



Le rendez-vous ligérien mettant en lumière la pluralité des Vins de Loire et d'ailleurs revient les lundi 3 et mardi 4 février 2025 !

En route pour la **3^e édition de l'aventure commune ALT'** ! Cet événement rassemble trois salons professionnels consacrés aux Vins de Loire et d'ailleurs : **le Salon des Vins de Loire, le Salon des Vins Demeter et la Levée de la Loire**. ALT' 2025 va réunir au Parc des Expositions d'Angers une **offre de plus de 12 500 vins à la dégustation**, de la Loire mais aussi de France et de l'étranger, fournissant une occasion inédite aux professionnels du monde entier de déguster en primeur le nouveau millésime.

AU PROGRAMME DE CETTE NOUVELLE EDITION :

LES RDV PRESSE

CONFÉRENCE DE PRESSE FAN DE CHENIN - LUNDI 3/02 - DE 11H À 12H - SALLE DE PRESSE

Philippe Porché aura le plaisir de vous présenter l'événement Chenin Blanc International Celebration, qui se déroulera à Angers du 5 au 9 juillet 2025.

CONFÉRENCE DE PRESSE DEMETER - LUNDI 3/02 - DE 14H À 15H - SALLE DE PRESSE

En 2025, le label Demeter et ses vigneron poursuivent leur mission pionnière pour une viticulture durable. Cette conférence abordera les enjeux et perspectives d'un mouvement résilient et essentiel face aux défis actuels.

SOIRÉE CONVIVIALE - LUNDI 3/02 - À PARTIR DE 19H - HALL NOVAXIA (EN HAUT DES ESCALATORS)

Rendez-vous à l'apéro exposants (entrée libre pour la presse).

3 ESPACES LIBRE DÉGUSTATION

ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION SALON DES VINS DE LOIRE - HALL GRAND PALAIS

Propre aux exposants du Salon des Vins de Loire, il propose plus de 350 vins pour une découverte à son rythme et en toute liberté. Chaque cuvée dispose d'une fiche de dégustation et d'un renvoi sur l'appli du Salon des Vins de Loire avec des éléments précis et ciblés.

CHENIN FAN ZONE - HALL GRAND PALAIS

Reconnaissable à ses couleurs - jaune et noir - et à son #FANDECHENIN, cet espace de libre dégustation proposera 240 Chenins en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir de nouveaux domaines ou millésimes.

PALAIS DES LIGERS - HALL GRAND PALAIS

La 31^e édition du Concours se tiendra le 2 février et les résultats seront publiés dès le 2 février au soir sur le site www.concoursdesligers.fr et disponibles dès le lundi 3 février 2025 sur l'application du Salon des Vins de Loire. Vous pourrez découvrir les cuvées médaillées "Grand Or" 2025 des exposants ALT' du Salon des Vins de Loire et de la Levée de la Loire sur l'espace dédié du Palais des Ligiers.

LE PROGRAMME DES 2 JOURS EN UN COUP D'OEIL

Aux côtés de la présentation de l'offre globale des vins de Loire, ALT' 2025 s'inscrit comme un **temps de réflexion majeur pour la filière des vins de Loire**, à la manière d'un symposium.

Comment ? En proposant un programme complet de conférences, masterclass et tables rondes, en accès gratuit, illustrant un vignoble qui bouge, se questionne, avance, réfléchit de manière collective, interpelle.

Les thèmes 2025 mettent en lumière une Loire « nouvelle génération », prenant à bras le corps les problématiques environnementales et sociales actuelles et futures du vignoble. Un atout pour les acheteurs venant du monde entier qui pourront approfondir leurs connaissances ou participer à la réflexion globale sur la viticulture et les vins de demain en Loire.

