

700 EXPOSANTS

ANGERS

Loire dégusT'



— DOSSIERS DE PRESSE —

Lundi 6 et mardi 7 février 2023

Parc des Expositions • ANGERS



Bienvenue à Angers !

La nouvelle formule proposée par La Levée de la Loire, le Salon des vins Demeter et le Salon de vins de Loire sous une bannière commune **alt** c'est un rassemblement unique pour une offre globale alt'ernative qui donne rendez-vous à tous les professionnels du vin les lundi 6 et mardi 7 février 2023 au Parc des Expositions d'Angers.



Édition 2023, une expérience visiteurs unique et complète

Cette synergie entre les trois organisateurs, c'est la volonté de proposer une expérience unique et complète aux acheteurs professionnels qui pourront ainsi retrouver dans un seul et même lieu une offre multiculturelle diversifiée avec plus de 700 exposants : ligériens, de France et d'ailleurs.

En parallèle de la possibilité de pouvoir déguster plus de 10 000 vins, les acheteurs professionnels pourront accéder pendant les deux jours du salon à des Espaces de Libre Dégustation et un programme complet de masterclass (Vins orange d'Europe mais aussi de Géorgie, Millésime 2022, Dégustez le changement climatique...) et conférences thématiques (La place des vins du Val de Loire chez les cavistes en France, Innovation de rupture : la canette de vin connectée...)

Et pour poursuivre les échanges en toute convivialité, les organisateurs proposeront de clôturer cette première journée par un cocktail.

SOMMAIRE

ANGERS
Loire dégusT'



Salon des Vins Demeter

La Levée de la Loire

Salon des Vins de Loire

The Demeter logo is positioned at the top center of the page. It consists of the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font, set against a solid orange rectangular background. A thin green horizontal line runs beneath the orange rectangle.

demeter

A close-up photograph of a person's hand holding a single leaf. The leaf is large and lobed, with a complex network of veins. The color of the leaf is a mix of bright green and deep purple, indicating a specific plant condition or variety. The hand is weathered and appears to be that of a farmer or gardener. The background is a blurred blue fabric, likely a shirt.

DOSSIER DE PRESSE

Demeter France

DEMETER, LE LABEL DE RÉFÉRENCE DE LA BIODYNAMIE

Demeter est une certification privée pour les produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique, complémentaire à la réglementation bio officielle.

Notre principale activité consiste à assurer le contrôle et la certification des fermes et entreprises françaises et belges (Belgique francophone) selon les cahiers des charges Demeter. Pour cela, nous collaborons avec plusieurs organismes de contrôle bio français et belges, formés à nos cahiers des charges. Nos adhérents sont contrôlés annuellement sur le respect de nos exigences. L'audit Demeter d'un même adhérent ne peut être réalisé plus de 3 ans de suite par un même contrôleur (règle définie par notre Fédération Biodynamique Demeter International).

Ainsi, les domaines agricoles et entreprises Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et respectent également les exigences supplémentaires Demeter.

A ce jour près de **9000 fermes et entreprises** sont certifiées dans **65 pays**, dont plus de **1000 en France**. Au niveau viticole, plus de **1 200 domaines** sont engagés dans **22 pays**, la France arrivant en tête avec **près de 650 domaines** et **plus de 10 000 hectares de vignes** certifiées.

LA BIODYNAMIE, C'EST QUOI ?

La biodynamie propose une approche profondément holistique de l'agriculture pour soigner la Terre. Première forme d'agriculture biologique, elle vise à régénérer les écosystèmes en prenant soin de chaque élément du domaine agricole : sol, plante, animal, être humain. Elle s'appuie sur une collaboration fine avec la Nature – entre traditions et techniques spécifiques.

La recherche en biodynamie s'est particulièrement développée ces dernières années, notamment dans le domaine viticole. Pour en savoir plus : www.demeter.fr/resultats-de-recherche/

Nous avons développé au fil des décennies des cahiers des charges complets pour une qualité alimentaire, cosmétique et textile globale. Nos exigences s'appliquent de la semence au produit fini, tant au niveau de la **production agricole** que de la **transformation des matières premières** et des **emballages**, avec une **traçabilité complète**.

Le respect de l'être humain est pour nous indissociable de l'approche biodynamique, et nous avons complété nos cahiers des charges par des principes de **responsabilité sociale et sociétale**, qui s'appliquent à toute structure certifiée Demeter.

Nos garanties :



Fermes plus autonomes,
100% bio & biodynamiques



Semences non OGM et non CMS



Travail avec les rythmes



Régénération des sols



Soin du végétal



Bien-être animal



Développement de la biodiversité



Composition transparente des produits



Transformation douce des matières premières



Très peu d'additifs autorisés



Consulter notre cahier des charges
dans son intégralité

<https://www.demeter.fr/cahier-des-charges-2/>

DEMETER EN CHIFFRES 2022

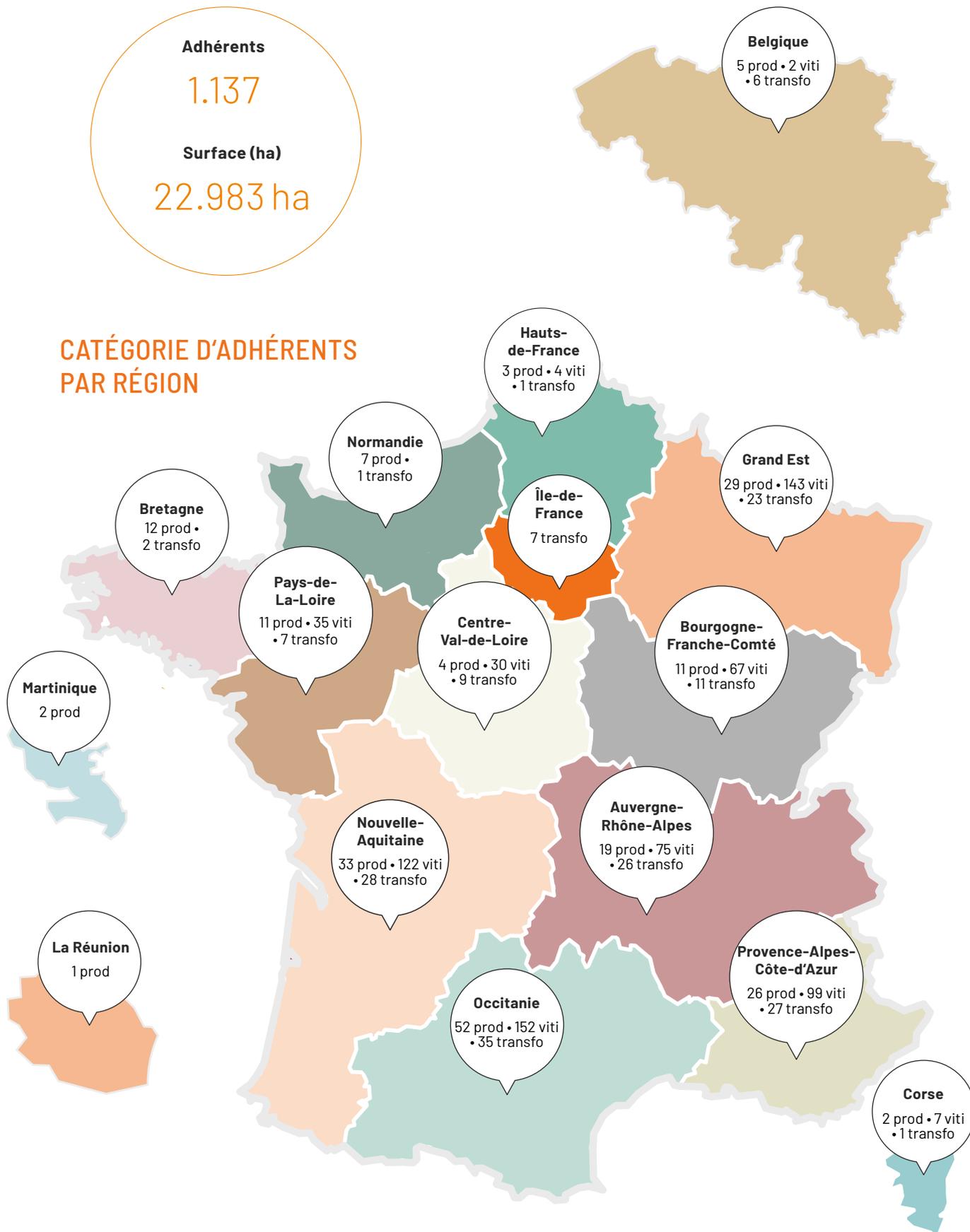
Adhérents

1.137

Surface (ha)

22.983 ha

CATÉGORIE D'ADHÉRENTS PAR RÉGION



CONFIANCE EN LA CERTIFICATION DEMETER & NOTORIÉTÉ

L'approche holistique de la certification Demeter en fait l'une des démarches qualité les plus exigeantes. Notre certification bénéficie également d'une notoriété grandissante en France.

La certification Demeter est identifiée comme l'une des plus exigeantes et des plus complètes existantes. C'est notamment le cas dans **La Boussole des labels** réalisée par FAIR[e] un monde équitable, Bioconsom'acteurs et ActionAid. Sorti en mai 2021, ce guide compare 18 labels et marques (dont des marques de distributeurs), bio ou équitables, selon une trentaine de critères économiques, sociaux et environnementaux. Les résultats ont été synthétisés dans des tableaux comparatifs, et Demeter obtient la meilleure évaluation en termes de garanties environnementales et de bien-être animal.

En savoir plus sur
La Boussole des labels
<https://urlz.fr/kAgD>



En 2021, l'étude des démarches de durabilité du domaine alimentaire réalisée par Greenpeace, WWF et le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne (BASIC) révèle la même tendance. En passant au crible 11 démarches sur les principaux enjeux

environnementaux et socio-économiques, l'étude révèle qu'il existe un écart significatif entre les intentions de certaines démarches et les bénéfices avérés. Demeter fait partie des très bons élèves car l'impact potentiel est cohérent avec l'intention recherchée, qui cherche à s'adresser à toutes les composantes du vivant.

En savoir plus sur l'étude réalisée
par Greenpeace, WWF et BASIC
<https://urlz.fr/kAgT>



En 2021, une étude menée pour le compte du Cluster bio révèle que Demeter bénéficie d'un très bon taux de confiance (60%) auprès des consommateurs bio en France qui connaissent la certification Demeter. (Opinion Way/Cluster Bio 2021).

De plus, Demeter ressort comme le „Super label“ préféré des consommateurs bio pour l'origine des matières premières, le bien-être animal et la lutte contre les OGM (Étude BIO PANEL - 2018).



SALONS 2023

Nous sommes présents sur un nombre croissant de salons et événements professionnels et grand public pour accompagner nos adhérents dans la mise en avant du label Demeter. Prenez date des différents rendez-vous pour rencontrer nos équipes et les adhérents Demeter durant l'année !

6. - 7.02.



Salon des vins Demeter Angers

Organisé en partenariat avec La Levée de la Loire et le Salon des vins de Loire, ce salon viticole professionnel représente un des plus grands rassemblements de domaines viticoles certifiés en biodynamie. Pour cette nouvelle édition, plus de 120 exposants Demeter français et étrangers sont présents !
Évènement professionnel.

13. - 15.02.



Wine Paris & Vinexpo Paris, Paris

Nouveau rendez-vous international de référence. Pour sa toute première participation, Demeter accompagne 21 domaines certifiés avec un stand collectif.
Évènement professionnel.

15. - 17.09.



Biobernai, Obernai

Marché grand public en Alsace.
Évènement grand public.

FÉVRIER

AVRIL

JUIN/JUILLET

SEPTEMBRE

2023

MARS

MAI

AOÛT

OCTOBRE /
NOVEMBRE

19. - 21.03.



Prowein, Düsseldorf

Habitué à participer au plus grand salon des vins et spiritueux au monde, Demeter accompagne 28 domaines sur un pôle international.
Évènement professionnel.

15. - 17.09.



Foire EcoBio, Colmar

Grand marché bio grand public en Alsace.
Évènement grand public.

Novembre



Marjolaine, Paris

Un des plus grands salons grand public bio de France.
Évènement grand public.

VINS DEMETER

QU'EST-CE QU'UN VIN DEMETER ?

En plus d'être certifiés bio selon la réglementation européenne en vigueur, les vins Demeter sont contrôlés et certifiés annuellement sur les exigences supplémentaires de nos cahiers des charges Demeter, à la fois pour la production de raisins et la vinification.

Les vignerons et vigneronnes Demeter **limitent certaines pratiques telles que l'utilisation de cuivre à la vigne** et contribuent au **développement de la biodiversité** pour un vignoble harmonieux et vivant.

Afin de respecter la grande qualité des raisins certifiés Demeter, les cahiers des charges Demeter **limitent les techniques et intrants dans le processus de vinification**. Par exemple, ce sont les levures naturellement présentes sur la pellicule des raisins qui mènent la fermentation et les doses de sulfites autorisées sont inférieures à celles de la réglementation bio européenne.

DES VINS UNIQUES ET RECONNUS POUR LEURS QUALITÉS

Les vins Demeter révèlent des caractères uniques, à la fois en intensité et en complexité aromatique. Ce sont des vins plus digestes et équilibrés qui rencontrent un succès croissant auprès des professionnels du vin et des consommateurs.

Une étude récente révèle notamment que les vins certifiés biodynamiques sont jugés meilleurs. Cette étude a comparé les notes de plus de 128 000 vins français conventionnels, raisonnés, biologiques et biodynamiques obtenues dans trois guides de vins réputés (Gault & Millau, Gilbert & Gaillard et Bettane & Desseauve).

Une étude similaire réalisée sur plus de 70 000 vins californiens révélait la même tendance aux Etats-Unis (données collectées dans trois revues de référence du monde du vin : Wine Spectator, Wine Advocate et Wine Enthusiast).

Sources : Delmas & Gergaud (2021),
Delmas, Gergaud & Lim (2016)



COMMENT RECONNAÎTRE UN VIN DEMETER ?

Il est facile d'identifier les vins certifiés Demeter grâce au logo apposé sur l'étiquette (logo Demeter orange ou logo fleur Demeter).



Il garantit que les raisins sont certifiés Demeter et que la vinification est conforme au cahier des charges Demeter.

Un vin peut également être élaboré à partir de raisins certifiés Demeter, et avoir une vinification conforme au cahier des charges bio européen. Dans ce cas-là, le logo Demeter ne peut pas être utilisé, seule la mention « **vin issu de raisins Demeter** » peut être précisée sur l'étiquette.

