

800
EXPOSANTS

DOSSIER
DE PRESSE

LE SALON
DES VINS
DE DEMAIN

LUNDI 3
MARDI 4
FÉV. 2025

la Levée
de la Loire

demeter

LE SALON
DES VINS
DE Loire

ANGERS
Loire dégusT'

alt



PARC DES EXPOSITIONS - ANGERS

Événement professionnel
réservé aux acheteurs de vin



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ • LA VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES À DES MINEURS EST INTERDITE

SOMMAIRE

01. ALT 2025

| | |
|--|----|
| A. Introduction à l'édition 2025..... | 03 |
| B. Édito..... | 04 |
| LA PAROLE À : Mathilde Favre d'Anne Présidente Destination Angers et Adjointe au Rayonnement du Territoire et du Tourisme Durable de la ville d'Angers..... | 04 |
| LA PAROLE À : Sébastien David, Co-président de Loire Vin Bio et président de France Vin Bio | 05 |
| C. Angers Loire dégusT' | 06 |
| <i>Le rendez-vous ligérien mettant en lumière la pluralité des Vins de Loire et d'ailleurs</i> | |
| D. ALT' : 1 salon, 3 organisateurs réunis pour représenter la pluralité des modes de production en Val de Loire..... | 08 |

02. LES VIGNOBLES DE LOIRE

| | |
|--|----|
| A. Chiffres clés de la filière vin ligérienne..... | 10 |
| B. ALT' : la démonstration d'une filière engagée pour la viticulture de demain | 12 |
| a. Un salon aux pratiques éco-responsables..... | 12 |
| b. Un vignoble qui invite à l'échange autour de thèmes forts | 15 |

03. LE SALON DES VINS DE LOIRE

| | |
|---|----|
| A. Introduction à l'édition 2025..... | 28 |
| B. L'affiche de l'édition..... | 29 |
| C. Chiffres clés et application du salon | 30 |
| D. Témoignages des exposants..... | 33 |
| E. Les espaces de Libre Dégustation | 34 |
| a. L'espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire..... | 35 |
| b. Chenin Fan Zone | 36 |
| c. Palais des Ligiers | 37 |
| F. À table ! Les espaces Food..... | 38 |
| G. Angers : la destination "vin"..... | 40 |

04. LE SALON DES VINS DEMETER

| | |
|--|----|
| | 42 |
| A. Qui sommes nous ?..... | 44 |
| B. L'approche Demeter | 45 |
| C. Labellisation et cahiers des charges | 46 |
| D. Les vins Demeter..... | 47 |
| E. Résultats de recherche | 48 |
| F. Les domaines et entreprises labellisées Demeter en France en 2024 | 49 |
| G. Les salons des vins Demeter 2025 | 50 |
| H. Le label Demeter sans la Loire | 51 |
| I. Invitation Conférence de presse | 52 |

05. LA LEVÉE DE LA LOIRE

| | |
|--|----|
| | 54 |
| A. Qui sommes nous ?..... | 57 |
| B. Ce qui nous rassemble..... | 57 |
| C. Notre organisation | 58 |
| D. Les membres et adhérents..... | 58 |
| E. Notre vocation et nos missions | 59 |
| F. Le vignoble de Loire, au long de la Levée | 60 |
| G. Nos actions | 62 |
| H. Bilans chiffrés | 63 |
| I. Répartition des exposants 2025 par région viticole | 64 |
| J. Nos actions | 65 |

06. PRESSE

| | |
|-------------------------|----|
| A. Salle de presse..... | 68 |
| B. Agenda presse | 69 |

07. MÉMO PRATIQUE

08. ANNEXES

| | |
|--|----|
| Premiers retours sur le millésime 2024..... | 74 |
|--|----|

01. ALT 2025

A. INTRODUCTION À L'ÉDITION 2025

La formule imaginée conjointement par la Levée de la Loire, le Salon des Vins Demeter et le Salon des Vins de Loire sous une bannière commune **ALT'** (Angers Loire dégusT'), propose pour la 3^{ème} année un rassemblement unique de metteurs en marché en Loire.

