

Covigneron : louer les pieds de vigne de son vin préféré, c'est épouser un terroir !

Passion des terroirs, découverte, participation, partage... [Covigneron](#), c'est la relation entre le producteur et l'amateur consommateur de bon vin.

C'est choisir son domaine, devenir officiellement colocataire d'une parcelle de vigne, et l'espace d'une année, entre dégustations de vins locaux et ateliers découvertes, recevoir son diplôme de Covigneron accompagné de bouteilles personnalisées de son propre vin.



Alain Michalon, créateur de Covigneron

Louer les pieds de vigne de son vin préféré

Tout amateur de vin a évidemment ses préférences. Qu'il s'agisse de vins d'Alsace, du Muscadet, en passant par la Champagne, Bourgogne, Sancerre, Touraine ou Saumurois, Bordelais, Côte du Rhône, et tant d'autres, les papilles ne manquent pas de choix !

Pour Alain Michalon, la vigne, c'est d'abord un territoire et un environnement :

« La vigne est comme tout être du règne végétal, influencée par le milieu dans lequel elle évolue. Le climat, la géologie, le cépage, sont autant d'ingrédients qui vont conditionner le type de raisin produit et donc directement, le vin qui en résulte. La main de l'homme et son savoir faire subliment et façonnent une merveille de la nature. »



Découvrir l'origine de son vin... et de sa région

Amateur ou passionné de bon vin, on a tous envie de découvrir la région dans laquelle il est produit.

Être covigneron, c'est aussi être oenotouriste et accéder au terroir sous tous ses aspects : l'histoire de la région, la culture, la beauté des sites, les paysages, la gastronomie locale... L'interaction parfaite entre la région et la qualité de son vin.

Du statut de consommateur à celui d'acteur du vin

En louant ses pieds de vigne, on participe à la production de son propre vin. Bien sûr, on ne quitte pas travail, maison et amis pour s'installer sur le vignoble !

Covigneron propose des programmes sur l'année, qui permettent au locataire de suivre l'évolution de sa production via internet. Chaque trimestre un bulletin de santé l'informe de l'évolution de sa production et il reçoit régulièrement des invitations pour venir déguster les meilleurs vins du domaine, à partager avec la famille ou des amis.

Pour parfaire la relation, Covigneron, c'est aussi :

- participer à des ateliers organisés par le domaine, comme l'initiation à l'œnologie ou les vendanges et l'assemblage,
- prendre contact avec le producteur pour organiser une visite locale ou une dégustation avec ses amis ou en famille.

Gastronomie et visites découvertes sont au programme !



Un cadeau original à offrir sans modération !

Qu'il s'agisse de la fête des pères, d'un anniversaire, de Noël, d'un départ à la retraite, d'un mariage, ou encore tout simplement par amour, comme la Saint Valentin, devenir covigneron est le cadeau original, personnalisé, convivial et authentique, parfait pour l'amateur de bon vin.

Pour l'occasion, Covigneron personnalise les bouteilles du vin issu du pied de vigne, avec une étiquette au nom ou à l'événement du choix du locataire.



Zoom sur 3 domaines à découvrir

Tous les pieds de vigne à louer par Covigneron se trouvent sur des domaines réputés. Les vins sont sous appellations : AOP, AOC ou IGP, et sélectionnés pour leurs qualités.

Visite du Val de Loire

En plus de ses cépages, le Val de Loire est réputé pour ses châteaux. Pourquoi ne pas allier location de pieds de vigne et découverte touristique des environs ?

Le château de Chaumont sur Loire, situé à une enjambée de rivière du [Domaine de Rabelais](#), propose chaque année son célèbre festival international des jardins.



Le marché fermier voisin, permet de découvrir les saveurs locales : fromage de chèvre de Sainte-Maure-de-Touraine, rillons et rillettes et bien d'autres spécialités qu'il faut absolument goûter, accompagnées d'un bon verre de AOC Touraine Mesland rouge, ou blanc...

Saint Émilion, terroir et site touristique de premier plan

[Le Château Jean Voisin Saint Émilion](#), est un endroit exceptionnel à découvrir à l'occasion des vendanges.



La ville de Saint Émilion regorge de monuments historiques comme la chapelle de la Trinité, du Chapitre ou de la Madeleine, d'églises et de palais. On peut accéder aux secrets des catacombes, mais ne pas oublier d'emporter avec soi un bloc de foie gras et une bouteille d'AOC Château Jean Voisin-Fagouet, on ne sait jamais...

La découverte du moment : le Vinsobres

Entre le Coteau et les Collines, le [Domaine Jaume](#) se trouve à Vinsobres au cœur de la Drôme provençale. Amateurs de bonne chère et de bons vins, tout est réuni pour une découverte inoubliable. Venir participer aux vendanges à l'ancienne sous un soleil radieux, entouré de lavandes, et faire une pause apéritive avec quelques olives locales et des toasts au picodon... un verre de Côtes du Rhône blanc ou rouge à la main, bien sûr...



A propos de Covigneron

Covigneron est avant tout une équipe de passionnés des terroirs.

Alain Michalon, fondateur de Covigneron, est lui-même un fin gourmet et amateur de bons vins. Ses nombreux déplacements professionnels occasionnaient des rencontres avec des producteurs locaux chez qui il s'approvisionnait de leurs meilleurs produits. Informaticien de formation, il a pensé "outil de mise en relation" entre les amateurs de bons vins et les producteurs locaux.

Les membres de Covigneron sont en permanence en communication digitale avec le domaine et participent durant l'année à des ateliers initiatiques et des dégustations. Le programme Covigneron s'étend maintenant sur 16 domaines où découverte, partage, convivialité et plaisir gustatif sont aussi forts qu'une belle histoire d'amour.



On en parle

Suivez les témoignages sur la page facebook : <https://www.facebook.com/>

TF1, le journal de 13h le 29 octobre 2014 : <https://www.youtube.com/watch?v=yi2s-qyahik>

Davantage d'informations

Site web : <http://www.covigneron.com/>

Programme Covigneron, une idée cadeau : <https://www.youtube.com/watch?v=M-gUN1-r3r4>

Contact presse

Alain Michalon

Email : alain.michalon@covigneron.com

Téléphone : 06 17 39 19 49