Les niveaux de certification peuvent varier pour un même domaine selon les cuvées et les millésimes, notamment en fonction des aléas climatiques rencontrés.



CONTACT PRESSE

communication@demeter.fr

03 89 41 43 95



La Levée

de la Loire

450 exposants, 2 jours, 1 grand Palais à Angers !
Bienvenue au salon la Levée de la Loire 2023

Les Vignerons bio du Val de Loire, associés à leurs amis des différents vignobles de France et à DEMETER poursuivent leur collaboration et vous attendent pour 2 jours de dégustation de vins bio, biodynamiques, Vins méthode nature, les 6 et 7 février prochain.

La viticulture bio et biodynamique sera dignement représentée (>66%) dans le Grand Palais du Parc des expositions d'Angers, avec 30 % en plus d'exposants par rapport à notre édition saumuroise de 2022

450 exposants en association avec DEMETER

5.000 vins en dégustation sur 2 jours

25 régions viticoles représentées (Nantais, Anjou-Saumur, Touraine, Alsace, Savoie-Bugey, Rhône...) ainsi que les vins de nos amis d'Italie, d'Autriche

170 appellations à déguster

200 exposants ou cuvées labellisés Demeter, Biocoherence, Bodyvin, Nature & progrès, Végan ou Vin Méthode Nature

1 pôle Cidres bio

Les acheteurs du Grand Ouest sont habitués à venir découvrir chaque année les nouveaux millésimes ; l'ouverture aux exposants des différentes régions de France et d'Europe incite de plus en plus de clients de l'hexagone et du monde entier à nous rendre visite.

La diversité de profils de nos exposants ainsi que leur convivialité permettent ainsi à chacun des domaines de la Levée de la Loire de trouver sa cible d'acheteurs.

La Levée de la Loire, partie prenante d'une offre globale alt'ernative avec...

ALT ANGERS LOIRE DEGUS'T



Pourquoi ALT ?

Pour offrir aux visiteurs un large panel de dégustation, tous modes de production confondus, couvrant une diversité de territoires, d'appellations et d'origines

Pour donner aux exposants une visibilité accrue au sein d'un même espace, unifié et coordonné

Pour proposer un espace et un temps fédérateur aux acteurs de la filière viticole ligérienne

Pour conduire ensemble le développement d'un événement professionnel structurant, en Loire, porteur de sens et de valeurs

Pour valoriser et construire le projet en complémentarité de Millésime Bio, Wine Paris, Prowein et au cœur de la dynamique collective des salons d'Angers.

Et concrètement ? Nous avons en commun l'envie générationnelle d'offrir la palette globale d'une viticulture moderne, novatrice et responsable...Et aussi un accueil *Visiteurs*, un programme, une communication, une identité et une équipe ALT, pour vous accueillir !

ALT facilitateur de convivialité !

Le salon LA LEVEE DE LA LOIRE, porté par Loirevinbio, un collectif éclectique, sur un bassin très étendu

Le bassin du Val de Loire en bio, de quel territoire parle-t-on?

Du vignoble nantais, jusqu'à l'Auvergne, en passant par les Deux Sèvres, la Nièvre, le Puy de Dôme...

C'est plus de **13.000 ha** de vignes certifiées et en conversion bio et près de **1200 domaines viticoles** certifiés ou en conversion en 2022.



Et qui porte cette dynamique ?

L'ensemble des vigneron-ne-s et de la Loire et des metteurs en marché, sont représentés au sein de **LoireVinBio**, association à caractère interprofessionnel, qui rayonne sur tout le bassin du Val de Loire.

Quelles sont les missions de Loirevinbio?

Défendre les intérêts de la viticulture bio,

Écouter les préoccupations de tous les vigneron-ne-s certifié-e-s ou en conversion bio,

Promouvoir les vins bio de Loire auprès des professionnels et soutenir les vignerons pour les marchés et la vente.

Invitation • Point presse

Lundi 6 février 17h

Espace VIP/PRESSE du GRAND PALAIS • PARC DES EXPOSITIONS ANGERS
à l'occasion de la Levée de la Loire

Tendances de consommation des vins bio de Loire en France : où en sommes-nous ?

Les vignobles de Loire sont incontournables sur les marchés des vins bio, avec de grandes perspectives de développement. La surface de production certifiée et en conversion bio a été multipliée par 2 en 10 ans.

Mieux connaître l'état du marché et la demande des consommateurs, qualifier la production de vins bio des vignobles de Loire, tels sont les objectifs du travail de coopération entre Interloire et l'association Loirevinbio. Pouvoir caractériser l'offre et la demande en vins bio, c'est en effet donner aux vignerons et aux metteurs en marché la possibilité de sécuriser leur stratégie commerciale et de manière plus globale l'avenir de la filière vitivinicole bio ligérienne.

Découvrons ensemble les données de consommation des vins bio et donnons-nous rendez-vous en 2024 pour les données de production bio des vignobles de Loire.

En pratique

Téléchargez votre e-invitation [ICI](#)

RDV dans l'espace VIP PRESSE du salon

Contacts :

Sébastien David _ Coprésident Loirevinbio _ 0661731165

Emmanuelle Chollet _ Animatrice Loirevinbio _ 0695419760

<https://laleveedelaloire.com/>

laleveedelaloire@gmail.com



<https://www.facebook.com/laleveedelaloire/>



<https://www.instagram.com/laleveedelaloire/?hl=fr>



DOSSIER DE PRESSE 2023

LE SALON DES DE *Loire* VINS



**PARC DES
EXPOSITIONS
ANGERS**

Lundi : 10h/19h
Mardi : 10h/18h

Un évènement



Edition 2023

**LUN 6
MAR 7
FÉVRIER
2023**

www.salondesvinsdeloire.com

LE SALON
DES
DE *Loire* **VINS**

Un évènement
 **DESTINATION**
angers

01. ÉDITO

Le mot de :

Pierre-Antoine Giovannoni,
Président du Salon des Vins de Loire.

Mathilde Favre d'Anne, Présidente Destination Angers et Adjointe
au Rayonnement du Territoire, Mairie d'Angers.

Le point sur : le millésime 2022.

La parole à InterLoire et au BIVC.

La parole au Syndicat des vins IGP Val de Loire, et à l'Association
La Loire Volcanique



02. LE SALON DES VINS DE LOIRE

a. Introduction à l'édition 2023

**b. Exclusivité Salon des Vins de Loire : l'appli
Web et mobile « Destination Angers Events »
pour vivre facilement son salon !**

**c. Les exposants : nouveautés et chiffres clés
du Salon des Vins de Loire 2023**

**d. L'Espace de Libre Dégustation : dégustez
en toute tranquillité plus de 260 cuvées
de Loire et d'ailleurs**

**e. Au programme : animations et temps forts
du Salon des Vins de Loire 2023**

f. A table ! Les espaces Food

**g. NEW ! L'affiche de l'édition 2023 dévoilée,
signée Atelier Samedi !**

**h. Festival Food Angers : la semaine
« du bon et bien manger » à Angers**

i. Mémo pratique

03. ALT

**a. Une nouvelle expérience visiteurs,
unique et complète, sous une
même bannière**

04. PRESSE

a. Salle de presse

b. Agenda presse

c. Annexes

- i. Communiqué de presse Interloire
- ii. Communiqué de presse BIVC
- iii. Liste des exposants, programme et plan du
salon, format papier

SOMMAIRE

01 EDITO



LE MOT DE :
Pierre-Antoine
Giovannoni,
Président
du Salon des
Vins de Loire

Créé en 1987, qu'est-ce qui a fait le succès du Salon des Vins de Loire au fil des années ?

Le Salon des Vins de Loire a toujours été très implanté localement, car il a su fédérer l'ensemble de la viticulture ligérienne autour d'un événement phare, à un moment où il y avait encore peu de salons importants au niveau national. Avec la mise en place de nouveaux événements comme Wine Paris, il est apparu important pour nous d'insuffler un nouvel élan fédérateur à la formule existante.

Que représente l'opportunité du Salon des Vins de Loire pour la filière locale ?

C'est une occasion unique de pouvoir faire déguster toute la diversité de la Loire, avec un retour à l'essentiel, celui de recentrer l'événement autour des bouteilles de dégustation et des hommes et des femmes qui font le vin. C'est aussi un temps privilégié pour faire voir toute l'effervescence qui caractérise les vignobles de la Loire. Nous avons la chance d'être un bassin viticole avec beaucoup de dynamisme, très novateur, qui a su prendre sa place dans le paysage viticole français. Nous sommes d'ailleurs aujourd'hui la 3^{ème} région viticole française, grâce au renouveau des hommes et des femmes qui travaillent la vigne ici en Val de Loire.

Quel renouveau pour l'édition 2023 ?

Tout d'abord, nous avons souhaité faire évoluer le salon dans sa forme. La scénographie, les choix qui ont été fait d'épurer le salon, vont permettre d'avoir une offre très ouverte, lisible et libre. Nous avons voulu revenir à quelque chose de très essentiel, dégagé des normes des salons habituels, avec une organisation plus alternative, pour recentrer ce rendez-vous autour des échanges humains et de la dégustation pure. Nous avons installé un système de tables assez simple qui fait qu'il n'y a pas de gros ou de petit domaine, il y a simplement des vigneron qui viennent proposer leurs produits, dans un cadre convivial, à l'image de nos vins. Et cela va être le vrai plus de ce salon 2023. Notre salon est traversé par une éthique environnementale forte, nous avons donc apporté des évolutions comme la suppression d'une grande partie des revêtements moquette en installant uniquement une Loire bleue comme chemin de visite du salon. Nous avons aussi favorisé une restauration mettant en avant les produits locaux.

J'aimerais remercier la structure Destination Angers qui a su s'adapter aussi avec brio à cette évolution demandée par les vignerons ligériens, en proposant de nouveaux services en accord avec l'accueil de la clientèle et qui permet à ce salon de rester à la pointe de ce qui se fait de mieux en termes d'accompagnement, de digitalisation (via notre appli Salon des Vins de Loire), et de mutualisation des moyens.

L'atout du Salon des Vins de Loire ? Permettre la dégustation du nouveau millésime, en avant-première. Quelles sont vos premières impressions sur 2022 ?

Cela aura été une année extrêmement atypique, au regard de l'évolution climatique avec un peu de gel et beaucoup de canicule. LA force de la Loire s'illustre là aussi par sa capacité d'adaptation malgré les difficultés qui sont fortes pour les vignerons.

Ce millésime reste exceptionnel, à tout point de vue. La qualité est totalement au rendez-vous. Les vins nous ont surpris nous autres vignerons par leur qualité, leur fraîcheur, leur fruit. Car cela aurait pu ne pas être le cas, vu que le vignoble avait rarement connu des pointes de température identiques. Ce millésime nous a aussi permis de découvrir ce que peuvent donner nos terroirs dans des conditions extrêmes. Et ils s'en sortent plutôt bien ! Nous allons avoir un très beau millésime à faire

déguster et je crois que l'on est tous très impatients de le faire goûter, d'autant que cela soit sur les blancs, les rosés, les rouges ou les Crémants, il y a une forte attente de nos vins sur le marché.

Côté programmation, quels seront les temps forts de 2023 ?

Il y a eu un énorme travail de mené par les équipes concernant la programmation de cette édition, avec la recherche de sujets techniques et actuels que l'on a trouvé collectivement très pertinents. Nous avons souhaité les traiter au travers de masterclass et conférences en inscription libre. Je pense notamment à la mise en avant des nouvelles générations de vignerons, car il y a un vrai renouveau ligérien en termes de structures. La thématique des vins oranges sera aussi abordée ainsi que le sujet du réchauffement climatique, ou des nouveaux cépages. Ces ateliers débats sont une façon de montrer notre capacité à nous adapter à ces nouveaux enjeux.

Il est important aussi de souligner la richesse de nos offres de dégustation, en libre dégustation, je pense notamment à Fan de Chenin avec leur espace #fanzone et aux Espaces de Libre Dégustation comme celui du Salon des Vins de Loire, qui vont permettre aussi à nos clients de pouvoir déguster à leur rythme, avant de pouvoir retrouver les domaines qui présentent les vins et discuter plus précisément avec eux.

Pour clore :

*« J'aimerais insister sur le fait que 2023 est la première édition commune, sous la nouvelle bannière **Alt'**, et que nous sommes très heureux d'avoir réussi à monter cette nouvelle formule. Chacun a dû relever ses manches pour en arriver à ce résultat, mais nous sommes très fiers de cette nouvelle version fédératrice et engagée. Ce beau projet a pu voir le jour aussi grâce à l'énergie et la volonté de Mathilde Favre d'Anne de Destination Angers, et de Sébastien David, co-président **Alt'**, et à cette volonté commune qu'Angers, reste LA place du vin. Ensemble, nous allons proposer 10 jours d'activité purement viticole, sur Angers, autour de ce temps fort professionnel des 6 et 7 février au Parc des Expositions aux côtés de la Levée de la Loire et de Demeter. Bon salon 2023 à tous ! ».*



LE MOT DE : **Mathilde Favre** **d'Anne,** *Présidente de Destination Angers et Adjointe au Tourisme et Rayonnement du Territoire, Mairie d'Angers*

Après deux années de report, le Salon des Vins de Loire revient en force en 2023, autour de 3 valeurs essentielles « simplicité, convivialité et lisibilité. »

Créé en 1987, le Salon des Vins de Loire est devenu l'un des rendez-vous incontournables de la filière vitivinicole sur notre territoire. Cet événement est un véritable outil de rayonnement de nos vignobles au service des acheteurs français et internationaux et des producteurs.

Après deux années difficiles pour la filière Vin et événementielle, suite à l'impact du Covid et au report des salons en 2020 et 2021, nous nous sommes tous réunis, interprofessions, fédérations vitivinicoles, et toutes les personnes qui portaient un salon sur le territoire, pour savoir comment continuer à accueillir les visiteurs et offrir une offre de dégustation adaptée aux attentes de chacun (clients professionnels et exposants).

Dès 2021, l'idée avait germé de proposer un événement commun en février, qui réunirait l'ensemble de la filière en 1 seul événement fédérateur, sur notre territoire d'Angers, autour de ses infrastructures capables d'accueillir un grand nombre de visiteurs au Parc des Expositions et de fournir une expérience de visite améliorée.

De là est né une synergie, qui a pris vie sous le nom commun **Alt'**, qui signifie Angers Loire DégusT'. Cette bannière unifiante va regrouper en 2023 pour la première fois, 3 événements en 1 lieu : le Salon des Vins de Loire, la Levée des vins de Loire et Demeter. Les 3 grands rendez-vous professionnels de la Loire se dérouleront simultanément au Parc des Expositions,

pour offrir aux clients professionnels une vitrine exceptionnelle du vignoble ligérien.