Nouveau rendez-vous incontournable de la filière vinicole, il présente deux jours durant une offre vin globale et alt'ernative à tous les professionnels français et internationaux.

L'édition 2025 attend plus de 830 exposants et 4 500 acheteurs au Parc des Expositions d'Angers, les lundi 3 et mardi 4 février 2025.

Ce troisième rassemblement démontre une dynamique forte de territoire, qui attire chaque année acteurs de la filière vinicole ligérienne, acheteurs professionnels du monde entier autour des vins en Val de Loire.

B.ÉDITO



LA PAROLE À MATHILDE FAVRE D'ANNE

Présidente Destination Angers et Adjointe au Rayonnement du Territoire et du Tourisme Durable

4 Chaque début d'année est un temps marquant pour la filière vitivinicole des vins de Loire à Angers. Depuis 2023, une nouvelle formule a vu le jour, sous la bannière commune **ALT'**, regroupant 3 grands salons professionnels : le Salon des Vins de Loire, le Salon des Vins Demeter et la Levée de la Loire.

Ce qui fait la force de ce grand événement, c'est cette représentation commune réunissant tous les modes de production confondus, valorisant chacun d'entre eux de manière égale, pour être le plus en phase avec les différents profils d'acheteurs professionnels et les enjeux de la viticulture ligérienne.

La formule collective **ALT'** bénéficie d'une belle fréquentation avec la venue de plus de 4500 visiteurs professionnels ciblés et intéressés par la richesse des vins du Val de Loire.

L'année 2025 sera celle de la consolidation de cette dynamique collective avec encore plus de contenus et de temps forts que je vous invite à découvrir dans ce dossier, avec

pour exemple un temps dédié à la jeune génération comme la Matinée « Inspiration » proposée aux étudiants sommeliers et cavistes pour favoriser la découverte et l'appropriation des Vins de Loire auprès des jeunes. Nous avons à cœur de répondre aux attentes de cette nouvelle génération engagée que ce soit par le biais des animations ou de la participation au salon, avec une part belle faite aux jeunes vigneron qui représentent l'avenir du Val de Loire.

Début février, Angers Loire dégusT' s'inscrit au cœur d'une semaine festive et culturelle pour notre ville, autour du festival Food'Angers - Vins de Loire & Gastronomie, qui proposera un programme d'animations exceptionnel autour du vin et de la gastronomie : rencontres-dégustations, conférences, expositions, balades urbaines, accords mets et vins....

Durant cette période, notre territoire est fort d'une dynamique de plus de 21 événements professionnels et grand public qui prendront place à travers notre

territoire angevin en parallèle de la grande réunion **ALT'** au Parc des Expositions. À noter notamment, la 3^{ème} édition du salon des vigneron indépendants qui proposera au grand public une offre de vins de qualité.

L'émulation qu'apportent tous ces événements durant une semaine sur notre territoire font alors d'Angers la place forte du vin et de la gastronomie avec pas moins de 13 000 visiteurs accueillis l'année passée.



En tant que Présidente de Destination Angers et adjointe au Maire en charge du rayonnement et du tourisme durable, je souhaite la bienvenue à tous les vigneron et acheteurs professionnels français et internationaux de vins sur notre territoire.

LA PAROLE À SÉBASTIEN DAVID

Co-président de Loire Vin Bio et président de France Vin Bio

« Angers est la place forte du vin depuis plus de 20 ans maintenant et est le rendez-vous incontournable des vins bios et biodynamiques. Les professionnels du monde entier se donnent rendez-vous chaque année pour goûter les nouvelles tendances et commencer la saison en dégustant les nouveautés en amont du printemps. L'année passée a vraiment été révélatrice de cette demande et du dynamisme de ce temps fort. »

Quelle opportunité représente la formule commune ALT' pour les vins bios de Loire ?

Les conditions de dégustation et l'implantation des 3 salons sont reconnues comme étant les plus adaptées aux besoins du commerce actuel. Ici sur Angers, la convivialité est le maître mot d'une vision professionnelle moderne et contemporaine.

