prêts à boire et d'autres à encaver.

Ces deux journées seront ponctuées par trois ateliers dégustation exceptionnels :

- Le premier soulignera l'évolution de la qualité dans le goût du château La Conseillante Grand Cru de Pomerol, qui illustre merveilleusement le concept de goût à la française. Dix millésimes seront proposés à la dégustation.
- Le deuxième, animé par Riedel, présentera comment la forme des verres modifie la perception du goût en bouche ?
- Le troisième atelier, sera consacré au millésime 2016 à Bordeaux, millésime exceptionnel (plus grand millésime jamais fait depuis 1982). Jean-Marc Quarin présentera ses plus belles réussites : de superbes opportunités d'achat pour les amateurs.

Et parce que les crus Outsiders méritent d'accompagner le meilleur de la gastronomie, un dîner inaugural concocté par le célèbre chef étoilé Christophe Moret lancera les festivités le jeudi 15 novembre 2018 dans les salons historiques du Shangri-La Hôtel Paris.

### **Les Points de réputation du salon**

#### **La découverte du meilleur des Bordeaux du moment**

Voici une occasion unique de venir découvrir, avant même l'enthousiasme du « marché » pour tel millésime ou tel cru, les Bordeaux qui réenchangent le goût et les palais.

Tous sélectionnés par Jean-Marc Quarin ([www.quarin.com](http://www.quarin.com)), critique indépendant, ils ressortent haut la main dans ses nombreuses dégustations. Pour Fabrice Léger, épicurien et co-fondateur, « nous construisons ce salon pour permettre au public de vivre, d'expérimenter l'actualité du goût des vins de Bordeaux ».

#### **Une compréhension aisée du vignoble**

Ce salon guide les visiteurs à travers un parcours de dégustation méticuleusement réfléchi. Chacun en ressort avec une compréhension aisée du vignoble bordelais et des efforts qualitatifs des crus sélectionnés. Par exemple, pour faciliter la découverte des vins rouges, les crus de la rive droite de la Garonne et de la Gironde sont distingués de ceux de la rive gauche. En effet, à Bordeaux il n'existe pas trente familles de goût différentes,

comme les trente AOC de vins rouges existantes pourraient le laisser penser, mais deux types de goût selon que le cru est situé rive gauche ou rive droite.

### **L’Affirmation de son propre goût**

Etes-vous plutôt Rive droite ou Rive gauche ? Le parcours de découverte met en valeur les particularités de chaque vin sans que le nombre les écrase. La sélection est si qualitative qu’elle vous permet d’affirmer vos préférences entre les deux rives... en toute quiétude.

### **Rappel : qu’est-ce qu’un Outsider à Bordeaux selon Jean-Marc Quarin ?**

Jean-Marc Quarin, critique indépendant et auteur installé à Bordeaux, crée le concept d’Outsider dans son Guide Quarin des Vins de Bordeaux (éditions Solar [www.quarin.com](http://www.quarin.com)) et le définit ainsi : « **un Outsider est un vin dont le goût est supérieur à ce que l’étiquette laisse paraître** ».

#### **Fiche technique**

##### **Salon**

Les 16 et 17 novembre 2018

Au Shangri-La Hotel Paris, 10 Avenue d’Iéna, 75116 Paris

Vendredi 16 novembre : 15h00-21h00 ← **NOCTURNE !**

Samedi 17 novembre: 11h00-19h00

##### **Dîner inaugural**

Au Shangri-La Hotel Paris, 10 Avenue d’Iéna, 75116 Paris

Jeudi 15 novembre : à partir de 20 heures

**Les inscriptions se font sur le site internet [www.lesalondesoutsiders.com](http://www.lesalondesoutsiders.com)**

Pass Grande dégustation 1 journée : 25 €

Pass Grande dégustation 2 jours : 30 €

**Pour tout renseignement complémentaire :**

**Julia de Crozefon**

contact@cominthecity.com

06 12 12 02 56