Pour mener à bien ce projet, nous avons créé un Comité de Consultation Stratégique, avec les différentes professions, pour réfléchir à comment revenir ensemble, avec une image forte. La réponse s'est construite autour de **Alt'**, une nouvelle **Alt'ernative** à l'offre existante. Une nouvelle formule revisitée. Comment ? En cassant les codes, en réduisant les coûts, en mutualisant les frais, tout en conservant l'identité et la marque de chaque salon. Un retour à l'essentiel souhaité par tous autour de la dégustation du nouveau millésime, des vins de Loire.

Le travail a été fait et le résultat sera dans les allées les 6 et 7 février. Nous sommes heureux d'avoir travaillé tous ensemble dans cette idée de convergence et de synergie, et de proposer en 2023 cette formule collective.

Je souhaite souligner le travail qui a été fait par Destination Angers, autour de la création de l'application éponyme qui reprend tout le programme que ce soit pour le Salon des Vins, la Levée de la Loire et Demeter, la liste des exposants, les espaces de libre dégustation dont la Chenin Fan Zone.

Angers est heureux d'accueillir les 6 et 7 février prochains le Salon des Vins de Loire aux côtés de nombreux temps forts proposés également au grand public dans le cadre du Festival Food Angers qui se déroule en parallèle au cœur de la ville et célèbre les vins de la Loire et la gastronomie, du 3 au 12 février, autour d'un programme d'animations riche.



LE POINT SUR : LE MILLÉSIME 2022

Qu'il s'agisse des vins du Centre Loire, du Nantais, de l'Anjou-Saumur, de la Touraine et du Val de Loire, le millésime 2022 s'annonce prometteur pour l'ensemble des appellations et dénominations des vins de la Loire.



La dégustation des premiers jus en ce début d'année 2023 laisse présager d'un grand cru pour les vignobles ligériens, avec un profil aromatique solaire et intense et une large palette de nuances olfactives. Découverte de ce millésime 2022 avec les premiers ressentis de l'Interprofession des Vins du Val de Loire (InterLoire) et du Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre Loire (BIVC), complétés par les témoignages de l'Association Loire Volcanique et l'IGP Val de Loire.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

LA PAROLE À INTERLOIRE* « DES VINS AROMATIQUES ET INTENSES »

De mémoire de vignerons, le millésime 2022 restera marqué par sa grande précocité et sa météo atypique, éprouvante pour les vignerons. Après un début de vendanges fin août, elles se sont terminées aux derniers jours d'octobre sur l'ensemble du vignoble avec, au global, un volume adapté compte tenu des stocks disponibles, à la dynamique commerciale très positive du Val de Loire, en France comme à l'export. Les points marquants :

› Des vendanges précoces

Le vignoble du Val de Loire a connu une météo printanière et estivale très sèche donnant lieu à des vendanges précoces. Avec les premiers coups de sécateurs donnés autour des 10 derniers jours d'août, le millésime 2022 se rapproche de la précocité du millésime 2020.

› Des conditions météo bénéfiques

Les précipitations de fin août - début septembre, et la douceur des températures, de jour comme de nuit, ont été favorables à la bonne maturation des raisins.

› Pour conclure :

Lionel GOSSEAUME, président d'InterLoire : « *Ce sera incontestablement un très beau millésime sur un plan qualitatif. Les blancs sont très aromatiques et les rouges ont bénéficié de ces belles semaines de fin septembre pour patiner leurs tanins. En quelques mots, ce nouveau millésime est superbe pour les amateurs de belles bouteilles. Les inquiétudes estivales liées à la sécheresse ont été partiellement levées mais cela restera un millésime stressant pour les vignerons et négociants de la Loire. Mais il semble que nous devions nous y habituer !* ».



LA PAROLE AUX VINS DU CENTRE LOIRE* « LA BELLE PROMESSE DU MILLÉSIME 2022 »

Dans les caves du Centre-Loire, la dégustation des premiers jus laisse présager un excellent millésime à la fois solaire et équilibré. Dans le rétroviseur de l'année 2022, les aléas climatiques ont globalement épargné les moments charnières de la vie du végétal. L'été historiquement sec a été enrayé par quelques pluies rares mais abondantes. Les vendanges ont démarré dans des vignes à l'état sanitaire impeccable et la récolte conjugue volume et qualité. Retour sur les étapes clés du millésime 2022 :

› Une année aux conditions extrêmes

Deux vagues de gel se sont abattues sur le vignoble, causant de belles frayeurs aux vignerons. Heureusement, le stade végétatif de la vigne était peu avancé. Les conditions clémentes ont assuré une reprise végétative rapide, avec le débourrement mi-avril (2 semaines d'avance sur les normales). Dès le mois de mai, un temps chaud et sec s'installe, idéal pour le développement végétatif mais qui a donné beaucoup de travail dans les vignes pour accompagner sa croissance. En juin, entre 40 et 100 mm de pluies bienfaitrices sont tombés sur l'ensemble du vignoble. La chaleur s'est installée jusqu'aux vendanges et l'été a été marqué par quatre épisodes caniculaires avec, dans certains secteurs, la crainte d'un potentiel blocage de maturité.

› Des vendanges précoces et sans encombre

Les premières vendanges ont été déclarées dès le 25 août sur l'appellation Menetou-Salon et pour le reste des appellations du Centre-Loire, elles ont globalement débuté entre le 5 et le 10 septembre. Le retard de la véraison dû aux fortes chaleurs a permis aux vignerons de vendanger de beaux volumes.

› Premières impressions

Les premiers jus laissent présager un millésime solaire qui conserve le bel équilibre et la fraîcheur attendus sur les vins du Centre-Loire. Côté quantité, après une année 2021 difficile, le volume récolté redonne le sourire dans les caves. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes dominant. Les rouges quant à eux, présentent au nez des arômes dominants de fruits rouges frais (fraise, cerise). Les structures tanniques sont bien fondues et l'onctuosité est présente. Un millésime avec de jolies matières en bouche ainsi que des aromatiques franches et plaisantes.

*Extraits du communiqué de presse de novembre 2022 du BIVC à retrouver dans son intégralité en annexe du dossier de presse.



LA PAROLE À



SYNDICAT DES VINS IGP VAL DE LOIRE

« Le millésime 2022 en IGP Val de Loire est très satisfaisant du point de vue de la qualité et de la quantité. Marqué par un fort ensoleillement et des conditions de vendanges particulièrement favorables, 2022 offre aux consommateurs des vins gourmands, frais et dotés d'une palette aromatique très riche sur les trois couleurs. ».

ASSOCIATION LA LOIRE VOLCANIQUE

« 2022, est une année solaire mais très équilibrée. Nos gamays Saint-Romain ont été récoltés à juste maturité. La fraîcheur est préservée. La gourmandise, les épices et la complexité sont au rendez-vous. ».

02.

LE SALON DES DE VINS DE Loire

A. INTRODUCTION À L'ÉDITION 2023

Le rendez-vous incontournable des professionnels du vin revient en 2023 les lundi 6 et mardi 7 février, au Parc des Expositions à Angers ! Véritable plateforme de mise en relation entre les acteurs des vins de la Loire et l'ensemble des acheteurs de vins français et internationaux, le salon propose une expérience unique, sur 2 jours, pour faire rayonner toujours plus haut les vignobles du Pays Nantais, des Régions Anjou-Saumur, de Touraine et du Centre-Loire.

#INAUGURATION

Rendez-vous à l'inauguration de l'édition 2023 du Salon des Vins de Loire

Lundi 6 février 2023

Acte 1 / 18 h / Entrée du Grand palais

Inauguration officielle / discours des organisateurs

Acte 2 / 19h / Hall Novaxia (restauration)

Apéritif convivial en présence des vignerons-exposants, dégustation informelle autour de produits locaux : huîtres, charcuteries, fromages.



LE SALON DES VINS DE LOIRE EN CHIFFRES

- CRÉÉ EN **1987**
- **+ DE 5000** ACHETEURS
VINS, **40** NATIONALITÉS
215 EXPOSANTS, VITICULTEURS,
NÉGOCIANTS ET CAVES
COOPÉRATIVES
- **85 APPELLATIONS
D'ORIGINE ET IGP**
- **+ DE 260 VINS**
en Espace de Libre Dégustation
- **1 NOUVELLE
BANNIÈRE
COMMUNE ALT'**,
qui regroupe les 3 salons majeurs de
la Loire : le Salon des Vins de Loire,
la Levée de la Loire et Demeter à
Angers.



LES NOUVEAUTÉS 2023 !

- › Une appli Web et mobile pour bien vivre son salon, organiser sa visite, prendre des rendez-vous directement et bénéficier de visios exclusives avec les exposants viticulteurs, négociants et caves coopératives, (détails en partie suivante).
- › De nouveaux exposants : près d'une cinquantaine de nouvelles structures participent à l'édition 2023 du Salon des Vins de Loire (détails en partie suivante).
- › De nouvelles conférences et masterclass proposées par le Comité de Consultation Stratégique qui réunit les acteurs majeurs des vins de la Loire pour valoriser la richesse de ce vignoble unique, via des interventions de haute volée.
- › Un événement repensé, qui se tiendra pour la première fois aux côtés des salons Demeter et Levée de la Loire, sous une bannière commune « Alt », avec les exposants des 3 événements réunis dans le même Hall du Parc des Expositions pour proposer l'offre de vins la plus riche et variée aux acheteurs de France et du monde entier.

**BIENVENUE
AU SALON DES
VINS DE LOIRE,
ÉDITION #2023 !**

**B. EXCLUSIVITÉ SALON DES VINS DE LOIRE :
L'APPLI WEB ET MOBILE « DESTINATION ANGERS
EVENTS » POUR VIVRE FACILEMENT SON SALON !**



Lien téléchargement application Destination Angers : qrco.de/bcNTnE

NOM DE L'APPLI : « DESTINATION ANGERS EVENTS »

COMMUNAUTÉ : LE SALON DES VINS DE LOIRE

Cette nouvelle application gratuite va rendre la visite du salon encore plus facile ! Multifonctions, elle fournit au travers de plusieurs rubriques :

- › La liste des exposants et leur fiche détaillée,
- › Les produits mis en avant par tous les exposants,
- › Le programme des conférences et la liste de tous les intervenants,
- › Les pages offres oenotouristiques,
- › Le catalogue des vins, bières, cidres et spiritueux.

L'application permettra également de visualiser en ligne les produits de la Marketplace.

NEW ! L'appli Salon des Vins de Loire permettra la prise de rendez-vous avant, pendant et après le salon pour préparer sa venue et concrétiser les prises de contact.

Le moteur de recherche multicritères de l'application a été créé pour faciliter les recherches de produits / domaine, en affinant la demande selon plusieurs catégories :

- › Le type d'entreprise (vignerons, négociants, metteurs en marché, caves coopératives...)
- › Les nouveautés 2023 (exposants, Espace Libre Dégustation, jeunes vignerons...)
- › Le type de produits (vins, spiritueux)
- › Les méthodes de production (conventionnel, bio, HVE, vegan, biodynamie, Terra Vitis...)
- › Les labels et certifications,
- › Les régions viticoles,
- › Les appellations,
- › Les cépages,
- › Les circuits de distribution,
- › Les principaux marchés,
- › Les activités oenotouristiques.



L'application permet aussi de prendre des rendez-vous en ligne, avec une sélection d'exposants, pour bien organiser ses temps de dégustation durant les 2 jours et après.

Un vrai guide interactif et gratuitement accessible pour faciliter la visite de chacun, à télécharger en amont du salon sur sa tablette, son ordinateur ou son téléphone pour profiter pleinement de ces deux jours d'exposition.

A NOTER : Pour prolonger l'événement, l'application restera active après le salon, pour permettre des rendez-vous visio entre acheteurs et exposants ! Un service exclusif au Salon des Vins de Loire qui permet aux domaines, négociants, metteurs en marché et acheteurs d'accroître leurs occasions d'échange et de rencontres au-delà du salon physique. Une véritable plateforme de mise en relation pour tous les participants.

L'application est à retrouver aux liens suivants :

› **Depuis un ordinateur :**

<https://eventsapp.destination-angers.com/event/salon-des-vins-de-loire-2023>

› **Depuis iPhone / iPad :**

Se rendre sur Apple Store : Destination Angers Events, application gratuite

› **Depuis Smartphone Android**

Se rendre sur Google Play Store : Destination Angers Events, application gratuite



SCANNEZ MOI



C. LES EXPOSANTS : NOUVEAUTÉS ET CHIFFRES CLÉS DU SALON DES VINS DE LOIRE 2023

Pour retrouver la liste détaillée des exposants au Salon des Vins de Loire 2023, scanner le QR code ci-joint. Elle est également disponible sur l'application Destination Angers Events, au lien suivant : qrco.de/bcNTnE et en annexe du dossier de presse, au format papier.

Le Salon des Vins de Loire réunit sur deux jours près de 215 viticulteurs, négociants, caves coopératives, metteurs en marché de Loire et d'ailleurs, pour représenter la large palette d'expression des vignobles de Loire, mais aussi d'autres régions viticoles de France et de l'étranger.

CHIFFRES CLÉS*

48 NOUVEAUX EXPOSANTS,
30 JEUNES VIGNERONS
13 STRUCTURES DE MOINS DE 5 HA

**Les listes détaillées sont disponibles sur demande auprès du service presse / Agence Rouge Granit.*



RÉPARTITION DES EXPOSANTS ÉDITION 2023

Le salon accueillera cette année encore de nouveaux exposants, heureux de pouvoir participer à cet événement phare pour le vignoble du Val de Loire. La nouvelle formule regroupant les 3 salons historiques a d'ores et déjà séduit de nouvelles structures, inscrites sur la liste d'attente pour l'édition 2024. Un nouvel élan pour cette vitrine des vins de Loire, véritable pilier de la promotion des vignobles ligériens.

EXPOSANTS 2023 QUI SONT-ILS ?

EN STATISTIQUES

15 % DE JEUNES VIGNERONS
27 % NOUVEAUX EXPOSANTS
4,2 % HORS LOIRE
94,3 % LOIRE
1,5% INTERNATIONAUX
22,5 % EXPOSANTS BIO
18 % EXPOSANTS EN CONVERSION (C2 OU C3) POUR UN TOTAL DE 40,50 %

Le nombre de jeunes vignerons ayant acquis ou repris un domaine depuis moins de 5 ans illustre bien la dynamique des vignobles de la Loire, où s'installe avec envie la jeune génération. L'une des masterclass du salon sera d'ailleurs menée par le récent collectif des Jeunes Vignerons Nantais qui présentera sa vision pour l'avenir du Muscadet, lors d'une dégustation illustrant le renouveau de cette appellation qui accueille une nouvelle génération de vigneron(nes) pleine d'ambition et d'idées. A retrouver dans le programme des masterclass plus bas dans ce dossier.