Quelles sont les principales nouveautés pour cette édition 2025 ?

Les nouvelles tendances de consommations nous ont fait nous ouvrir vers les cidres, bières et spiritueux depuis 2024. Cette année, nous approfondissons le sujet avec encore plus d'exposants et de « master class ».

Comment le salon s'adapte-t-il aux enjeux écologiques actuels ?

5 Cela fait longtemps que la Levée de la Loire est tournée vers les enjeux agrobiologiques, c'est même l'ADN de la viticulture Bio et Biodynamique. Pour cette édition, les 3 salons vont se tourner vers le réemploi (des bouteilles), mais aussi une meilleure qualité du tri des déchets, engageant nos exposants à chaque étape (transport, fret et recyclage). L'étape ultime sera la synergie d'initiatives avec les visiteurs qui sont de plus en plus tournés vers cette demande environnementale et sociale.

Comment se porte le marché des vins de Loire bios ?

Si la consommation nationale est en berne, on remarque cependant que les vins de Loire sont dans la bonne cible avec un très bon rapport qualité/prix. La vraie surprise est qu'en Loire, les vins rouges légers et fruités ont la cote, alors qu'ailleurs ce sont les blancs qui sont en première ligne. Une double chance pour nous car les deux couleurs sont dans la cible.

C. ANGERS LOIRE DÉGUST'

LE RENDEZ-VOUS LIGÉRIEN METTANT EN LUMIÈRE LA PLURALITÉ DES VINS DE LOIRE ET D'AILLEURS

En route pour la 3^{ème} édition de l'aventure commune ALT', autour des 3 salons professionnels consacrés aux Vins de Loire et d'ailleurs : le Salon des Vins de Loire, le Salon des Vins Demeter et la Levée de la Loire.

ALT' réunit à Angers une offre de plus de 12 500 vins à la dégustation, de la Loire, mais aussi de France et de l'étranger fournissant une occasion inédite aux professionnels du monde entier de déguster en primeur le nouveau millésime.

Angers Loire dégust' se positionne comme l'un des rares événements professionnels français au sein de son vignoble, où chaque mode de production est valorisé : vins certifiés biologiques, biodynamiques, sous engagement environnemental ou non, vins en adéquation avec les tendances de consommations actuelles et futures.

ALT' est devenu l'événement symbole d'une Loire réunie durant 2 jours pour valoriser la diversité de ses producteurs.

Le format commun ALT' a été pensé pour faciliter la visite, les dégustations et les déambulations des professionnels.

COMMENT ?

- › En s'attachant à un retour à l'essentiel : la découverte du millésime et la dégustation au centre des échanges en toute simplicité.
- › En cassant les codes, en mutualisant l'organisation globale du salon : des stands de même taille, une signalétique commune, un fil rouge guidant le parcours à travers les exposants des 3 entités.
- › En donnant accès aux visiteurs à une offre exhaustive et représentative du marché où chaque mode de production est valorisé.
- › En proposant différents espaces de libre dégustation, de conférences, tables rondes et master class sur les thématiques de prospectives, de marché et d'innovations.

EN CHIFFRES

- › +30% de nouveaux exposants en 2025
- › TOTAL 833 EXPOSANTS

ORIGINES

- › Loire 53,8%
- › Hors Loire 36,6%
- › Bières, cidres, spiritueux 6%
- › Autres : 3,6%



a.

