

DOSSIER DE PRESSE / 8 NOVEMBRE 2016



SAINT-EMILION  
POMEROL - FRONSAC  

---

LIBOURNE - PU'ER

*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*



Les thés de Pu'Er et les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac s'unissent sur une notion commune de terroir et de qualité. Leur art rassemble les Hommes dans le plaisir de la dégustation.

À travers cette subtile association, ce sont ces résonances que la ville de Pu'Er, la ville de Libourne et les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac ont voulu célébrer et honorer.



*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*

## LES THÉS DE PU'ER, DES THÉS D'EXCEPTION

Très renommés, les thés de Pu'Er ont une longue histoire culturelle. Originaires de régions de la province du Yunnan : Pu'ér, Xishuangbanna, Lincang, etc., les thés de Pu'Er sont classés en deux catégories : les Pu'Er traditionnels qui sont élaborés par une fermentation naturelle (un simple stockage par exemple), et les Pu'Er modernes élaborés par une fermentation artificielle.

Les thés de Pu'Er ont diverses fonctions et vertus, telles que la baisse du taux des graisses et du cholestérol, la perte de poids, la bactériothérapie et des vertus eupéptiques. Ils sont également réputés pour protéger l'estomac, éliminer l'alcool dans le sang, fluidifier les humeurs pulmonaires et soigner la toux. Ils ont également un effet diurétique. Grâce à leur effet bénéfique pour la santé, les thés de Pu'Er sont souvent utilisés dans la médecine chinoise traditionnelle.

Les thés de Pu'Er (crus) sont élaborés à partir de grandes feuilles fraîches de théiers qui poussent dans le terroir exceptionnel du

Yunnan. Leur procédé d'élaboration comporte plusieurs étapes : le chauffage de feuilles vertes, le malaxage, le séchage au soleil, la mise en forme à la vapeur sous pression, etc. Ainsi est formé le thé compressé ou en vrac avec ses caractéristiques particulières : apparence vert foncé, parfum pur et durable, goût moelleux et sucré, jus vert-jaune très clair, feuilles épaisses vert-jaune. Les thés crus sont souvent stockés de manière naturelle, en empilage, pour leur vieillissement, sans traitement de fermentation. Leur parfum relativement fort et stimulant au départ, devient, avec l'effet de vieillissement, de plus en plus



*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*

moelleux. Les thés de Pu'Er (murs) sont élaborés à partir de feuilles séchées vert foncé, avec un traitement de fermentation en empilage, en ajoutant de l'eau, et en maintenant les feuilles de thé sous température constante pour permettre la reproduction des bactéries. On accélère ainsi la maturation du thé cru pour enlever son goût amer et âcre, et, enfin, obtenir un produit sous forme compressée ou en vrac. Il se caractérise par son jus rouge épais et lumineux, son arôme exceptionnel, son goût moelleux et sucré, ses feuilles rouge foncé. Après la fermentation en empilage, les thés mûrs deviennent plus tendres et s'adaptent donc mieux à la

dégustation quotidienne. De plus, le vieillissement donne aux thés mûrs un goût de plus en plus souple et pénétrant. Les thés de Pu'Er peuvent aussi subir un traitement de fermentation selon leur état, en vrac ou en différentes formes, galette, flacon, bol, ou brique. La maturation est un processus incontournable dans l'élaboration de thés crus.

#### **Un produit de collection**

Les thés de Pu'Er sont un cadeau donné par Dieu aux êtres humains. Les thés de Pu'Er se distinguent d'autres sortes de thés par leur capacité de vieillissement, ce qui leur apporte une valeur durable. Plus vieux ils sont,

meilleur goût ils ont. D'où leur réputation de « un trésor à boire ». Le processus de vieillissement, est une étape incontournable de la structuration des thés de Pu'Er. « L'arôme vieilli » est un terme plutôt sentimental que verbal, car cette sensation appartient plus à la perception spirituelle. Le goût spécifique et le charme exceptionnel viennent de différentes qualités, de différents terroirs et de différents vieillissements. On ne peut probablement pas trouver deux thés de Pu'Er qui possèdent le même arôme vieilli, tout comme deux mêmes feuilles sur un même arbre. Par ailleurs, avec une même sorte de thés de Pu'Er, on peut obtenir des