EXPOSANTS 2023 D'OÙ VIENNENT-ILS ?

ORIGINES GÉOGRAPHIQUES

	%
ANJOUR SAUMUR	24
TOURAINES	30
CENTRE LOIRE	16
VAL DE LOIRE	2
VINS DE NANTES ET DE VENDEE	10
AUTRES VIGNOBLES	2
AUTRES SECTEURS (exposants non vin)	16
	100

Pilier de cette semaine du vin à Angers, le Salon des Vins de Loire accueillera en 2023 près de 215 vigneron, négociants, caves coopératives et metteurs en marché des principaux bassins viticoles de la Loire : Anjou-Saumur, Touraine, Centre Loire, Val de Loire, Vins de Nantes et de Vendée. Ce temps fort de début d'année permet aux acheteurs internationaux de découvrir en avant-première le nouveau millésime, encore en élevage, et aux producteurs de recueillir les premiers ressentis suite aux dégustations de Bruts de cuve 2022.

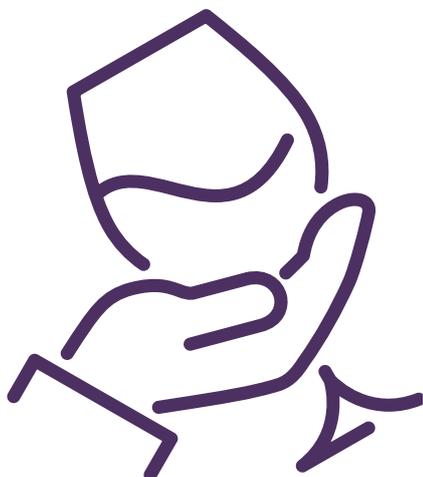
ET AUSSI : POUR ENRICHIR L'EXPÉRIENCE, LE SALON DES VINS DE LOIRE A ÉLARGI SON OFFRE ET ACCUEILLE UNE TRENTAINE DE PRODUCTEURS ET DISTRIBUTEURS DE BIÈRES, CIDRES ET SPIRITUEUX ARTISANAUX. LES VISITEURS POURRONT AINSI S'INITIER À L'UNIVERS DE CES BOISSONS DE PLUS EN PLUS RECHERCHÉES.

D. L'ESPACE LIBRE DÉGUSTATION : DÉGUSTER EN TOUTE TRANQUILLITÉ PLUS DE 260 CUVÉES DE LOIRE ET D'AILLEURS.

« Il est important de souligner la richesse de nos offres de dégustation, en libre dégustation, je pense notamment à Fan de Chenin avec leur espace #fanzone et aux espaces de libre dégustation comme celui du Salon des Vins de Loire, qui vont permettre aux professionnels de pouvoir déguster à leur rythme, avant de pouvoir aller retrouver les domaines qui présentent les vins pour discuter plus précisément avec eux. »

Pierre-Antoine Giovannoni,
Président du Salon des Vins de Loire.

Propre au Salon des Vins de Loire, l'Espace Libre Dégustation propose un autre temps de dégustation, anonyme, adapté au rythme de chacun dans le Hall du Grand Palais. Près de 260 cuvées seront mises à disposition des visiteurs pour leur donner le temps de goûter de nouveaux domaines, millésimes et appellations ou indications géographiques. Chaque vin sera accompagné de sa fiche technique fournissant toutes les informations relatives à l'échantillon présenté, permettant ensuite aux professionnels de se rendre sur le stand pour échanger directement avec le producteur.



L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION EN CHIFFRES :

261 ÉCHANTILLONS À DÉGUSTER
49% DE VINS BLANCS
37 % DE VINS ROUGES
4.6 % DE FINES BULLES BLANCHES
1.6 % DE FINES BULLES ROSÉES
3 % DE VINS ROSÉS
2.8 % DE VINS MOELLEUX
2 % DE VINS HORS LOIRE

La liste de tous les vins de l'Espace Libre dégustation est à retrouver directement sur l'application Destination Angers Events au lien suivant :

qrco.de/bcNTnE

ET AUSSI

Inédit sur le Salon des Vins de Loire, 2 autres espaces de dégustation libre ont été mis en place :

CHENIN FAN ZONE

Dans le Hall du Grand Palais sera installé un espace entièrement dédié aux Chenins : Chenins secs, demi-secs, moelleux ou fines bulles...Toute la diversité de ce merveilleux cépage du Val de Loire sera mise en avant sur cet emplacement #FANDECHENIN.

Reconnaisable à ces couleurs - jaune et noir, cet espace de libre tasting proposera plus de 200 Chenins en AOC ou IGP.

Note : dans le cadre d'échanges avec l'association des chenins blanc d'Afrique du Sud, quelques cuvées de chenins Sud-Africain seront proposées également.

› Dégustation en Libre Service ODG

Montlouis-sur-Loire

Horaire : toute la journée

Lieu : Hall Novaxia - Restaurant Bourgueil et Montlouis

PALAIS DES LIGERS

Dégustation des "Ligers d'Or" de tous les exposants **Alt'** (Salon des Vins de Loire, Levée de la Loire et Demeter) sur l'espace Palais des Ligiers, à l'entrée du Parc des Expositions.

E. AU PROGRAMME : ANIMATIONS ET TEMPS FORTS COMMUNS AUX 3 SALONS

« Il y a eu un gros travail au sein du Comité de Consultation Stratégique nouvellement créé, concernant la programmation de cette édition 2023, qui a fait émerger énormément de sujets que l'on a trouvés collectivement très intéressants. Qu'il s'agisse de thématiques techniques, autour des tendances de consommation, valorisant la nouvelle génération ou proposant des pistes sur les enjeux liés au changement climatique...Il était important de démontrer aussi notre capacité à nous adapter aux évolutions actuelles et à venir. »

Pierre-Antoine Giovannoni,
Président du Salon des Vins de Loire.

i. Masterclass Serre du Grand Palais

ACCÈS LIBRE / PARTICIPATION GRATUITE

Inscription sur place / Maximum 35 personnes



10H15 - 11H

Dégustez le changement climatique.

INTERVENANT :

Etienne Neethling,
responsable International
Vintage Master, enseignant-
chercheur département
viticulture-œnologie

Les vignerons voguent sur le fleuve sauvage des bulles et des vins tranquilles rosés. Découvrez cinq appellations d'origine contrôlée de la Loire élégamment rosées : Cabernet d'Anjou, Crémant de Loire, Rosé d'Anjou, Rosé de Loire, Saumur Fines Bulles. Comment une nouvelle vague de vignerons les réinventent ? Quelle est l'origine de leur succès ? Quels sont leurs atouts pour le futur ?

Le secteur vitivinicole est confronté à de nombreux changements qui rendent urgent de repenser les stratégies d'adaptation durable. Bien qu'originaire du climat océanique du Val de Loire, le Chenin est également cultivé dans le climat chaud du Cap en Afrique du Sud. Dans ce contexte, l'Afrique du Sud agit comme un futur analogue afin d'évaluer l'impact plausible du changement climatique sur l'expression sensorielle du Chenin, tout en se penchant également sur leurs pratiques viticoles. Cette masterclass comprend ainsi une dégustation de deux vins de la Loire et trois vins d'Afrique du Sud avec une présentation de l'évolution climatique et des stratégies d'adaptation.



11H30 - 12H30

La nouvelle vague des rosés de la Loire.

INTERVENANT :

Gabrielle Vizzanova,
journaliste, dégustatrice et
conférencière internationale



13H45 – 14H30

Les vins Oranges.

INTERVENANT :

Anne Blain Lebreton,

L'œil Consultant Association,
groupe d'Oenologues
conseils libéraux
du Val de Loire



Tour d'horizon des vins Orange de leur naissance en Géorgie à l'antiquité, à leur renaissance en Europe dans la fin des années 90, avec une accélération de leur mise en avant ces dernières années. La Masterclass abordera les aspects réglementaires autour des vins blancs de macération, et les types de produits obtenus. Produit tendance qui trouve aujourd'hui sa place dans les bars à vins, les restaurants, en France comme à l'étranger, Anne dressera un tableau rapide de ses tendances de consommation, d'accords mets et vins et des profils marketing des vins Orange. La conférence se terminera par une dégustation de vins Orange de Loire avec une diversité de cépages (Chenin, Melon B, Sauvignon), de temps de macération, de type d'extraction, et de contenants (cuve, barrique, amphore, etc..).

Avec plus de 8000 ans d'expérience, la Géorgie reste dans le Caucase, l'acteur principal des vins de Quevri. Ces vins couramment appelés vins oranges offrent un spectre inégalé. Gia, transmettra sa vision empirique et universitaire de l'importance du choix de la terre mais aussi de la forme des jarres de vinifications telles qu'il les utilise sur son domaine. Pour finir, une dégustation comparative sera proposée afin de ne plus jamais se tromper entre : skin contact, macération pelliculaire, vin orange, Amber wines et vins de Quevri ! Cette Masterclass réalisée en géorgien sera traduite en français.



15H – 15H45

Les vins Oranges – Suite.

INTERVENANT :

Gia Gamtkitsulashvili,
vigneron et chercheur



16H15 – 17H

**Les vins blancs issus de
variétés résistantes en
IGP VAL DE LOIRE.**

INTERVENANT :

Christophe Prouteau,
œnologue



Envie de déguster des vins blancs issus de nouvelles variétés ? Les défis actuels de la filière viticole sont nombreux, que ce soit l'adaptation au changement climatique, la gestion des aléas de production, le travail autour de la durabilité des vignobles ou encore la prise en compte des attentes sociétales. Les Variétés Résistantes représentent un formidable outil pour répondre à ces enjeux en raison de leurs nombreux atouts : résistance aux maladies de la vigne, à certains aléas climatiques (gel, sécheresse), avec de très bonnes qualités organoleptiques. C'est pour cette raison que le Syndicat des Vins IGP Val de Loire en a fait un axe de développement majeur. Œnologue spécialisé dans le goût et la dégustation avec l'Institut Français du Goût, Christophe Prouteau animera une dégustation des vins issus de variétés résistantes actuellement et en cours d'intégration dans le cahier des charges de l'IGP Val de Loire.

Cette Masterclass présentée par l'un des grands vigneron de la Loire exposera la typicité des vins de Saumur-Champigny et de leur terroir de tuffeau, baigné par l'influence du fleuve Loire. Ces deux facteurs concourent à apporter au cépage Cabernet franc toute sa fraîcheur. Une dégustation rétrospective invitera à découvrir l'expression de ce terroir à travers les années, permettant d'observer les évolutions liées au changement climatique via la célèbre Cuvée des 100. Produite à partir des raisins apportés par 100 vigneron de Saumur-Champigny, cette cuvée représentative de l'ensemble de l'appellation, propose une photographie précise du millésime embouteillé. D'autres cuvées provenant de plusieurs domaines de l'AOC seront également dégustées afin de présenter la singularité de ce grand terroir.



17H30 – 18H15

**Cabernet franc de Loire
sur tuffeau, évolution des
millésimes depuis 20 ans.**

INTERVENANT :

Philippe Vatan,
vigneron - Château du
Hureau



LUNDI 6 FÉVRIER

MARDI 7 FÉVRIER



10H15 - 11H
Avenir du Muscadet :
Association des Jeunes
Vignerons Nantais.

INTERVENANT :
Jean-Baptiste Morille,
jeune vigneron

Le Gamay est le cépage commun à tous les vigneron de la Loire Volcanique. On le retrouve sous plusieurs formes (principalement Gamays noirs à jus blanc), comme le Gamay traditionnel, ou les Gamays endémiques à ces terroirs du Massif Central tel le Gamay Saint-Romain ou encore le Gamay d'Auvergne. Cultivé sur des sols à dominante basaltique ou granitique, vinifié en rouge ou en rosé, seul ou en assemblage, pour des vins sur le fruit ou des vins de garde, le Gamay révèle sur ces terroirs toute sa finesse et sa complexité. Les vigneron présenteront leur vignoble de la Loire Volcanique et feront déguster un gamay de chaque terroir.

Le vignoble de Nantes connaît une nouvelle dynamique avec l'arrivée, notamment, d'une nouvelle génération de vigneron et vigneronnes pleine d'ambition et d'idées. De là est née en 2021, l'association des Jeunes Vignerons Nantais, fédérant les vigneron de moins de 40 ans (installés, en cours d'installation ou avec un projet d'installation). Lors de cette masterclass, le regroupement présentera ses actions, projets et sa vision pour l'avenir du Muscadet. Une dégustation d'une sélection de cuvées illustrant le renouveau de l'appellation sera proposée.



11H30 - 12H15
La Loire Volcanique.

INTERVENANT :
Stéphane Serol,
vignerons adhérent La Loire
Volcanique



13H45 - 14H30
L'Anjou rouge face au
réchauffement climatique.

INTERVENANT :
ANNE RUILIER,
sommelière-conseil
en Val de Loire

Envie de déguster des vins blancs issus de nouvelles variétés ? Les défis actuels de la filière viticole sont nombreux, que ce soit l'adaptation au changement climatique, la gestion des aléas de production, le travail autour de la durabilité des vignobles ou encore la prise en compte des attentes sociétales. Les variétés résistantes représentent un formidable outil pour répondre à ces enjeux en raison de leurs nombreux atouts : résistance aux maladies de la vigne, à certains aléas climatiques (gel, sécheresse), avec de très bonnes qualités organoleptiques. C'est pour cette raison que le Syndicat des Vins IGP Val de Loire en a fait un axe de développement majeur. Œnologue spécialisé dans le goût et la dégustation avec l'Institut Français du Goût, Christophe Prouteau animera une dégustation des vins issus de variétés résistantes actuellement et en cours d'intégration dans le cahier des charges de l'IGP Val de Loire.

Envie de déguster des vins Depuis plusieurs années les producteurs de l'AOC Anjou rouge travaillent sur l'évolutions de leurs pratiques et de leur cahier des charges pour faire face au réchauffement climatique : augmentation du pourcentage de Grolleau dans le cahier des charges, couverts végétaux, évolutions culturelles... Lors de cette Masterclass, Anne Ruillier, sommelier-conseil dans le Val de Loire, présentera les travaux menés par les vigneron et fera déguster des Anjou rouges répondant aux attentes des jeunes consommateurs de vin.



15H - 15H45
Les vins blancs issus de
variétés résistantes en IGP
Val de Loire.