ALT' 2025 :
Une expérience visiteurs remarquable et globale

Ce grand rendez-vous du vin sous la bannière ALT' offre la possibilité de :

- › Rencontrer plus de **830 VIGNERONS** au travers des 3 espaces salon,
- › Goûter plus de **12 500 VINS, TOUS MODES DE PRODUCTIONS CONFONDUS**,
- › Déguster en avant-première le millésime 2024,
- › Bénéficier d'**ESPACES DE LIBRE DÉGUSTATION** pour parcourir la variété des terroirs de Loire à travers **650 CUVÉES DISPONIBLES**,
- › D'accéder à un programme riche de **17 MASTER CLASS, TABLES RONDES ET CONFÉRENCES**,
- › Découvrir 1 pôle de producteurs artisanaux de Bières, Cidres, Spiritueux, complétant cette vitrine exceptionnelle,
- › D'accueillir plus de **4 500 ACHETEURS PROFESSIONNELS**, dont **8% DE VISITEURS INTERNATIONAUX**
- › Une synergie qui permet de proposer une expérience complète aux acheteurs du monde entier.

b.

Une nouvelle édition sous le signe de la consolidation

La création en 2023, de la marque Angers Loire dégust', avait été un pari pour :

- › Destination Angers, organisateur du Salon des Vins de Loire,
- › Loire Vin Bio, organisateur de la Levée de la Loire,
- › Et le salon des Vins Demeter.

Le pari que 3 organisateurs avec 3 identités différentes étaient capables de s'unir autour d'une volonté commune : **faire rayonner le vin DE et EN Loire !**

L'année 2024 a confirmé la nécessité pour la filière de disposer d'un événement répondant aux attentes du marché, rassemblant un grand nombre d'acteurs pour mettre en valeur la qualité et la diversité de l'offre des vins de la Loire.

2025 SOUS LE SIGNE DE LA CONSOLIDATION.

L'occasion pour les 3 organisateurs de proposer encore plus de contenus et de temps forts sur des sujets de prospectives. ALT' se veut être un lieu unique d'échanges sur les pratiques et la mise en lumière de données économiques et d'études sur les vins du Val de Loire pour fournir aux professionnels toutes les connaissances utiles à la bonne compréhension du vignoble ligérien.

D.
ALT' : 1 SALON,
3 ORGANISATEURS
RÉUNIS POUR
REPRÉSENTER LA
PLURALITÉ DES MODES
DE PRODUCTION EN VAL
DE LOIRE

ALT, C'EST LA RÉUNION DANS UN MÊME LIEU, DES 3 GRANDS SALONS CONSACRÉS AUX VINS DE LOIRE. À eux 3, ils réunissent au Parc des Expositions d'Angers, toute la diversité des productions du Val de Loire et d'ailleurs : vins d'Appellations, d'Indications Géographiques, Vins de France, mais aussi du monde entier, issus de tous les modes de production.

FOCUS SUR LES 3 ORGANISATEURS ALT'

LE SALON DES VINS DE LOIRE

Organisé par Destination Angers, il est **l'unique manifestation ouverte à tous les vignerons, tous modes de production confondus**, valorisant chacun d'entre eux afin d'être le plus en phase avec les attentes des acheteurs professionnels et les enjeux de la viticulture ligérienne.

La nouvelle formule d'exposition a séduit et permis au Salon des Vins de Loire de croître chaque année.

Proposer la découverte de nouveautés est au cœur des préoccupations du salon. Cette année, ce sont pas moins de 90 nouveaux exposants et plus d'une quarantaine de jeunes vignerons que les acheteurs pourront découvrir.

En 2025, ils seront 54% à revendiquer une certification en bio ou biodynamie ! Une hausse significative qui hisse le drapeau vert au-dessus du Salon des Vins de Loire.

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 240 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 depuis plus de 12 ans 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 SALON DES VINS DEMETER

Demeter est le label indépendant des produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique. Par une approche profondément holistique, la démarche Demeter prend soin des écosystèmes dans leur globalité : sols, plantes, animaux, biodiversité et êtres humains.

Les domaines viticoles labellisés Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et répondent à de nombreuses exigences supplémentaires. La labellisation Demeter garantit ainsi le respect de hautes exigences environnementales de la vigne au verre en passant par la vinification, dans le respect du vivant tout au long de la chaîne de production.

750 domaines viticoles français sont labellisés, dont près d'une centaine en Loire. La région ligérienne est ainsi parmi les plus dynamiques dans l'engagement pour une viticulture vertueuse et durable.