arômes vieillis différents, si on utilise des eaux de nature différente. Les thés de Pu'Er, sont des témoins de l'évolution du temps. C'est leur grandeur et leur force. D'après le peuple de Pu'Er, les thés de Pu'Er sont toujours élaborés par les grands-pères pour leurs petits-enfants, d'où l'importance du processus de fermentation. C'est la raison pour laquelle les thés de Pu'Er sont toujours aimés et suivis par différents peuples. La qualité de thés de Pu'Er est étroitement liée aux composantes chimiques contenues dans le thé, telles que le polyphénol de thé, l'acide aminé, le sucre soluble, etc. En effet, le processus de stockage de thés de Pu'Er est une

action d'oxydation lente de substances chimiques contenues dans les feuilles de thé. Au bout d'un certain temps de stockage, les thés peuvent évoluer. Ainsi leurs jus passent d'une couleur vert-jaune à orange-jaune, puis virent au rouge épais et lumineux, avec un goût moelleux et franc. C'est aussi grâce à l'effet de fermentation, au cours de vieillissement, qu'il y a une diminution des éléments d'ester oxydé et de polyphénol de thé, et une augmentation de sucre soluble, qui donne un goût onctueux, baisse l'aspect amer et âcre. On obtient ainsi un arôme vieilli et exceptionnel. Les thés de Pu'Er ont une grande valeur de collection.



*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*

## LIBOURNE

Fondée en 1270, Libourne est une bastide portuaire anglaise du XIII<sup>e</sup> siècle, située au confluent de l'Isle et de la Dordogne. Elle doit sa prospérité au commerce du vin principalement, mais aussi au commerce de bois et de sel. Elle est la ville-centre de la communauté d'agglomération *La Cali* qui se retrouve elle-même au centre de la grande région Nouvelle Aquitaine. Idéalement placée dans son écrin de grands crus, à une demi-heure de la métropole bordelaise, à une heure de l'océan Atlantique, à deux heures des pistes de ski, Libourne a une ligne TGV qui dessert directement la capitale quatre fois par jour.

### **Une ville à forte dimension touristique**

Libourne évolue avec son temps, ses touristes et ses habitants et se rénove pour se rendre plus attractive.

Au cœur de la région Nouvelle Aquitaine, Libourne s'est engagée dans la définition et la mise en œuvre de son projet urbain *Libourne 2025 - La Confluente*.

L'aménagement du cœur de bastide participe à l'amélioration de la qualité de vie et au dynamisme commercial du centre-ville. Le projet des quais et berges va révéler la bastide. Ce lien renforcé avec la nature permettra de mettre en valeur l'une des plus

belles confluences de France tout en accompagnant le développement du tourisme fluvial. Le port de Libourne - Saint-Emilion renforce ses aménagements afin d'accueillir touristes et croisiéristes : après d'importants investissements pour la création de deux pontons, suivra la création d'un équipement mixte dédié à la plaisance.

Le port de Libourne - Saint-Emilion s'impose comme un vecteur du développement économique de la commune.



*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*

### **Philippe Buisson, maire de Libourne et président de La Cali**

*Libourne - Pu'Er - Saint Emilion - Pomerol - Fronsac* est un partenariat qui illustre le lien de deux cultures, d'une grande qualité de vie et d'un véritable sens de la dégustation. Ce partenariat entre ces deux villes, ce lien avec les vins de Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac invitent le territoire à renforcer et améliorer son sens de l'accueil vis-à-vis des touristes asiatiques.

Libourne a pour ambition et politique touristique de s'ouvrir sur le monde, de s'inscrire dans une véritable démarche de qualité et de professionnalisation de son secteur touristique aux côtés du port de Libourne-Saint-Emilion et de l'Office de Tourisme Libournais. Libourne saisit au travers de l'ouverture de cet espace dans le musée national du thé de Pu'Er, l'opportunité de s'ouvrir sur l'Asie. Ce

partenariat fait écho à l'alliance de modernité et de culture des traditions que Libourne a su valoriser sur son territoire.