INTERVENANT :
Christophe Prouteau,
œnologue



16H15 - 17H
Qui vivra Loire, verra Loire !

INTERVENANT :
Vanessa Godfrin,
dirigeante du centre de
formation et d'œnotourisme
« Le Secret des Papilles »

Conférencière, Vanessa participe à la préparation de la nouvelle génération au concours de Meilleur Sommelier, en intervenant au sein des écoles de sommellerie en tant qu'ambassadrice des vins de la Vallée de la Loire. Elle apporte aussi son expertise en formant notamment des représentants locaux de l'Assemblée Nationale et anime la chaîne YouTube « Les Carnets du vin de Vanessa ». Son but : transmettre et faire rayonner les vins du Val de Loire depuis plus de 12 ans. Dans cette Masterclass, elle retracera l'ensemble des appellations, cépages, terroirs, climats et techniques de vinification des Vins du val Loire - de la Loire Méridionale à la Loire Volcanique. Dégustation à l'aveugle de 8 cuvées.

ii. Conférences - Salle Aubance du Grand Palais

ACCÈS LIBRE / PARTICIPATION GRATUITE

Inscription sur place / Maximum 40 personnes

LUNDI 6 FÉVRIER



14H-15H
Innovation de rupture : la canette de vin connectée.

INTERVENANT :
Brigitte Despres,
sommelière Fondatrice
La robe du vin

Adrien Tréchet a créé en 2019 dansmabouteille®, la 1ère plateforme d'information consommateur sur les ingrédients, additifs et allergènes des boissons alcoolisées pour permettre aux producteurs de gérer leurs étiquettes nutritionnelles numériques et les QR Code pour l'affichage. La plateforme PROducteurs /dansmabouteillePRO permet aux professionnels de créer des étiquettes nutritionnelles pour les vins en moins de 5 minutes et génère un QR Code unique pour les contre étiquettes. dansmabouteille® garantie un affichage répondant aux normes européennes, une traduction automatique dans les 24 langues officielles européennes, une mise à jour simple et une interopérabilité avec les laboratoires œnologiques et les distributeurs. A découvrir sur le Salon des Vins de Loire !

Du vin en canette ?! Wine not ! Sommelière bretonne, Brigitte Despres a décroché en 2021 le trophée de la canette d'or, catégorie vin, et le trophée des Victoires de la Bretagne « Art de vivre ». Durant la conférence, elle présentera les nombreux avantages de ce contenant nomade et écoresponsable, qui pour elle a toute sa place dans la filière viti-vinicole en proposant une offre de valeur aux consommateurs sur divers canaux, non couverts par d'autres contenants. Une dégustation de sa gamme de canettes connectées sera proposée (une sélection de 12 vins respectueux de l'environnement - Bio, HVE, vigneron engagés).



15H30 - 16H30
dansmabouteille®,
1ère application
mondiale d'information
consommateur.

INTERVENANT :
Adrien Tréchet
entrepreneur engagé dans la
transparence consommateur

MARDI 7 FÉVRIER



10H15 - 11H15
La place des vins du Val
de Loire, chez les cavistes
en France.

INTERVENANT :
Fanny Gautier,
responsable Etudes et
Economie - InterLoire

Dégustatrice reconnue et auteure de plusieurs ouvrages sur le vin, elle animera un temps consacré aux Chenins secs. Depuis plusieurs années, les vigneron de l'Anjou travaillent sur une valorisation de ces vins. La démarche prend corps : un cahier des charges spécifique, un travail de producteurs et des lieux-dits qui émergent. Une occasion unique de découvrir ces crus d'Anjou blanc.

Fanny Gautier, statisticienne de formation, pilote l'observatoire économique des Vins du Val de Loire depuis 2004, au sein d'InterLoire. Issue d'un relevé d'offre du circuit des cavistes français, cette conférence invite à découvrir la place des vins du Val de Loire, sur ce circuit traditionnel.



11H45 - 12H45
Chenins secs :
des crus en Anjou.

INTERVENANT :
Laure Gasparotto,
journaliste au Monde
et spécialiste du vin depuis
plus de 20 ans.



14H - 15H
La segmentation
des consommateurs français
de vins.

INTERVENANT :
Jean-Philippe Perrouy,
directeur France du groupe The
IWSR

Après un doctorat en sciences de gestion (spécialité comportement des consommateurs, Jean-Philippe rejoint Wine Intelligence Ltd où il a successivement été en charge des études quantitatives puis Directeur d'études. Il dirige aujourd'hui le bureau France du groupe The IWSR. Sur l'idée des portraits réalisés par Wine Intelligence sur certains pays, Jean-Philippe invitera à découvrir pour le marché français, une segmentation, basée sur les fréquences et contextes de consommation du vin, sur les potentiels de valorisation et sur les perceptions et sentiments à l'égard du vin.

III. CHENIN FAN ZONE, #FANDECHENIN, L'ESPACE LIBRE DÉGUSTATION CHENIN - HALL GRAND PALAIS

CHENIN FAN ZONE

Durant le Salon des Vins de Loire, le Hall du Grand Palais accueillera un espace entièrement dédié aux Chenins : la Chenin Fan Zone ! Chenins secs, demi-secs, moelleux ou fines bulles... Toute la diversité de ce merveilleux cépage du Val de Loire sera mise en avant sur cet emplacement #FANDECHENIN.

Reconnaisable à ces couleurs - jaune et noir, et à son #FANDECHENIN, cet espace de libre dégustation proposera plus de 200 Chenins en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir au calme de nouveaux domaines ou millésimes.

Note : dans le cadre d'échanges avec l'association des chenins blanc d'Afrique du Sud, quelques cuvées de chenins Sud-Africain seront proposées en libre-dégustation sur le stand.

OUTIL WEB D'ACCOMPAGNEMENT À LA DÉGUSTATION LIBRE :

le tasting wine #FANDECHENIN

Un outil web très pratique accompagne la dégustation et est proposé aux dégustateurs au lien suivant en accès libre et gratuit : <https://www.tasting-wine.fandechenin.com/>

Conçue pour les professionnels du monde du vin, cette plateforme wine tasting #FANDECHENIN recense l'ensemble des vins présentés lors du Salon des Vins de Loire 2023, et fournit toutes les informations utiles concernant les cuvées (fiches techniques, vidéos de présentation, coordonnées des domaines...). Le guide pratique pour trouver son chenin !

#FANDECHENIN, c'est aussi une communauté qui regroupe déjà plus de 1100 établissements amoureux du Chenin et qui met en avant via les réseaux sociaux (Facebook, Instagram et Twitter) son amour du chenin entre followers ! Un chenin à suivre !



CONFERENCE DE PRESSE

Une conférence de presse sera organisée par les producteurs de Chenin de Loire :

MARDI 7 FÉVRIER - 11H

Lieu : Espace PRESSE-VIP du Salon des Vins de Loire - Hall Grand Palais

Depuis plus de 3 ans les producteurs de Chenin de Loire œuvrent à faire connaître et reconnaître leurs AOC et IGP grâce au projet #FANDECHENIN. A l'automne dernier, le collectif #FANDECHENIN a échangé avec « Chenin Blanc association » pour collaborer et mutualiser ensemble certaines actions.

Lors de cette conférence, Philippe Porché, référent #FANDECHENIN, présentera un état des lieux du Chenin en Val de Loire, le projet #FANDECHENIN ainsi que la future collaboration avec l'Afrique du Sud ; en présence d'Ina Smith, responsable de « Chenin Blanc Association of South-Africa ».

La conférence se conclura autour de la présentation de l'édition 2024 du Chenin Blanc International Congress qui se tiendra à Angers du 3 au 5 juillet 2024, en présence de Mathilde Favre d'Anne, adjointe au Rayonnement et au Tourisme.

IV. PALAIS DES LIGERS : PLUS DE 2000 VINS DE LOIRE EN COMPÉTITION

Dégustation des "Ligers d'Or" de tous les exposants Alt' (Salon des Vins de Loire, Levée de la Loire et Demeter) sur l'espace Palais des Ligers, à l'entrée du Parc des Expositions.



LA CONSÉCRATION DES MEILLEURS VINS DE LOIRE

Chaque année, c'est l'un des temps forts qui annoncent le lancement du Salon des Vins de Loire ! Organisé la veille de l'ouverture du Salon, la dégustation des Ligers met en compétition plus de 2000 cuvées issues des vignobles qui parcourent le Val de Loire, de Clermont-Ferrand à Nantes. Le palmarès est ensuite dévoilé durant le Salon, créant une effervescence dans les allées du Parc des Expositions, et sur les stands des exposants participants !

Au fil des années, le concours est véritablement devenu une institution et l'événement le plus attendu du Salon des Vins de Loire. Créé en 1995 par l'Union des Œnologues de France région Val de Loire et Destination Angers, l'organisateur du salon des Vins de Loire, il est ouvert à l'ensemble des viticulteurs, caves coopératives, négociants et metteurs en marché du Val de Loire, qu'ils soient exposants ou non. L'événement s'est ainsi transformé en une authentique vitrine de la production vinicole ligérienne.



UNE MÉDAILLE TRÈS PRISÉE

Le jury se compose de professionnels et d'amateurs éclairés présidés par un œnologue, et est organisé selon un protocole de dégustation rigoureux. Les vins primés par le collège de dégustateurs récompensent les meilleurs vins de Loire et gagnent la possibilité d'arborez la médaille estampillée Ligers (Ligers d'Or, d'Argent et de Bronze) sur leurs bouteilles.

La médaille des Ligers est devenue un vrai repère pour les consommateurs et un outil d'aide à la vente très apprécié. Chaque année, plus de 4 millions de bouteilles médaillées des Ligers sont mises à la vente, que ce soit chez les cavistes ou en grande distribution.

Un espace dédié sur le Salon des Vins de Loire

Installé au cœur du Salon des Vins de Loire, le « Palais des Ligers » invite les visiteurs à découvrir et déguster les cuvées des exposants qui ont été récompensés de la plus belle des médailles ! Celle des Ligers d'Or. Une dégustation inédite des vins fraîchement primés par la dégustation 2023.

Le palmarès est à retrouver sur le site du Salon des Vins de Loire et celui du Concours des Ligers, dans son intégralité :

<https://salondesvinsdeloire.com/programme/le-concours-des-ligers/>

<https://www.concoursdesligers.fr/palmares>

Contact : Concours des Ligers - BP 70023

49610 JUIGNE SUR LOIRE - Tél. : 07 88 99 01 07



NEW !

L’AFFICHE DE L’ÉDITION 2023 DÉVOILÉE, SIGNÉE ATELIER SAMEDI !

Focus sur l’identité 2023 du salon des Vins de Loire, au travers d’une affiche artistique créée par Claire Samedi.

« Le Salon des Vins de Loire, c’est un bouillonnement de trouvailles et de retrouvailles, d’enthousiasme partagé pour un terroir et un savoir-faire ; une déclinaison infinie de robes et de variétés... Il fallait donc imaginer une œuvre qui puisse retranscrire fidèlement tout ce qui se vit autour d’un simple verre de vin. »



empreintes
et émotions
graphiques

Samedi

Claire Samedi a souhaité créer une illustration pleine d’entrain et de vitalité, à l’image de ce qui jaillit dans le tintement des verres. Une création qui se ferait le reflet d’une généreuse convivialité. Les tons ont été choisis avec soin : des touches de bordeaux et de lie-de-vin « pour donner le la », des à-plats de verdure, frais et acidulés, rappelant les vignes. Quelques touches de rouge vermillon représentent la passion qui anime les vigneron. Dans l’enchevêtrement des formes juxtaposées, l’œil distingue le verre et la bouteille, la bouche et le visage, le pétillant aussi, les ondes ligériennes, le poisson, le héron, la vigne, le feuillage. Une multitude d’évocations à percevoir grandeur nature sur l’affiche XXL qui sera exposée en format 4x5m durant le salon.

En parallèle, Claire réalisera une performance artistique tout au long de ces 2 jours, à côté du Commissariat Général, donnant vie à une fresque peinte sur place, ensuite vendue aux enchères.

Les collectionneurs pourront se procurer l’affiche 2023 au format 30x40 cm, auprès du Commissariat général du salon. Tarif : 10€.





LE SALON
DES
DE VINS
DE *Loire*

G. A TABLE ! LES ESPACES FOOD

PLUSIEURS ESPACES DE RESTAURATION SONT PROPOSÉS DURANT LE SALON. DES RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES AUX FOOD TRUCKS, CHACUN TROUVERA DE QUOI SE RESTAURER DANS LA CHALEUR ET LA BONNE HUMEUR DU HALL NOVAXIA. A NOTER : IL SERA POSSIBLE DE COMMANDER SON ENCAS À L'UN DES FOOD TRUCKS INSTALLÉ SUR LES EXTÉRIEURS ET DE LE MANGER AU CHAUD, SUR L'UNE DES TERRASSES DU HALL NOVAXIA.

LA CARTE DES RESTAURANTS #2023

iv. Le Restaurant des Syndicats des vins de Bourgueil et Montlouis



Ce Food corner haut de gamme séduit chaque année de nombreux visiteurs du Salon des Vins de Loire et l'on comprend pourquoi. Restaurant éphémère et gourmand des appellations Montlouis-sur-Loire et Bourgueil, il propose pendant deux jours une carte savoureuse pour mettre en valeur les deux terroirs viticoles du Val de Loire. Le menu invite les visiteurs et exposants à venir goûter des accords mets-vins bien pensés, conçus sur mesure par le chef Guillaume Fredeville, autour d'une cuisine de terroir élaborée. Un vigneron sera également présent chaque jour sur l'espace pour guider les œnophiles, présenter le vignoble et ses vins, et les accompagner dans le choix du meilleur accord.

Côté carte des vins, chaque vigneron-exposant des deux appellations y propose une cuvée, offrant un grand nombre de références à déguster ! Un stand à ne pas manquer, qui participe au rayonnement des vins de Bourgueil et Montlouis durant cet événement à portée internationale.





Durant les deux journées de salon, 2 temps forts se tiendront au Restaurant, réservés à la presse :

ACTE 1 : MASTERCLASS

DÉGUSTATION BRUTS DE CUVE 2022

Intervenant : Patrick Rigourd

Horaires : Mardi 7 février 2023 / 10h30 - 12h

Cette Masterclass organisée par l'ODG des vins de Montlouis-sur-Loire présentera le nouveau millésime 2022 à travers une rétrospective de l'année : dans les vignes, en cave...un retour détaillé sur la campagne 2022, sa météorologie, l'évolution de la vigne, la maturation des raisins, la récolte et les vinifications. Ce premier retour essentiel sur le nouveau millésime sera complété d'une dégustation en avant-première des Bruts de cuve, commentée par Patrick Rigourd.