02. LES VIGNOBLES DE LOIRE

UN VIGNOBLE PRÉCURSEUR AU CŒUR DES TENDANCES DE DEMAIN

A. CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE VIN LIGÉRIENNE



10

Une place forte

Le bassin viticole ligérien : **3^{ÈME}** région viticole française de vins d'AOP¹
1^{ÈRE} région viticole française productrice de vins blancs AOP
2^{ÈME} région viticole française productrice de vins rosés AOP (après la Provence) et de fines bulles AOP (après la Champagne)
1^{ÈRE} région viticole mondiale productrice de chenin, de cabernet franc et de melon blanc

Chiffres Vins de Loire (InterLoire)

2 200 exploitations viticoles,
 310 maisons de négoce, 16 caves
 coopératives
29 000 emplois directs
42 000 HECTARES
34 AOP et 1 IGP

Chiffres Vins du Centre-Loire (BIVC)²

Près de **700 ARTISANS** vigneron
 qui cultivent avec passion **6 165**
HECTARES DE VIGNES
8 AOP et 2 IGP ayant le mitan

Un vignoble engagé

Vins de Loire (InterLoire)

85% des surfaces engagées en agriculture biologique ou en certification environnementale³

25% certifiées en bio, biodynamie ou en conversion

69% certifiées en HVE

Vins du Centre-Loire (BIVC)

65% des surfaces engagées dans une structuration environnementale

7% certifiées en Terra Vitis

38% certifiées en bio, biodynamie ou en conversion

40% certifiées en HVE

Le marché bio national 2022

VOLUME ET CHIFFRE D'AFFAIRES X2 EN 6 ANS, et toujours en croissance en 2024⁴

Près de **48 MILLIONS** de bouteilles

Près de **275 MILLIONS** d'euros⁴

Plus de **75% DES VINS IMPORTÉS** : en Norvège, en Suède, en Australie et en Suisse sont des vins bios^{5 et 6}

11

Une commercialisation mondiale

Vins de Loire (InterLoire)

255 MILLIONS de bouteilles vendues par an dans 160 pays, soit 8 bouteilles chaque seconde

200 MILLIONS de bouteilles vendues en France + **55 MILLIONS** de bouteilles exportées

Vins du Centre-Loire (BIVC)

41,8 MILLIONS de bouteilles vendues par an en France et à l'export

Dont **20,58 MILLIONS** de bouteilles commercialisées en France

Et **21,25 MILLIONS** de bouteilles commercialisées dans près de 145 pays

Top 5 des marchés export

États-Unis, Royaume-Uni, Belgique, Canada, Allemagne

B. ALT' : LA DÉMONSTRATION D'UNE FILIÈRE ENGAGÉE POUR LA VITICULTURE DE DEMAIN

a. Un salon aux pratiques éco-responsables

Organiser un salon professionnel pour regrouper toute la diversité des Vins de Loire représente un vrai défi logistique. **Les 3 salons organisateurs ont souhaité aller plus loin et prendre en compte l'impact environnemental de cet événement d'exception pour la filière.**

Transports en commun de proximité et navettes régulières gare-Parc des Expositions, signalétique réutilisable, suppression des moquettes, diminution du poids des stands, limitation des éclairages et chauffage, matériel simplifié... ont été autant de préoccupations pensées en amont de l'événement pour limiter l'impact humain et écologique.

Des valeurs importantes aux yeux des différents participants, emportant leur adhésion collective pour faire de ce rendez-vous incontournable un modèle de responsabilité durable.

RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !

Focus sur les actions mises en place pour réduire l'empreinte environnementale de cet événement majeur.

TRI, RECYCLAGE ET VALORISATION DES DÉCHETS

ALT va expérimenter le réemploi des bouteilles en verre !

12 500 nouvelles vies en bouteille !

C'est l'initiative de l'édition 2025 coordonnée par les 3 salons avec la société Eco in Pack. Cette entreprise œuvre pour la mise en place d'un éco-système du ré-emploi de bouteilles avec une solution innovante, Clean Bottle, permettant le ré-emploi des bouteilles quelle que soit leur forme. À l'issue de l'édition **ALT'** 2025, les bouteilles seront collectées, lavées, proposées aux exposants et remises en circulation.