Libourne, c'est une richesse architecturale et patrimoniale qui en fait une cité de charme, offrant les services d'une ville de 50 000 habitants sans en avoir les inconvénients : des grandes entreprises françaises y ont leur siège (Ceva, Fayat...), la ville accueille près de 300 commerces en centre-ville et un des plus grands marchés de la région s'y tient trois fois par semaine. La ville située à l'épicentre de la Nouvelle Aquitaine est également un pôle de centralité en matière d'équipement de santé et son hôpital est le premier centre hospitalier d'Aquitaine hors CHU Bordeaux.

### **Libourne**

**+ de 25 000** habitants

A **20 min** de Bordeaux

**400** associations

**300** commerces en centre-ville

**4** allers/retours TGV Paris-Bordeaux par jour en 2017

**+ de 24 000** croisiéristes/an

**6** compagnies de croisières/an

**1/3** du territoire recouvert par des vignes

### **La Communauté d'agglomération de libourne (CALI)**

*Suite à la fusion au 1<sup>er</sup> janvier 2017*

**46** communes

**88 700** habitants

Superficie **561 km<sup>2</sup>**

**1 million** d'œnotouristes /an visitent le territoire : **28 000** emplois

**2** espaces de co-working



*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*

## UN PATRIMOINE NATUREL AUX RICHESSES INFINIES

Située à quarante kilomètres au nord-est de Bordeaux, dans le sud-ouest de la France, la région de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac se caractérise par une palette inouïe de terroirs qui se déploie sur dix appellations prestigieuses. Des sols incroyablement favorables permettent à des cépages adaptés de s'exprimer et de donner naissance à des vins exceptionnels à la réputation mondiale. Ici depuis le Moyen-Âge, le vin est une tradition qui se transmet de génération en génération.

### **Un peu d'histoire**

Dès le premier siècle avant Jésus Christ, avec la colonisation romaine et l'effondrement de l'empire, ce sont les ordres monastiques qui développent la vigne et font la prospérité de la cité de Saint-Émilion. En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenet donne le sud-ouest de la France à la couronne d'Angleterre. De là, le commerce des vins se développe outre-Manche sous le contrôle de la Jurade de Saint-Emilion qui administre alors la Jurisdiction. Après les guerres de Religion, le nord de l'Europe ne cesse d'augmenter sa consommation et ses

commandes. La surface cultivée est progressivement doublée. La fin du XIX<sup>e</sup> siècle est marquée par la crise du phylloxéra, maladie qui ravage l'ensemble du vignoble français. La région réagit en créant à Saint-Émilion en 1884 le premier syndicat viticole de France, suivi dès 1900 par celui de Pomerol. Pluri-millénaire, le vignoble est sorti grandi et renforcé des crises qui ont traversé son histoire. Il se caractérise aujourd'hui par son obsession de l'excellence et le souci permanent des vignerons pour la protection de leur environnement.

.../...



### Petite et familiale

C'est, en deux mots, le portrait typique d'une propriété viticole à Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. Le propriétaire vit le plus souvent dans sa vigne et la connaissance intime de son environnement lui permet d'adapter ses décisions tout au long de l'année en fonction des aléas climatiques et de l'ensoleillement, toujours pour favoriser la qualité du raisin et sa maturité. Dans les chais, les équipements de cuverie et de vinification les plus modernes voisinent avec la grande tradition de l'élevage en barrique.

Les vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac sont des vins d'assemblage de trois cépages, le Merlot, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon, dont les proportions respectives varient selon les terroirs, les appellations et les propriétés. Avec une moyenne de 80 % de l'encépagement, le Merlot domine très largement les assemblages.

Il offre au vin l'éclat rubis de sa robe, une belle complexité aromatique mais aussi de la souplesse, de la rondeur et beaucoup de soyeux en bouche.

C'est d'abord au terroir que chaque vin doit ses principaux traits de caractère.

À Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac, il associe des reliefs légèrement vallonnés, alternant plateaux et coteaux, un micro climat très favorable et une grande diversité géologique. Les hivers doux et généralement secs, les étés chauds, les automnes longs et tièdes, permettent une maturation lente des raisins, propice à l'éclosion d'arômes subtils. Les sols apportent aux vins richesse et complexité. Plusieurs types de calcaires, d'argiles, de graves et de sables forment des combinaisons toujours singulières, parfois perceptibles au sein même d'une propriété.



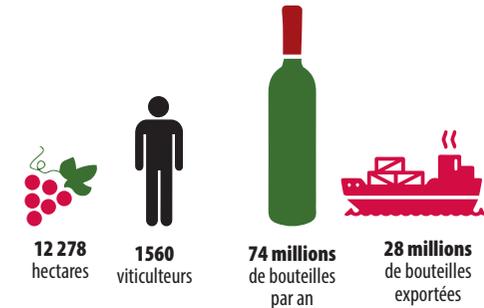
**Jean-François GALHAUD,**  
président des vins de  
Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac

La Chine et Hong Kong représentent le premier marché en valeur et le deuxième en volume pour les vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac. C'est un marché très important pour nous et les chinois s'intéressent de près à nos vins, notre culture, notre histoire.

Quelques-uns ont acquis des propriétés dans notre région.

Au travers de l'exposition des vins de Saint-Émilion – Pomerol – Fronsac dans le musée national des thés de Pu'Er, ce sont de nouveaux liens qui se créent entre nos deux civilisations. Au-delà d'une simple relation commerciale, c'est une histoire fraternelle que nous écrivons ensemble, autour des similarités qui peuvent exister entre nos vins et les thés de Pu'Er.

### Saint-Émilion - Pomerol - Fronsac



### Asie (Chine et Hong Kong)

**15 %**  
des volumes

**22 %**  
de la valeur

**4,2 millions**  
de bouteilles exportées

### 10 appellations

Saint-Émilion  
Saint-Émilion Grand Cru  
Montagne Saint-Émilion  
Lussac Saint-Émilion  
Puisseguin Saint-Émilion  
Saint-Georges Saint-Émilion  
Pomerol  
Lalande de Pomerol  
Fronsac  
Canon Fronsac



*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*

## UNE RENCONTRE EXCEPTIONNELLE

Pourtant éloignées de plus de 9000 kilomètres, la ville de Libourne, au cœur des vignobles de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac, et la ville de Pu’Er ont conclu le 30 octobre 2012 un échange culturel et économique autour de leurs cultures respectives : le vin et le thé. Les deux cités honorent ainsi ces éléments clés de leur patrimoine et soulignent les nombreuses similarités qui existent entre leurs deux civilisations et ces produits, symboles d’un terroir et du savoir-faire ancestral des Hommes.

### **Identité culturelle**

Ce qui est frappant quand on commence à s’intéresser au sujet, c’est la foule de similitudes et de points communs qui tissent autant de liens entre les deux univers. L’importance des terroirs, l’adéquation entre la plante, le sol et la climatologie, l’influence de cette dernière sur les caractéristiques des millésimes, le moment de la récolte ou de la cueillette : les pratiques culturelles sont la première étape dans la découverte de ces points communs. Le tri, la sélection, la fermentation, l’élevage précèdent l’art de la dégustation. Déjà, Lu Yu au VIII<sup>e</sup> siècle dans son « Classique du thé » décri-

vait l’importance du moment de la dégustation et du partage tout en soulignant le soin qui devait être apporté au choix des ustensiles utilisés. Mais les similarités ne s’arrêtent pas là : que l’on parle des bienfaits pour la santé d’une consommation modérée de vin ou de thé et des nombreuses vertus anti-oxydantes des deux boissons ; que l’on souligne la beauté des paysages des deux régions toutes deux inscrites au patrimoine mondial de l’Unesco, c’est l’ensemble de ces points qui seront révélés dans le parcours de cette exposition.

.../...



quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent

### Dégustations croisées

Depuis quatre ans, la ville de Pu'Er, la ville de Libourne et les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac ont organisé de nombreuses rencontres. Quinze jours seulement après la signature des accords de jumelage, une délégation de Pu'Er s'est rendue dans les vignobles de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac. Ils ont ainsi pu visiter plusieurs propriétés viticoles et déguster de nombreux vins de ces appellations.