ACTE 2 : Speed Dating

Horaires : Lundi 6 et mardi 7 février 2023 / 14h - 16h

Intervenants : 7 vignerons de Montlouis-sur-Loire

Le speed dating des Vins de Montlouis ? C'est un temps intimiste basé sur l'échange et la dégustation entre la presse et une sélection de vignerons.

Le lieu : Le Restaurant Bourgueil et Montlouis, Hall Novaxia.

Le format : un set d'échanges de 20 minutes autour d'une thématique choisie. Un ou plusieurs sets sont possibles selon les thématiques choisies.

Le principe : Une dégustation en tête à tête avec le vigneron autour de 3 cuvées par domaine, 21 vins au total, dont des millésimes anciens et des cuvées inédites, non présentées sur le salon. Comment participer ? Choisir une ou plusieurs thématiques, s'inscrire et réserver un créneau horaire. Surprise, chacun découvrira le domaine en rapport avec la thématique choisie lors du set de dégustation.

Liste des thématiques au choix : Palette de couleurs, évolution de la robe du vin de Montlouis / Contenants de vinification et d'élevage, travail de fond sur la réduction / Résiduel bois fondu / Faire un vrai sec et une bulle légère malgré un millésime solaire / Millésime sec et chaud : défi et maîtrise des maturités / Les vins sans sulfites / Millésime précoce, chaud et sec : le rendement est-il un outil ? L'enjeu de la quantité de production des millésimes précoces : quelle incidence sur les vins ?

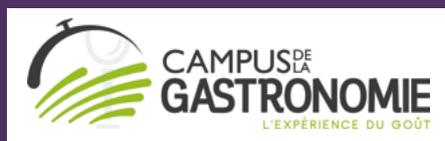
Contact : Marion San Bartolomé
Mail : aocmontlouissurloire@gmail.com
Tél. : 06 77 08 04 99

ET AUSSI :

- › Dégustation en libre service d'une sélection de cuvées AOC Montlouis-sur-Loire, réservée à la presse.
- › Déjeuner au restaurant offert sur présentation de la carte de presse

Emplacement : Hall Novaxia

v. Le Campus de la Gastronomie Restaurant



Autre restaurant éphémère du Salon des Vins de Loire, Le Campus de la Gastronomie est de retour pour une seconde édition les 6 et 7 février 2023. Dans ses cuisines, les apprentis et étudiants (CCI, ESA, Esthua) travaillent de concert pour proposer aux visiteurs du salon une expérience gustative conviviale. 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. Le restaurant a été créé en partenariat avec la fédération viticole Anjou Saumur qui propose une sélection de vins pour accompagner le menu imaginé par les élèves et leurs professeurs pour ce Salon des Vins de Loire 2023.

Menu unique : 35€ par convive, sans réservation.

Emplacement : Hall Novaxia

vi. Les autres espaces dédiés au plaisir des papilles

LES VINS DE SAUMUR : BAR À VINS ET PETITE RESTAURATION

Le Syndicat des Vins de Saumur a parmi ses missions de promouvoir les 7 appellations saumuroises à travers des partenariats et événements culturels : AOC Saumur rouge, AOC Saumur rosé, AOC Saumur blanc, AOC Saumur brut, AOC Saumur Champigny, AOC Saumur Puy Notre Dame et AOC Coteaux de Saumur. Durant le Salon des Vins de Loire, le syndicat propose un bar à vins éphémère au cœur du Hall Novaxia dédié à la restauration, pour faire découvrir aux visiteurs dans un cadre informel les vins de ce terroir unique du Val de Loire. A retrouver durant les deux jours du salon.

Emplacement : Hall Novaxia



CUISINE JAPONAISE : L'ATELIER MATSUBA

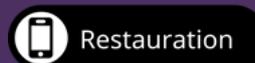
Ce stand dédié à la cuisine japonaise, proposera plusieurs préparations à emporter qui pourront être dégustées au chaud, sur les terrasses du Hall Novaxia.

LES FOOD TRUCKS GOURMANDS

Durant le Salon des Vins de Loire, plusieurs Food trucks prendront place sur les extérieurs pour proposer une cuisine savoureuse à manger du bout des doigts. Et pour ne pas avoir froid, chacun pourra déguster son plat à emporter sur l'une des terrasses chauffées du Hall Novaxia, accolé. Chaque camion a été choisi pour la qualité de ses créations, de la finger food à consommer sans modération !

- › **Tradi'truck : Cuisine française traditionnelle**
- › **Super Green : Bowl 100% végé**
- › **Tony's Food : Burgers**
- › **Le Camion d'A Côté : Burgers**
- › **Bella Napoli Foodtruck : Pizzas**
- › **Frites et Cie : Burgers, frites (produits frais, cuisine maison)**

Rappel : chaque visiteur pourra profiter de terrasses intérieures en libre accès pour manger au chaud !



**ET AUSSI
DANS LE HALL GRAND
PALAIS :**

D'autres espaces sont à disposition dans le Hall du Grand Palais, pour une pause salée ou sucrée, se refaire le palais autour d'un thé, savourer un café torréfié ou grignoter sur le pouce selon l'organisation de sa journée au milieu des allées du Salon des Vins de Loire 2023 :

Bar à huîtres (E13), Les jardins de Gaïa (thé - F13), café (torréfacteur F13) et Sandwichs/Bar.

H. FOOD ANGERS FESTIVAL : LA SEMAINE « DU BON ET BIEN MANGER » À ANGERS



En parallèle du Salon des Vins de Loire, et durant une semaine d'animations exceptionnelles, tous les acteurs de la scène alimentaire angevine relèvent leurs manches et mettent leur tablier, pour faire d'Angers la cité du « bon et bien manger ». Pendant ce festival culinaire, une émulation sensorielle s'empare de la ville pour mettre en lumière les artisans et producteurs engagés dans une cuisine passionnée, gourmande, et durable.

2023 sera la 7^{ème} édition, et fêtera les 150 ans de Curnonsky, célèbre chroniqueur culinaire d'origine angevine. Le programme promet donc une grande ébullition gastronomique ! 110 partenaires ont répondu présent pour proposer, sur 55 lieux du territoire, 10 jours intenses d'animations, de découvertes, de rencontres, de dégustations, d'astuces responsables et de moments de partage autour de l'alimentation locale.

ANGERS : la destination « Vin »

Située au cœur du 3^{ème} vignoble AOC de France au cœur du Val de Loire, classée patrimoine mondial de l'Unesco, Angers est LA destination vin du début d'année avec 10 salons professionnels qui fédèrent près de 13 000 acheteurs français et internationaux (grande distribution, CHR et du commerce de gros et détail...) et plus de 1200 exposants (viticulteurs, viti-négociants, caves coopératives...).

Au programme, des vins de Loire, évidemment, mais aussi la crème des vins bios, biodynamiques et naturels de la région... et d'ailleurs.

Des rendez-vous professionnels à retrouver en février à Angers :

- › **Les pénitentes** / du 2 au 4 février
- › **Salon Salon** / 3 et 4 février
- › **Des vins bios au fil de l'eau** / 4 février

C'est au programme 2023 !

Le festival va célébrer les 150 ans de la naissance de Curnonsky. Ce « journaliste » gastronomique du 20^{ème} siècle, surnommé le Prince des Gastronomes, est originaire d'Angers où il est né en 1872. Food Angers ne pouvait pas passer à côté de cet anniversaire et propose des rendez-vous qui évoqueront ce grand personnage et sa philosophie : **« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! ».**

Le programme de l'édition 2023 fait d'ores et déjà saliver. Qu'il s'agisse d'ateliers Dim Sum, d'une visite de musée sensorielle, de dîners à 4 mains, d'une chasse aux légumes, de la découverte d'un chai urbain, d'atelier cocktails,... Tout l'univers de la gastronomie et de la dégustation prend vie dans les rues, restaurants ou librairies angevines pour mettre chaque sens en éveil.

Le programme est à retrouver dans son intégralité sur le site de Destination Angers :

<https://www.foodangers.fr/>

Et téléchargeable au lien suivant :

[https://fr.calameo.com
read/000526899d7e310330286](https://fr.calameo.com/read/000526899d7e310330286)

- › **Salon Madavin** / 4 et 5 février
- › **Chai !** / 5 février
- › **Les Anonymes** / 5 février
- › **La Dive Bouteille** / 5 et 6 février
- › **Salon des Vins de Loire** / 6 et 7 février
- › **Salon Demeter** / 6 et 7 février
- › **Levée de la Loire** / 6 et 7 février

Toutes les informations relatives à ces événements sont à retrouver au lien :

<https://www.foodangers.fr/salonspro>

I. MÉMO PRATIQUE

MEMO PRATIQUE

i. Dates et Horaires

DATES 2023

Lundi 6 février 2023 : 10h - 19h

Mardi 7 février 2023 : 10h - 18h

LIEU

PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS
Route de Paris
49044 ANGERS Cedex 01

6000 places de parking gratuites

Toutes les informations pratiques sont à retrouver sur le site du Salon des Vins de Loire 2023 :

www.salondesvinsdeloire.com

ii. Plan du salon





SCANNEZ MOI

iii. L'appli Web et mobile pour bien préparer et vivre son salon



A télécharger gratuitement sur Apple Store et Google Play Store au lien suivant : qrco.de/bcNTnE

Nom de l'appli :

« Destination Angers Events »

Communauté :

Le salon des Vins de Loire.

L'application gratuite Salon des Vins de Loire va rendre la visite bien plus facile !

Elle permet de trouver directement depuis son smartphone, sa tablette ou son ordinateur :

- › La liste des exposants et leur fiche détaillée,
- › Les produits mis en avant par tous les exposants,
- › Le programme des conférences et la liste de tous les intervenants,
- › Les offres œnoturistiques.

NEW ! L'appli Salon des Vins de Loire permet la prise de rendez-vous avant, pendant et après le salon avec les

exposants pour organiser ses rendez-vous et concrétiser les prises de contact.

Un vrai guide interactif et gratuitement accessible, à télécharger avant ou sur place pour profiter pleinement de ces deux jours d'exposition.

A noter : Pour prolonger l'événement, l'application restera active après le salon, pour permettre des rendez-vous visio entre acheteurs et exposants !

L'application est à retrouver aux liens suivants :

› Depuis un ordinateur :

<https://eventsapp.destination-angers.com/event/salon-des-vins-de-loire-2023>

› Depuis iPhone / iPad :

Se rendre sur Apple Store : Destination Angers Events, application gratuite

› Depuis Smartphone Android

Se rendre sur Google Play Store : Destination Angers Events, application gratuite

iv. Transports

ACCÈS ET PARKING



Sorties :

- › A 11 (Paris - Angers - Nantes)

Direction A 87 (Angers Est) puis sortie 15 "Parc des Expositions"

- › A 87 (Bordeaux - Niort - Angers)

Sortie 15 "Parc des Expositions"

- › A 85

(Vierzon-Tours-Saumur-Angers)

Direction Angers puis A 87

(Angers Est) puis sortie 15 "Parc des Expositions"



Aéroport de Nantes-Atlantique à 45 mn d'Angers par l'A11 :

www.nantes.aeroport.fr



Départ : Gare d'Angers - Arrivée : Parc des Expositions

Pour retrouver les horaires des navettes gratuites, consulter le lien suivant :

[horaires-navettes-gare-parc-2023.pdf](https://salondesvinsdeloire.com/horaires-navettes-gare-parc-2023.pdf) (salondesvinsdeloire.com)



Ligne n°2, Direction Saint Sylvain d'Anjou.

Descendre à l'arrêt

PARC EXPO CITE DE L'OBJET CONNECTE, Verrières-en-Anjou. Consultez les horaires sur le site d'irigo



Allo Anjou Taxi : 02 41 87 65 00



AVIS, Gare d'Angers Tél. 0 820.61.16.82

Et aussi : LE COVOITURAGE !

Pour plus d'infos : www.ouestgo.fr

v. Hébergement

POUR BIEN ORGANISER SA VENUE À ANGERS, C'EST FACILE !

Une liste des hébergeurs est disponible au lien suivant :

<https://www.tourisme.destination-angers.com/organisez-votre-sejour-a-angers/hebergement-a-angers/tous-les-hebergements-pour-votre-sejour-a-angers>

Chacun pourra y retrouver l'ensemble de l'offre hébergement de Destination Angers et ainsi trouver la solution qui lui correspond. Un large choix d'hébergement est proposé, pour tous les goûts et les budgets, que ce soit en cœur de ville ou plus au calme en pleine nature, que l'on recherche un hôtel contemporain ou un lieu au charme traditionnel.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site : www.angers-tourisme.com

Ou contacter l'office de Tourisme d'Angers au 02 41 23 50 00 ou par mail à officedetourisme@destination-angers.com

vi. Liste des exposants Salon des Vins de Loire

La liste des exposants est disponible directement en scannant ce QR Code.

Elle est à retrouver également sur l'application Destination Angers / Salon des Vins de Loire, directement sur votre téléphone ou tablette au lien suivant : qrco.de/bcNTnE

Elle est enfin disponible au format papier en annexe à ce dossier.

vii. Réseaux sociaux

Le Salon des Vins de Loire est présent sur les réseaux sociaux, pour permettre à chacun selon ses préférences, d'accéder au contenu de la manifestation 2023 à Angers.

› **Sur le web**, le site internet du Salon des Vins de Loire fournit toutes les informations utiles pour bien organiser et vivre son salon. Rendez-vous sur : www.salondesvinsdeloire.com

› **Et sur les réseaux sociaux :**



<https://www.facebook.com/SalondesVinsdeLoire/>

Très pratique, la page permet de retrouver toutes les informations de cette nouvelle édition ! Badges visiteurs, listes des exposants, infos pratiques, grands événements à ne pas manquer... Tout est fait pour guider les visiteurs au travers des nouveautés et temps forts de cette édition #2023.



<https://www.instagram.com/salonvinsloire/>

Comme sur Facebook, le compte Instagram du Salon des Vins de Loire met en avant toutes les solutions pratiques pour bien vivre son salon. Chacun peut suivre les dernières actualités sur [@salondesvinsdeloire](https://www.instagram.com/salonvinsloire/)



<https://twitter.com/SalonVinsLoire>

Toute l'actualité du [@SalonVinsLoire](https://twitter.com/SalonVinsLoire) à retrouver sur le compte Twitter : badges, appli, concours...tout le monde peut suivre en temps réel les grands événements de l'édition 2023.