« La fabrication d'une bouteille en verre de 500g émet autant de CO₂ que son transport sur route de 7 000 kms. » Source Eco In Pack

ALT : 12 500 bouteilles

ALT' permettra donc de remettre en circulation la valeur de 6 tonnes de bouteilles en verre.

Tri des déchets :

Différents flux de tri sont à disposition sur la zone logistique du site : carton-papier, ordures ménagères, biodéchets, films plastiques, ferraille, bois... pour orienter vers la filière de recyclage qui leur correspond.

UNE DÉMARCHE CONTINUE SUR LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

-71% de moquette entre 2023 et 2024. 90% de documents dématérialisés (impressions papiers quantifiées et qualifiées recyclées).

Des chiffres qui démontrent l'engagement durable du salon **ALT'** qui travaille chaque année à diminuer les déchets.

Pour réduire les déchets, les organisateurs pensent « ré-emploi » chaque année :

- › Porte-enseigne et drapeaux de stand,
- › Verres,
- › Crachoirs et rafraîchisseurs,
- › Une signalétique conçue pour être réutilisée : supports et banderoles réutilisables et non datés. Matériaux écologiques privilégiés (ballons en fibre de bambous, signalétiques bois...),
- › Matériel d'installations générales mutualisé aussi sur tous les salons propriétaires de Destination Angers,
- › Location du matériel d'installations générales mutualisé entre les 3 salons avec des prestataires de proximité.

Sensibilisation des publics sur les gestes qui comptent :

- › Installation de bacs aux sorties des visiteurs pour récupérer les portes-badges,
- › Poubelles de tri sélectif,
- › Opération 0 mégot avec des zones fumeurs,
- › Sensibilisation des exposants à leur propre déchet : flyers...

LA RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES

La recherche d'optimisation continue de la gestion des ressources : eau, chauffage...

Entre 2020 et 2024, le modèle d'exposition du Salon des Vins de Loire est passé de la location de stand intégrant des compteurs électriques à un modèle de table de dégustation sans électricité. Le rassemblement des 3 salons en un seul hall a aussi permis de réduire les consommations énergétiques de la manifestation. Pas de bouteilles plastique pour l'eau mais :

- › Des bib d'eau du robinet pour les exposants,
- › Des fontaines à eau pour les visiteurs.

Proposition d'une mobilité douce : navettes gratuites gare d'Angers - Parc des Expositions.

14

UN ENGAGEMENT RSE POUR UN ÉVÉNEMENT "SAFE"

Le collectif féministe Viti-F a sollicité les 3 salons, réunis sous la bannière commune **ALT'** pour diffuser leur charte pour un événement « safe ». L'objectif : prévenir et accompagner tous types de VHSS (Violences et Harcèlements Sexistes et Sexuelles durant l'événement.)

Cette charte a été partagée avec l'ensemble des exposants et sera accompagnée d'une signalétique visible dans le salon, ainsi que deux tables rondes : l'une, le lundi, sur le thème "Le vin bio est-il plus émancipateur que le vin conventionnel ?" et l'autre, le mardi, intitulée "#MeToo dans le monde de la viticulture".



POUR
RETROUVER
L'ENGAGEMENT
DESTINATION
ANGERS

VITI-F

EN SAVOIR +

Le collectif VITI-F

VITI-F est un collectif de femmes du monde du vin créé en 2023, issu de rencontres informelles entre la Coordination des agriculteur-ices bio (CAB) des Pays de la Loire et des professionnelles du vin. Ce groupe comprend des salariées viticoles, distributrices, sommelières, journalistes, vigneronnes et compagnes de vigneron et a émergé pour porter la voix des travailleuses du secteur vinicole. Tout au long de l'année, VITI-F s'engage à rendre le monde du vin accessible, désirable, sécurisé et légitime pour les femmes. Ses principales missions :

- › Œuvrer à l'égalité de genre dans le secteur du vin.
- › Représenter davantage les femmes dans les instances viti-vinicoles.
- › Améliorer les conditions de travail et l'accès aux divers métiers de la filière.
- › Rendre le quotidien professionnel "safe", exempt de violences, en luttant contre le harcèlement et les violences sexistes et sexuelles, tant dans le cadre professionnel que lors d'événements festifs.
- › Tisser des réseaux informels et mettre en commun les expériences pour sortir de l'isolement.