Quelques mois plus tard, des producteurs de thés de Pu'Er ont exposé à Libourne leurs thés sous toutes leurs formes : variétés diverses, millés-

imes multiples, cérémonies et tenues traditionnelles... une façon de présenter au grand public leur savoir et leur culture au cœur de leur ville jumelle. En juin 2013, les propriétaires du groupe chinois Brillant et plusieurs professionnels du vin ont pu se retrouver le temps d'une dégustation unique. Après une cérémonie traditionnelle de préparation du thé, des thés de Pu'Er de 30, 50 et 100 ans d'âge ont été servis aux côtés de grands vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac.

En 2015, la ville de Libourne a mis à l'honneur la ville de Pu'Er pour la première édition de *Libourne Fête le Vin*.

Un atelier autour du thé de Pu'Er permettait de faire déguster des crus au public tandis que des masterclasses croisées, animées par Pierre Lurton, directeur du Château Cheval Blanc, et Lydia Gauthier, experte en thé, révélaient les similarités entre les deux boissons. D'une très grande qualité, ces conférences ont été filmées et ont donné naissance à trois vidéos sur les analogies thé-vin. À l'occasion de *Vinexpo Hong Kong* en mai 2016, près de 250 professionnels ont pu assister à des masterclasses spécialisées et déguster six vins des appellations Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac et deux thés de Pu'Er. Ce

format qui a rencontré un accueil enthousiaste a également été choisi pour les séminaires du prochain *Wine Tour*

que les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac réaliseront en décembre à Pékin, Shanghai, Shenzhen et Pu'Er.

### L'art de la dégustation

Tout aussi importante pour le thé que pour le vin, la dégustation s'érige en rituel. La préparation tout d'abord : alors que le vin est décanté dans une carafe adaptée, le thé est lavé et servi à chaque infusion, afin d'aérer et d'éveiller les deux breuvages. Le choix du contenant n'est pas fait au hasard : la tasse, comme le verre, permet de développer au mieux les arômes. Comme les grands vins, les thés millésimés de Pu'Er ont une aptitude au vieillissement et méritent d'attendre quelques années pour être dégustés. Enfin, une fois que le vin et le thé sont servis, ils se dégustent de la même manière : en observant leurs couleurs, en sentant leurs arômes primaires, secondaires puis tertiaires, puis en les buvant pour en saisir pleinement les complexités aromatiques.



quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent

## L'EXPOSITION

C'est dans le hall principal du musée national des thés de Pu'Er que les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac exprimeront leurs liens particuliers avec la culture du thé de Pu'Er.

Au cœur du Yunnan et de ses théiers millénaires, ces dix appellations de la rive droite de Bordeaux présenteront leurs spécificités, leurs traditions et leur savoir-faire.

Inaugurée le 9 décembre 2016 en présence de nombreuses personnalités françaises et chinoises, cette exposition symbolise les liens forts qui unissent depuis quatre ans les villes de Pu'Er, Libourne et les vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac.

Dix-huit mois : c'est le temps qu'il aura fallu pour imaginer et concevoir l'exposition « Quand les civilisations du thé et du vin se rejoignent ».

L'espace principal de ce musée a été entièrement réaménagé afin de proposer six thématiques autour des vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac.

### Un parcours riche

Le premier espace permet de découvrir la vigne dans tous ses états au travers de son cycle végétatif. Dès le début de l'exposition, le visiteur comprend les analogies entre les deux cultures et l'importance de l'adéquation entre la variété et le terroir.

L'espace dédié à la vinification et à l'élevage explique le processus de la fermentation, de l'élevage en barriques et de l'assemblage.

La partie consacrée à la mise en bouteille présente les différents formats de contenants, l'étiquetage et la fabrication des bouchons.

Moment de partage et de convivialité, pour le thé comme pour le vin, l'art de la dégustation fait l'objet d'un traitement particulier au sein de l'exposition.