Une communauté toujours plus nombreuse à suivre le grand rendez-vous des Vins de Loire à Angers !



viii. Programme des conférences

PROGRAMME GÉNÉRAL



LUNDI 6 FÉVRIER

10h 19h	#FANDECHENIN : la diversité des chenins en libre dégustation #FANDECHENIN: the diverse range of Chenins available for tasting	Grand Palais	
10h15 11h	Dégustez le changement climatique par Etienne NEETHLING The taste of climate change Maximum 35 personnes	Master Class - Grand Palais	
11h30 12h30	La nouvelle vague des rosés de la Loire par Gabrielle VIZZAVONA The new wave of Loire rosés	Master Class - Grand Palais	
13h45 14h30	Les vins Oranges par Anne BLAIN LEBRETON Orange wines	Master Class - Grand Palais	
14h 15h	Innovation de rupture : la canette de vin connectée par Brigitte DESPRES Disruptive innovation: the smart wine can	Conférence - Salle Aubance 1er étage Grand Palais	
15h 15h45	Orange wines par Gia GAMTKITSULASHVILI Master class en Géorgien traduite en français	Master Class - Grand Palais	
15h30 16h30	dansmabouteille®, 1ère application mondiale d'information consommateur par Adrien TRECHOT dansmabouteille®, the world's first consumer information application	Conférence - Salle Aubance 1er étage Grand Palais	
16h15 17h	Les vins blancs issus de Variétés Résistantes en IGP VAL DE LOIRE par Christophe PROUTEAU White wines from resistant varieties in the VAL DE LOIRE PDO	Master Class - Grand Palais	
17h30 18h15	Cabernet franc de Loire sur tuffeau, évolution des millésimes depuis vingt ans par Philippe VATAN Loire Cabernet Franc from the tuffeau stone, an evolution of vintages over the last twenty years	Master Class - Grand Palais	

MARDI 7 FÉVRIER

10h 19h	#FANDECHENIN : la diversité des chenins en libre dégustation #FANDECHENIN: the diverse range of Chenins available for tasting	Grand Palais	
10h15 11h	Avenir du Muscadet : Association des Jeunes Vignerons Nantais par Jean-Baptiste MORILLE The Future of Muscadet: Association of Young Winegrowers in Nantes	Master Class - Grand Palais	
10h15 11h15	La place des vins du Val de Loire, chez les cavistes en France par Fanny GAUTIER The role of Loire Valley wines in French wine cellars	Conférence - Salle Aubance 1er étage Grand Palais	
11h30 12h15	Loire Volcanique par Stéphane SEROL Volcanic Loire	Master Class - Grand Palais	
11h45 12h45	Chenins secs : des crus en Anjou par Laure GASPAROTTO Dry Chenins: from the Anjou vineyards	Conférence - Salle Aubance 1er étage Grand Palais	
13h45 14h30	L'Anjou rouge face au réchauffement climatique par Anne RUILIER Red Anjou in the face of global warming	Master Class - Grand Palais	
14h 15h	La segmentation des consommateurs français de vins par Jean-Philippe PERROUTY Categorisation of French wine consumers	Conférence - Salle Aubance 1er étage Grand Palais	
15h 15h45	Les vins blancs issus de Variétés Résistantes en IGP VAL DE LOIRE par Christophe PROUTEAU White wines from resistant varieties in the VAL DE LOIRE PDO	Master Class - Grand Palais	
16h15 17h	Qui vivra Loire, verra Loire ! par Vanessa GODFRIN Live in the Loire, see the Loire !	Master Class - Grand Palais	

#FANDECHENIN
MASTER CLASS
CONFÉRENCES
 Inscription sur place
Maximum 40 personnes

PARTICIPATION GRATUITE !

EUROCAVE

03.

ANGERS

Loire dégusT'



A. UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE
VISITEURS, UNIQUE ET COMPLÈTE,
SOUS UNE MÊME BANNIÈRE

i.En chiffres

ALT', C'EST LA POSSIBILITÉ :

- › DE DÉCOUVRIR PRÈS DE 700 VIGNERONS AU TRAVERS DES 3 ESPACES SALON, SALON DES VINS DE LOIRE, DEMETER ET LE LEVÉE DE LA LOIRE,
- › GOÛTER PLUS DE 10 000 VINS,
- › DÉGUSTER EN AVANT-PREMIÈRE LE MILLÉSIME 2022,
- › BÉNÉFICIER DE 3 ESPACES DE LIBRE DÉGUSTATION, POUR PARCOURIR LA VARIÉTÉ DES TERROIRS DE LOIRE,
- › 1 VITRINE EXCEPTIONNELLE DES VINS DE LOIRE,
- › PRÈS DE 5000 ACHETEURS PROFESSIONNELS ATTENDUS.



700 EXPOSANTS

ALT	%
INTERNATIONAL	2
HORS LOIRE	32
LOIRE	63
AUTRE	2
TOTAUX	100

ii. La réunion des 3 salons majeurs, une première !

Alt, c'est la réunion pour la première fois dans un même lieu, des 3 grands salons consacrés aux vins de Loire : La Levée de la Loire, le Salon des vins Demeter et le Salon de Vins de Loire.

L'objectif : proposer aux acheteurs professionnels de vins français et internationaux, une offre de vins la plus variée et représentative possible des vignobles du Val de Loire : vins d'Appellations, d'Indications Géographiques, Vins de France, mais aussi du monde entier. Des Vins certifiés Biologiques, Biodynamiques, sous engagement environnemental ou non, des vins en adéquation avec les tendances de consommations actuelles et futures.

Cette nouvelle formule réunit au Parc des Expositions d'Angers, toute la diversité des productions du Val de Loire. Elle offre une occasion exceptionnelle de pouvoir goûter plus de 10 000 vins, que ce soit sur les stands ou dans des Espaces de Libre Dégustation, lors de conférences thématiques (nouvelles normes d'étiquetage, labels environnementaux...) ou de masterclass techniques (vins oranges, millésime 2022, changement climatique...). Toute la Loire réunie durant deux jours de salon.

Le début d'une nouvelle aventure, commune, qui reflète la capacité d'adaptation d'une filière dynamique, qui a la volonté de s'inscrire dans une viticulture moderne, répondant avec attention aux besoins de son marché.

**1 salon, 3 organisateurs,
l'offre la plus variée de la Loire :**

LE SALON DES VINS DE LOIRE

Place de marché historique pour les vignerons de Loire, Le Salon des Vins de Loire renforce encore son ADN d'événement fédérateur en proposant une nouvelle formule du salon, permettant aux exposants et visiteurs de vivre une expérience plus cohérente, plus forte et plus lisible. Installé aux côtés de la Levée de la Loire et du Salon des vins Demeter dans le Grand Palais, le Salon des Vins de Loire donne rendez-vous à tous ceux qui s'intéressent aux vins de Loire, tous modes de production confondus, pour une dégustation différente, au service de la valorisation du vignoble de Loire et d'ailleurs. Créé en 1987, le Salon des Vins de Loire accueillera plus de 200 vignerons pour cette édition 2023 autour d'un concept revisité et d'acteurs qui seront de nouveau mobilisés pour proposer des espaces de dégustation et une programmation de Master Class, en phase avec les attentes des acheteurs professionnels et les enjeux de la viticulture ligérienne.

« LA LEVÉE DE LA LOIRE »

Salon emblématique de LOIRE VIN BIO (LVB), il propose chaque année la dégustation des vins d'auteurs de la filière biologique. Avec plus de 200 membres, répartis sur trois collèges (vignerons, metteurs en marché et distributeurs), l'association permet à chacun de trouver sa place dans une filière en perpétuel mouvement. Regroupant quasiment 50 % des surfaces totales biologiques ligériennes, LVB promeut une viticulture d'engagement certifiée. Toujours en action, syndicalement, politiquement mais aussi par le soutien, LVB est plus qu'un collectif. C'est l'histoire d'une famille et de ses amis, à l'écoute et en pointe sur les vinifications douces.

Le dossier de presse Levée de la Loire est disponible en annexe, dans la pochette alt 2023.

DEMETER

Demeter est une certification privée pour les produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique. Par une démarche profondément holistique et régénérative, l'agriculture biodynamique renforce les liens entre le sol, les plantes, les animaux et l'être humain dans une approche sensible de la Nature. Les domaines agricoles et entreprises Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et respectent également les exigences supplémentaires Demeter, tant au niveau de la production agricole que de la transformation des matières premières et des emballages, de la traçabilité et de la responsabilité sociale et sociétale. À ce jour, près de 9000 fermes et entreprises sont certifiées dans 65 pays, dont plus de 1000 en France. Au niveau viticole, plus de 1 200 domaines sont engagés dans 22 pays, la France arrivant en tête avec près de 650 domaines et plus de 10 000 hectares de vignes certifiées.

Le dossier de presse Demeter est disponible en annexe, dans la pochette alt 2023.

04. PRESSE



A. SALLE DE PRESSE

L'Espace réservé à la presse se situe à l'entrée du salon, à côté du Commissariat général, dans le Hall Grand Palais. L'Espace Presse VIP vous permettra de récupérer toutes les informations nécessaires pour la visite du Salon des Vins de Loire 2023 :

- › Le plan du salon, également disponible sur l'appli Salon des Vins de Loire - Destination Angers, en accès gratuit : qrco.de/bcNTnE,
- › Le dossier de presse Salon des Vins de Loire 2023,
- › Les dossiers de presse des salons Demeter et Levée de la Loire qui se tiennent en même temps au Parc des Expositions,
- › Faire ou refaire votre accréditation presse,
- › Profiter d'un temps de détente en salle de presse dans l'un des espaces aménagés,
- › Organiser vos interviews ou échanges dans l'un des espaces aménagés (canapés et fauteuil pour un temps informel, ou tables afin de disposer d'un espace bureau),
- › Venir vous restaurer au calme, échanger avec les équipes du salon des Vins de Loire,
- › Assister aux conférences de presse.

Pour faciliter vos rencontres avec les vigneron-exposants, en plus de l'équipe presse dédiée, vous pourrez utiliser l'application Destination Angers, Salon des Vins de Loire, qui permet d'organiser vos rendez-vous à l'avance, de réserver un créneau horaire de dégustation, pour planifier en un clic vos rencontres sur le salon, sans perdre de temps.

Téléchargeable sur l'Apple Store et Google Play au lien suivant :

qrco.de/bcNTnE

B. AGENDA PRESSE

LUNDI 6 FÉVRIER 2023

PALAIS DES LIGERS

Annnonce des résultats sur l'appli Destination Angers.
Dégustation des médaillés d'Or (Ligers d'Or) de tous les exposants **Alt'** (Salon des Vins de Loire, Demeter et Levée de la Loire) sur l'espace Palais des Ligers, à l'entrée du Parc des Expositions.

INAUGURATION

Rendez-vous à l'inauguration de l'édition 2023 du Salon des Vins de Loire.

Acte 1 : 18 h - Entrée du Grand palais

Inauguration officielle

Acte 2 : 19h - Hall Novaxia (restauration)

Discours des organisateurs.
Apéritif convivial en présence des vigneron-exposants, dégustation informelle autour de produits locaux : huîtres, charcuteries, fromages.

CONFÉRENCE DE PRESSE L'ASSOCIATION LOIREVINBIO ET INTERLOIRE

Tendances de consommation des vins bio de Loire en France : où en sommes-nous ? ».

HORAIRE : 17H

LIEU : Salle de presse Salon des Vins de Loire - Hall Grand Palais / à côté du Commissariat général

INTERVENANTS :

Coordination Agrobiologique des Pays de la Loire et Interloire.

Les vignobles de Loire sont incontournables sur les marchés des vins bio, avec de grandes perspectives de développement. La surface de production certifiée et en conversion bio a été multipliée par 2 en 10 ans. Mieux connaître les demandes du marché et la demande des consommateurs, qualifier la

production de vins bio des vignobles de Loire, tels sont les objectifs du travail de coopération entre Interloire et l'association Loirevinbio. Pouvoir caractériser l'offre et la demande en vins bio, c'est en effet donner aux vignerons et aux metteurs en marché la possibilité de sécuriser leur stratégie commerciale et de manière plus globale, l'avenir de la filière vitivinicole bio ligérienne. Découverte des données de consommation des vins bio et rendez-vous en 2024 pour les données de production bio des vignobles de Loire.

SPEED DATING MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Rendez-vous à l'inauguration de l'édition 2023 du Salon des Vins de Loire.

HORAIRE : 14H - 16H

LIEU : Hall Novaxia

Restaurant Bourgueil et Montlouis
INTERVENANTS : 7 vignerons de Montlouis-sur-Loire.

Comment participer ? Choisir une ou plusieurs thématiques, s'inscrire et réserver un créneau horaire. Chacun découvrira le domaine en rapport avec la thématique choisie lors du set de dégustation.

Liste des thématiques au choix :

Palette de couleurs, évolution de la robe du vin de Montlouis / Contenants de vinification et d'élevage, travail de fond sur la réduction / Résiduel bois fondu / Faire un vrai sec et une bulle légère malgré un millésime solaire / Millésime sec et chaud : défi et maîtrise des maturités / Les vins sans sulfites / Millésime précoce, chaud et sec : le rendement est-il un outil ? L'enjeu de la quantité de production des millésimes précoces : quelle incidence sur les vins ?

Pour s'inscrire : Marion San Bartolomé
Mail : aocmontlouissurloire@gmail.com
Tél. : 06 77 08 04 99

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION SALON DES VINS DE LOIRE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Hall Grand Palais

Toute la diversité des Vins de Loire en accès libre et anonyme pour déguster de nouveaux domaines, regoûter certains vins. Plus de 260 vins :

- › 49% de vins blancs
- › 37% de vins rouges
- › 4.6% de fines bulles blanches
- › 1.6% de fines bulles rosées
- › 3% de vins rosés
- › 2.8% de vins moelleux
- › 2% de vins hors Loire

Le seul espace de Libre Dégustation des 3 salons **Alt'**, pour redécouvrir les vins de Loire.

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION CHENIN

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Chenin Fan Zone - Hall Grand Palais

Reconnaisable à ces couleurs - jaune et noir, et à son #FANDECHENIN, cet espace de libre dégustation proposera plus de 200 Chenins en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir de nouveaux domaines ou millésimes.

Note : dans le cadre d'échanges avec l'association des chenins blanc d'Afrique du Sud, quelques cuvées de chenins Sud-Africain seront proposées en libre-dégustation.

DÉGUSTATION EN LIBRE SERVICE ODG MONTLOUIS-SUR-LOIRE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Hall Novaxia - Restaurant Bourgueil et Montlouis

MARDI 7 FÉVRIER 2023

FANDECHENIN CONFÉRENCE DE PRESSE

HORAIRE : 11 H

LIEU : Espace PRESSE-VIP du Salon des vins de Loire - Hall Grand Palais
INTERVENANTS : les producteurs de Chenin de Loire.