VITI-F a lancé plusieurs chantiers, tels que des campagnes d'affichage lors de salons, des tables rondes, des cercles de parole et l'élaboration de chartes et de formations professionnelles spécifiques. Ce sera leur première table ronde lors du salon **ALT'2025** pour porter haut la voix des femmes en Loire.

b. Un vignoble qui invite à l'échange autour de thèmes forts

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

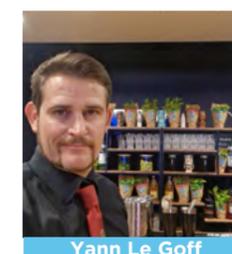
Comment ? En proposant un programme complet de conférences, master class et tables rondes, illustrant un vignoble qui bouge, se questionne, avance, réfléchit de manière collective, interpelle.

Les thèmes mettent en lumière **une Loire « nouvelle génération »**, prenant à bras le corps les **problématiques actuelles et futures tout en soulignant son identité ligérienne.**

Un atout pour les acheteurs venant du monde entier qui peuvent **approfondir leurs connaissances du vignoble de Loire ou participer à la réflexion globale sur la viticulture et les vins de demain en Loire.**

DÉCOUVERTE THÉMATIQUE DU PROGRAMME 2025.

NOUVEAUX USAGES DU VIN



Yann Le Goff

DÉCOUVRIR LES USAGES DU VIN EN MIXOLOGIE
Atelier : La mixologie autour du vin - Initiation

Cette initiation a été pensée à la manière d'un atelier. Étudier la mixologie à travers le vin est une réponse à la tendance de consommation croissante du « no-low alcohol ».

Les cocktails à base de vin offrent une alternative très intéressante de par leur complexité et leur légèreté, tout en proposant de faibles teneurs en alcool.

Lors de cet atelier inédit sur le salon, les participants pourront découvrir des propositions d'idées créatives pour utiliser un vin ouvert afin d'élaborer des cocktails. Une bonne pratique pour éviter le gaspillage et expérimenter de nouvelles saveurs.

Des recettes de cocktails rapides, ingénieuses et savoureuses seront ainsi proposées pour réemployer une bouteille entamée tout en mettant en valeur les qualités du vin dans ce type de boissons.

Lieu : Serre du Grand Palais
Date : lundi 3 février
Horaires : 10h15 - 11h
Animateur : Yann Le Goff, Dirigeant Yann cocktails

15

DÉCOUVERTE ORIGINALE DES TERROIRS DU VAL DE LOIRE



Franck Thomas

Justine Ollivier



Franck Harreau

CHENINS DE LOIRE

Master class : Dégustation géo-sensorielle par Franck thomas Formation

Dégustation géo-sensorielle de chenins de Loire. Cette master-class invite à explorer la richesse de ce cépage emblématique des vignobles de Loire, en se concentrant sur les sensations tactiles uniques en bouche qu'il développe sur chaque aire. Franck Thomas, Justine Ollivier et Franck Harreau de l'école Franck Thomas Formation guideront les participants dans la dégustation afin de développer leur perception des terroirs, en distinguant les schistes et les calcaires qui ont façonné ces vins. Une plongée au cœur des chenins secs à travers une expérience sensorielle singulière pour comprendre comment ces terroirs exceptionnels s'expriment différemment à travers chaque cuvée.

Lieu : Serre du Grand Palais
Date : lundi 3 février
Horaires : 11h30 - 12h30
Animateurs : Franck Thomas, Justine Ollivier et Franck Harreau, Franck Thomas Formation



Leslie Brochot

François Dal

SAUVIGNON ROCKS EN CENTRE-LOIRE !