Comment parler du vin sans parler des gardiens de la tradition ? C'est dans la cinquième partie que les rituels, tenues et accessoires des quatre confréries viticoles sont dévoilés. .../...



quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent

Enfin, témoins de l'interaction entre l'homme et la nature, les chais et les paysages exceptionnels et emblématiques de la région viennent clôturer l'exposition, aux côtés de la Cité du Vin de Bordeaux et de sa maquette holographique. De nombreux modules interactifs et multi sensoriels complètent l'exposition : un espace vidéo, un atelier de tonnellerie, une table des senteurs, un focus sur le classement Unesco... C'est un véritable voyage à travers le temps et l'espace qui est proposé au visiteur, à la découverte de l'âme des vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac et des similarités

qu'ils partagent avec les thés de Pu'Er. **Une collection d'objets** Plus de trois cent objets ont été récoltés auprès de viticulteurs, tonneliers, embouteilleurs, collectionneurs... afin de meubler l'exposition. Parmi les pièces les plus volumineuses : un vieux pressoir de plus d'une tonne. Une fois récupérés, certains objets ont dû être retapés afin de leur donner une seconde vie. Tous ont été mesurés, pesés, étiquetés, fumigés pour certains, emballés puis expédiés en bateau vers la Chine. C'est après un voyage de deux mois que le container est enfin arrivé mi-octobre aux

portes du musée national des thés de Pu'Er. **L'identité du projet** Une recherche approfondie a été menée avec Frédérique Augry, graphiste et scénographe, pour trouver l'identité visuelle de l'exposition et s'assurer de la cohérence de l'ensemble du parcours. Pour logo, un arbre doté de racines communes a été choisi avec des feuilles de thé et des feuilles de vignes : il symbolise l'alliance entre les deux cultures. Près de cent photos, visuels et illustrations ont également été utilisées pour l'exposition. Tous les textes rédigés ont été validés par les autorités du district de



Pu'Er. Du début à la fin, tout a été étudié en détail pour faire de cette exposition un parcours fluide, agréable, ludique et intelligent : un soin identique à celui apporté à la

culture des thés de Pu'Er et des vins de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac.



*quand les civilisations  
du thé et du vin  
se rejoignent*

## LE POINT DE V.U.E. DE CATHERINE ARTEAU

directrice du site UNESCO « Juridiction de Saint-Émilion, Patrimoine Mondial de l'Humanité »



**Quand « le vin »  
dialogue avec « le thé » !**

Faire ici un clin d'œil au *cha jiu lun*, « dialogue du thé et du vin », texte de Wang Fu datant

d'un millier d'années, c'est dire que ces deux boissons sont beaucoup plus que deux produits issus d'un paysage agricole !

Ils ont une longue histoire commune à nous raconter. Une aventure humaine exceptionnelle de centaines voire de milliers d'années. À tel point que l'on parle pour chacun de ces territoires de « patrimoine mondial de l'humanité ».

L'un est en chemin, ce sont les anciennes plantations de théiers de la montagne de Jing Mai à Pu'Er. Elles ont été proposées à l'inscription au patrimoine mondial de l'humanité le 29 janvier 2013 dans la catégorie « paysage culturel ». Elles figurent aujourd'hui sur la liste indicative de la commission nationale de la République populaire de Chine pour l'UNESCO. L'autre a déjà fait du chemin, c'est la Juridiction de Saint-Émilion. Elle est, en 1999, le premier vignoble inscrit comme patrimoine mondial de l'humanité dans la catégorie « paysage culturel ». Ils sont tous deux unis par leur Valeur Uni-

verselle Exceptionnelle (V.U.E.). De quoi parle-t-on ? D'un spectacle rare entre forêt, arbre à thé ou mer de vignes et architectures ethniques ou viticoles, rendu pérenne ! Mais aussi d'un paysage invisible qui nous ramène à l'essence du vin ou du thé, à leur pérennité : la volonté humaine de s'occuper d'une terre pour la faire vivre. Que l'on soit dans la plus grande plantation de thé cultivée du monde sur la montagne de Jing Mai ou dans les vignes de la Juridiction de Saint-Émilion, on véhicule une tradition, un savoir-faire jusqu'à en faire un art de vivre, à partager !