LUNDI 3 FÉVRIER

Serre du Grand Palais

- 10h15 - 11h [La mixologie autour du vin, initiation](#)
- 11h30 - 12h30 [Chenins, terroirs et sensations : explorez les AOC Anjou et Saumur blanc](#)
- 13h30 - 14h15 [Élaborer un vin blanc issu de raisins noirs](#)
- 14h45 - 15h45 [Rocks & Roots : explorez la richesse des Terroirs du Centre-Loire](#)
- 16h15 - 17h30 [Inflation et perspectives du monde des spiritueux dans un climat en mutation](#)

Salle Aubance

- 10h15 - 11h15 [Le réemploi des bouteilles en verre, le rôle-clef des distributeurs et revendeurs](#)
- 11h45 - 12h45 [Le marché des vins de Loire bio en 2024](#)
- 13h30 - 14h30 [La dynamique des fines bulles de Loire](#)
- 15h - 16h [Agriculture biodynamique : histoire, actualité et résultats](#)
- 16h30 - 17h30 [Le vin bio est-il plus émancipateur que le vin conventionnel ?](#)

MARDI 4 FÉVRIER

Serre du Grand Palais

- 10h15 - 11h [Déguster les textures avec les vins natures](#)
- 11h30 - 12h15 [Cépages résistants en IGP Val de Loire : bons pour l'environnement ! Bons pour la dégustation ?](#)
- 13h30 - 14h15 [Cidre : compréhension du marché, construction du prix, leviers de valorisation en CHR](#)
- 14h45 - 15h30 [Comment mieux parler des vins labellisés Demeter ?](#)

Salle Aubance

- 10h15 - 11h15 [Une histoire des origines des fines bulles de Loire au XIXe siècle](#)
- 11h45 - 12h45 [De la vigne au verre, les exigences du label Demeter](#)
- 13h30 - 14h30 [Le mouvement #MeToo dans le monde du vin : va-t-il avoir lieu ?](#)



FOCUS SUR :
LA MATINÉE "INSPIRATION" - DÉDIÉE AUX ÉTUDIANTS

En partenariat avec l'UDSF Val de Loire

Dans le cadre de la promotion des métiers du vin et du service, ALT' accueillera 60 élèves le mardi 4 février pour une matinée "Inspiration" exceptionnelle. Cet événement dédié aux futurs sommeliers et cavistes ainsi qu'à la presse, regroupera 3 masterclass :

- **10h30** : À la découverte des fromages et appellations du Centre Val de Loire ! par Martin Tomala
- **11h30** : L'accord mets et rosés de l'Anjou by Samuel Albert et Nicolas Ruau
- **12h30** : Éruptions de saveurs ! Les vins de la Loire Volcanique par Franck Harreau

Info pratique : 5 places sont mises à disposition de la presse pour cet événement.

Lieu : Salons Loire, au 2ème étage dans la Galerie de Liaison

À TABLE ! LES ESPACES FOOD



LE RESTAURANT DES SYNDICATS DES VINS DE MONTLOUIS-SUR-LOIRE ET DE LA LOIRE-VOLCANIQUE :

Au cœur du concept du restaurant éphémère, une vintothèque en libre-service invite les convives à choisir les vins qui accompagneront leur repas, guidés par les sommeliers et vigneronns présents. Au menu : assiettes créatives concoctées par Guillaume Fredeville, productions ligériennes et convivialité !

Infos pratiques : Menu unique. Service rapide. Sans réservation.



LE CAMPUS DE LA GASTRONOMIE RESTAURANT :

En salle comme en cuisine, apprentis et étudiants travaillent de concert pour proposer aux visiteurs une expérience gustative rapide et conviviale en intérieur. Ce rendez-vous fournit une expérience terrain unique aux élèves des différentes formations en restauration et leur donne l'occasion de mettre en valeur la gastronomie culinaire et viticole de l'Anjou-Saumur.

Infos pratiques : Menu accords mets & vins. Service rapide. Sans réservation.

Demandez votre ticket restauration en salle de presse.



Le dossier de presse salon ALT' sera disponible dès le 24 janvier 2025.

CONTACT PRESSE



Rouge Granit • Adèle Jacquy
ajacquy@rouge-granit.fr • 06 46 96 65 63