Lors de cette conférence, Philippe Porché, référent #FANDECHENIN, présentera un état des lieux du Chenin en Val de Loire, le projet #FANDECHENIN ainsi que la future collaboration avec l'Afrique du Sud ; en présence d'Ina Smith, responsable de « Chenin Blanc Association of South-Africa ». La conférence se conclura autour de la présentation de l'édition 2024 du Chenin Blanc International Congress qui se tiendra à Angers du 3 au 5 juillet 2024.

SPEED DATING MONTLOUIS-SUR-LOIRE

HORAIRE : 14H - 16H

LIEU : Hall Novaxia
Restaurant Bourgueil et Montlouis
INTERVENANTS : 7 vigneronns de Montlouis-sur-Loire.

Le format : un set d'échanges de 20 minutes autour d'une thématique choisie.

Le principe : Une dégustation en tête à tête avec le vigneron autour de 3 cuvées, 7 domaines participants, 21 vins au total, dont des millésimes anciens et des cuvées inédites, non présentées sur le salon.

Comment participer ? Choisir une ou plusieurs thématiques, s'inscrire et réserver un créneau horaire. Chacun découvrira le domaine en rapport avec la thématique choisie lors du set de dégustation.

Liste des thématiques au choix :
Palette de couleurs, évolution de la robe du vin de Montlouis / Contenants de vinification et d'élevage, travail de fond sur la réduction / Résiduel bois fondu / Faire un vrai sec et une bulle

légère malgré un millésime solaire / Millésime sec et chaud : défi et maîtrise des maturités / Les vins sans sulfites / Millésime précoce, chaud et sec : le rendement est-il un outil ? L'enjeu de la quantité de production des millésimes précoces : quelle incidence sur les vins ?

Pour s'inscrire : Marion San Bartolomé
Mail : aocmontlouissurloire@gmail.com
Tél. : 06 77 08 04 99

MASTERCLASS - DÉGUSTATION BRUTS DE CUVE 2022

HORAIRE : 10H30 - 12H

LIEU : Hall Novaxia
Restaurant Bourgueil et Montlouis
INTERVENANTS : Patrick Rigourd.

Cette Masterclass organisée par l'ODG des vins de Montlouis-sur-Loire présentera le nouveau millésime 2022 à travers une rétrospective de l'année : dans les vignes, en cave, un retour détaillé sur la campagne 2022, sa météorologie, l'évolution de la vigne, la maturation des raisins, la récolte et les vinifications. Ce premier retour essentiel sur le nouveau millésime sera complété d'une dégustation en avant-première des bruts de cuve.

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION SALON DES VINS DE LOIRE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Hall Grand Palais

Toute la diversité des Vins de Loire en accès libre et anonyme pour déguster de nouveaux domaines, regoûter certains vins. Plus de 260 vins :

- › 49% de vins blancs
- › 37 % de vins rouges
- › 4.6 % de fines bulles blanches
- › 1.6 % de fines bulles rosées
- › 3 % de vins rosés
- › 2.8 % de vins moelleux
- › 2 % de vins hors Loire

Le seul espace de Libre Dégustation des 3 salons **Alt'**, pour redécouvrir les vins de Loire.

ESPACE LIBRE DÉGUSTATION CHENIN

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Chenin Fan Zone - Hall Grand Palais

Reconnaisable à ces couleurs - jaune et noir, et à son #FANDECHENIN, cet espace de libre dégustation proposera plus de 200 Chenins en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir de nouveaux domaines ou millésimes.

Note : dans le cadre d'échanges avec l'association des chenins blanc d'Afrique du Sud, quelques cuvées de chenins Sud-Africain seront proposées en libre-dégustation.

DÉGUSTATION EN LIBRE SERVICE ODG MONTLOUIS-SUR-LOIRE

HORAIRE : TOUTE LA JOURNÉE

LIEU : Hall Novaxia - Restaurant Bourgueil et Montlouis

PALAIS DES LIGERS :

Dégustation des médaillés d'Or (Ligers d'Or) de tous les exposants **Alt'** (Salon des Vins de Loire, Demeter et Levée de la Loire) sur l'espace Palais des Ligiers, à l'entrée du Parc des Expositions.

C. ANNEXES

i. Communiqué de presse Interloire

INTERLOIRE

Interprofession des Vins du Val de Loire

VINS DU VAL DE LOIRE

Millésime 2022 : des vins aromatiques et intenses

De mémoire de vignerons, le millésime 2022 restera marqué par sa grande précocité et sa météo atypique, éprouvante pour les vignerons. Après un début de vendanges fin août, elles se sont terminées aux derniers jours d'octobre sur l'ensemble du vignoble avec, au global, un volume adapté compte tenu des stocks disponibles, à la dynamique commerciale très positive du Val de Loire, en France comme à l'export.

Des vendanges précoces

Le vignoble du Val de Loire a connu une météo printanière et estivale très sèche donnant lieu à des vendanges précoces. Avec les premiers coups de sécateurs donnés autour des 10 derniers jours d'août, le millésime 2022 se rapproche de la précocité du millésime 2020.

Les précipitations de fin août - début septembre, ont été bénéfiques à la maturation des baies de raisin, qu'elles soient destinées à l'élaboration de vins de base, de vins tranquilles blancs, rosés ou rouges. Ce même mois de septembre, la douceur des températures, de jour comme de nuit, a permis de ralentir les vitesses de maturation et d'attendre que les maturités phénoliques soient pleinement atteintes sur les rouges.

La météo favorable jusqu'à la fin des vendanges a permis une fin des vendanges, en rouge et en chenin liquoreux, assez tardive, sous des journées automnales très douces et ensoleillées.



Les premières impressions sur le millésime

Les premiers jus en cours de dégustation laissent présager un millésime au profil aromatique intense, avec une large palette d'arômes identifiés et une très belle intensité colorante.

Pour les vins de base, tranquilles blancs et rosés on peut d'ores et déjà dire que ce millésime s'annonce avec une large palette aromatique, un profil aromatique assez intense avec des notes de mûrs, fruits exotiques voire de fruits confits. La fraîcheur est bien au rendez-vous et la signature ligérienne est bien présente.

Les rouges proposent des profils aromatiques tendant vers le fruit mûr et pour certains des nuances olfactives, de mûrs à compotés.



Bien que les volumes aient été modérément revus à la baisse par rapport à ceux escomptés début juillet – résultat de la longue période de sécheresse et des faibles précipitations – les stocks sont sains et restent à l'équilibre.

Cet équilibre permet au Val de Loire d'accompagner sa dynamique commerciale très positive, en France comme à l'export, que ce soit pour les effervescents ou les vins blancs, rosés et rouges du Val de Loire.

Lionel GOSSEAUME, président d'InterLoire conclut : « *Ce sera incontestablement un très beau millésime sur un plan qualitatif. Les conditions météo pendant les vendanges ont été particulièrement favorables à la maturation du raisin. Les blancs sont très aromatiques et les rouges ont bénéficié de ces belles semaines de fin septembre pour patiner leurs tanins. En quelques mots, ce nouveau millésime est superbe pour les amateurs de belles bouteilles. Les inquiétudes estivales liées à la sécheresse ont été partiellement levées mais cela restera un millésime stressant pour les vignerons et négociants de la Loire. Mais il semble que nous devions nous y habituer !* »

Contact InterLoire : Pauline Slimani - p.slimani@vinsvaldeloire.fr - 06.04.59.90.60

Contact presse : Mailys Pawlik - mailys.pawlik@clairdelune.fr - 04.72.07.31.96

À PROPOS D'INTERLOIRE : Au sein de la troisième région viticole française de vins d'appellation, InterLoire, l'interprofession des vins du Val de Loire, rassemble 3 000 opérateurs (vignerons, maisons de négoce et coopératives) et représente 80 % des volumes du bassin viticole. InterLoire regroupe les appellations et dénominations du Nantais, de l'Anjou-Saumur et de la Touraine, ainsi que l'IGP Val de Loire, réparties sur 42 000 hectares et 14 départements de la Vendée au Puy-de-Dôme. Avec un budget de 6 millions d'euros, ses missions sont le pilotage économique et prospectif de la filière, la recherche et l'expérimentation, la défense et la promotion collective des vins du Val de Loire, l'animation et la coordination des acteurs de la filière ligérienne.

ii. Communiqué de presse BIVC



Communiqué de presse
Novembre 2022

VINS DU CENTRE-LOIRE

La belle promesse du millésime 2022

Dans les caves du Centre-Loire, la dégustation des premiers jus laisse présager un excellent millésime à la fois solaire et équilibré. Dans le rétroviseur de l'année 2022, les aléas climatiques ont globalement épargné les moments charnières de la vie du végétal. L'été historiquement sec a été enrayé par quelques pluies rares mais abondantes. Les vendanges ont démarré dans des vignes à l'état sanitaire impeccable et la récolte conjugue volume et qualité. Retour sur les étapes clés du millésime 2022.



Une année dans les vignes aux conditions extrêmes

Le vignoble du Centre-Loire a connu un hiver 2021-2022 assez doux avec des températures situées au-dessus des normales de saison. De faibles pluies ont été constatées sans impact notoire sur le végétal en dormance.

En suivant un mois de février plutôt clément, la période de mars-avril a alterné entre pluie et soleil, accompagnant idéalement le réveil de la vigne. Cette douceur a eu comme conséquence une sortie précoce du végétal. C'est à cette période sensible que deux vagues de gel se sont abattues sur le vignoble du Centre-Loire. Entre le 3 et le 4 avril, les températures sont descendues jusqu'à -6°C causant de belles frayeurs aux vigneron. Plus tard, dans la nuit du 9 au 10 avril, le mercure a connu une baisse moins brutale, proche des -2,7°C. Heureusement, très peu de pertes sont à déplorer car le stade végétatif de la vigne était peu avancé et le faible

taux d'humidité a permis de préserver les bourgeons des vignes. Les conditions clémentes qui ont suivi ces épisodes ont assuré une reprise végétative rapide.

Le débourrement s'est déclaré mi-avril avec deux semaines d'avance sur les normales. S'ensuit, dès le début du mois de mai, une atmosphère à la fois chaude et sèche qui s'installe dans la région. Ce temps idéal pour le développement végétatif a donné beaucoup de travail dans les vignes pour accompagner sa croissance. A noter également, seuls 40 à 50 mm de pluie sont tombés sur l'ensemble du mois, contre 50-60 mm en moyenne décennale.

Fin mai, la floraison s'est déroulée dans des conditions idéales mais l'inquiétude d'une sécheresse annoncée commence à se faire sentir dans les rangs car dès la mi-mai, les températures avoisinent les 30°C. Juin a calmé le

PRESSE - AGENCE CLAIR DE
LUNE
Marie Gaudel & Victoria Landry
+33 (0)6 46 12 68 72
victoria.landry@clairdelune.fr

BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE-
LOIRE
Roselyne Édouard - Chargée de Relations publiques
+33 (0)2 48 78 51 07 - roselyne.edouard@vins-centre-loire.com



jeu en apportant l'eau bienfaitrice, entre 40 mm et 100 mm sont ainsi tombés sur l'ensemble du vignoble, notamment sur la deuxième quinzaine du mois. Les préoccupations se sont alors tournées vers un risque de développement de mildiou car à cette période, les grappes y sont particulièrement sensibles.

Une fois encore, plus de peur que de mal car la chaleur de juillet et l'arrêt des pluies a permis aux baies de raisin de réaliser leur véraison avec un état sanitaire remarquable. La chaleur s'est installée jusqu'aux vendanges et l'été en Centre-Loire a été marqué par quatre épisodes caniculaires dont deux en août avec, dans certains secteurs, la crainte de devoir faire face à un potentiel blocage de maturité.

Des vendanges précoces et sans encombre

Les premières vendanges ont été déclarées dès le 25 août sur l'appellation Menetou-Salon et des premiers coups de sécateur ont été donnés dans les parcelles de Pinot gris (cépage généralement précoce) de l'appellation Reuilly. Pour le reste des appellations du Centre-Loire, les vendanges ont globalement débuté entre le 5 et le 10 septembre. Alors qu'à la floraison, tout laissait à penser que les vendanges seraient très précoces, le retard de la véraison dû aux fortes chaleurs a finalement rééquilibré la situation et permis aux vigneron

de vendanger de beaux volumes. Les premiers jus laissent présager un millésime solaire qui conserve le bel équilibre et la fraîcheur attendus sur les vins du Centre-Loire. Côté quantité, après une année 2021 difficile, le volume récolté redonne le sourire dans les caves.

Premières impressions du millésime

L'été ensoleillé a permis une maturation optimale des raisins et un état sanitaire remarquable du vignoble. Cela a permis au Pinot noir d'affiner ses tanins et aux anthocyanes de gagner en concentration. Quant au Sauvignon blanc, ses arômes fruités ont pu se développer tout au long de cette période.

Une fois les raisins pressés, la dégustation des moûts obtenus nous dévoile un millésime avec de jolies matières en bouche ainsi que des aromatiques franches et plaisantes.

Les fermentations terminées, les vins blancs présentent un profil assez solaire en bouche tout en gardant une certaine fraîcheur caractéristique des vins du Centre-Loire. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes dominant. Les rouges quant à eux, présentent au nez des arômes dominants de fruits rouges frais (fraise, cerise). Les structures tanniques sont bien fondues et l'onctuosité est présente en bouche.

LE BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE (BIVC)

Le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire fédère les syndicats des 8 appellations d'origine protégée (AOP) et des 2 indications géographiques protégées (IGP) du Centre-Loire. Le vignoble, qui couvre 5 784 hectares de vignes dans les départements de la Nièvre, du Cher, de l'Indre et du Loiret, rassemble 693 vigneron, 2 caves coopératives, 3 structures de vinification et 46 négociants. Les blancs, majoritairement issus de l'emblématique sauvignon, représentent 86% de la production, les rouges 10%, les rosés 4%.

LE SALON DES DE *Loire* VINS

**CONTACT PRESSE :
ROUGE GRANIT
LAURENT COURTIAL**

Mathilde Croës
mcroes@rouge-granit.fr
07 88 15 50 65

Manon Vial
mvial@rouge-granit.fr
06 70 13 75 30

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





Retrouvez toute l'actualité des 3 salons sur :

WWW.SALONDESVINSDOLOIRE.COM



WWW.DEMETER.FR



WWW.LALEVEEDELALOIRE.COM



Avec le soutien de :