Nous remercions  
le Bureau de la Culture et du Sport de Pu'Er,  
le Bureau des Affaires étrangères et des Chinois d'outre-mer de Pu'Er,  
le Musée de Pu'Er,  
la Ville de Libourne,  
l'Union des Syndicats de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac,  
le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux,  
le Fonds Graziana,  
les Châteaux et les généreux donateurs,  
qui ont permis à cette exposition de voir le jour

Aurélius  
Bouillonnerie Gabriel  
Château Angélys  
Château Arbo – Astrid Jordana & Dorian Arbo  
Château Balestard La Tonnelle  
Château Cap De Mourlin  
Château Cheval Blanc  
Château Clarisse  
Château Cantenac - Famille Roskam Brunot  
Château De Pressac  
Château De Viaud - Lalande  
Château-Figeac  
Château Franc Capet  
Château Franc-Pourret - Famille Ouzoulias  
Château Grand Corbin-Despaigne  
Château Guadet - Guy-Pétrus Lignac  
Château La Cabanne (Pomerol)  
Château La Gaffelière  
Château Laroze - Famille Meslin  
Château Mangot  
Château Pavie  
Château Petit Faurie de Soutard

Château Pipeau  
Château Saint-Esprit  
Château Teyssier  
Château Trianon  
Conseil des Vins de Fronsac - Canon Fronsac  
Conseil des Vins de Saint-Emilion  
Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux  
Ecomusée du Libournais - Montagne  
La Cité du Vin - Un monde de cultures Bordeaux (France)  
Maison du Vin de Saint-Emilion  
Riedel  
Syndicat Viticole de Lalande de Pomerol  
Syndicat Viticole de Pomerol  
Syndicat Viticole de Montagne Saint-Emilion  
Syndicat Viticole de Saint-Georges Saint-Emilion  
Tonnellerie Sylvain  
Verallia  
Vignobles Bardet  
Vignobles Joseph Janoueix  
Vignobles Jean-Frédéric Musset  
Yves Nouvel - Collectionneur

## » rébus design et solutions

La scénographie de l'exposition « Quand les civilisations du thé et du vin se rejoignent » a été confiée à Frédérique Augry au travers de son agence bordelaise **rébus**. Dotée d'une excellente capacité d'analyse, d'un œil artistique et d'une sensibilité certaine, Frédérique Augry a conçu l'exposition en lien constant avec les équipes du Conseil des Vins de Saint-Emilion. L'objectif permanent a été de travailler à la création d'un espace attractif qui ait du sens. Graphiste de profession, Frédérique Augry a également fait naître l'identité visuelle du projet.

*« Investir un espace de 300m<sup>2</sup> à l'autre bout du monde, pour parler de la rencontre de deux cultures ancestrales... un rêve de créateur et un sacré challenge.*

*Nous avons d'abord voulu un dispositif scénographique de construction extrêmement simple et de finition sobrement élégante : un fond noir profond qui immerge le visiteur et met en valeur les objets. Puis, place aux grands visuels composés de courts textes et de photos très grand format pour raconter les incroyables parallèles entre thé et vins.*

*Et grâce à l'investissement des équipes françaises et chinoises, la réalisation d'un beau projet qui est aussi une belle aventure humaine.»*

F. Augry, octobre 2016



## Contacts

**Union des Syndicats  
de Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac**

05 57 55 50 50

**Franck BINARD** *Directeur*

[franck.binard@vins-saint-emilion.com](mailto:franck.binard@vins-saint-emilion.com)

+33 (0)6 86 67 95 13

**Emilie RENARD** *Responsable communication*

[emilie.renard@vins-saint-emilion.com](mailto:emilie.renard@vins-saint-emilion.com)

+33(0)6 15 33 33 82

**Mairie de Libourne**

05 57 55 33 07

**Joséphine DELPEYRAT**

*Directrice de la communication*

[jdelpeyrat@mairie-libourne.fr](mailto:jdelpeyrat@mairie-libourne.fr)

**Musée de Pu'Er**

**Hailan CHE**

Directrice du Service général du Musée de Pu'Er

[1026575922@qq.com](mailto:1026575922@qq.com)

+86 186 0879 7962

Télécharger



**Le kit de communication  
de l'exposition**