Master class : Rocks & Roots : explorer la richesse des Terroirs du Centre-Loire

Direction le vignoble du Centre-Loire, dont chaque sol raconte une histoire unique et donne naissance à des vins blancs d'une grande complexité. Rejoignez Leslie Brochot alias @maitresdaccords, plume du vin et ambassadrice des Vins du Centre-Loire, accompagnée par François Dal, technicien et responsable viticulture SICAVAC, pour une dégustation comparative de cinq vins blancs du Centre-Loire produits en 100% Sauvignon blanc, sur un même millésime, mais issus de quatre terroirs distincts.

Une master class qui propose de partir à la rencontre de la « grande » famille de terroirs des appellations du Centre-Loire qui, bien que partageant un ADN commun, des conditions climatiques et un cépage similaire, offrent des vins d'une diversité fascinante.

Chacun pourra découvrir comment les sols, les microclimats et le savoir-faire authentique des vigneron du Centre-Loire façonnent l'expression la plus pure de ce cépage exceptionnel.

Cette master class est proposée par le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire (BIVC).

Lieu : Serre du Grand Palais
Date : lundi 3 février
Horaires : 14h45 - 15h45
Animateurs : Leslie Brochot, Société Maîtres d'Accords et François Dal, Technicien et responsable viticulture SICAVAC

RÉPONSES AUX TENDANCES DE MARCHÉ



Nicolas Secondé

Vincent Hudon

DEMANDE ACCRUE EN VIN BLANC : POURQUOI NE PAS MISER SUR LES CÉPAGES ROUGES ?

Master class : Élaborer un vin blanc issu de raisins noirs

Les modes de consommation du vin évoluent, certains vigneron manquent de vin blanc, d'autres aimeraient en produire dans des zones jusqu'alors cultivées en cépages rouges. Comment répondre à la demande croissante de vins blancs ? Et si l'une des réponses était une autre utilisation des cépages rouges ?

La matière colorante des raisins se localisant dans la pellicule des baies, cette master class inédite offre un point sur les techniques possibles, du vignoble à la cave.

Les œnologues consultants indépendants de LOEIL Consultants expliqueront tout leur savoir-faire pour réussir un blanc de noir, tout en évitant les écueils. Une dégustation de différents vins est prévue à l'issue de la présentation.

Lieu : Serre du Grand Palais
Date : lundi 3 février
Horaires : 13h30 - 14h15
Animateur : Loeil Consultant Association

SPIRITUEUX



Xavier Rousselot

Vincent Lelièvre

David Roussier

Carole Quinton

SPIRITUEUX & INFLATION : UN MARCHÉ EN MUTATION ?

Table ronde : Inflation et perspectives du monde des spiritueux dans un climat en mutation

Quelle évolution dans le monde des spiritueux depuis le Covid 19 où la premiumisation à marche forcée est à l'œuvre dans un contexte d'inflation générale ? Le consommateur est-il encore au rendez-vous ? Quelles sont les conséquences sur la production de l'inflation à travers les matières premières (eau, céréales, sucre, fruits...), les matières sèches, l'énergie, nécessaires à la production de spiritueux (durables) dans un contexte d'incertitude climatologique ?

Lieu : Serre du Grand Palais
Date : lundi 3 février
Horaires : 16h15 - 17h30
Animateur : Xavier Rousselot (La Cave du Doyenné Angers)
Intervenants : Carole Quinton (Rémy Cointreau), David Roussier (Distillerie Warengem), Vincent Lelièvre (La Piautre)

ÉCOLOGIE



Martin Calmettes

ZÉRO DÉCHET : LE RÉEMPLOI DES BOUTEILLES VERRE

Conférence : Le réemploi des bouteilles en verre, le rôle-clef des distributeurs et revendeurs

Le retour du réemploi des bouteilles en verre est aujourd'hui une réalité en France avec de nombreuses initiatives sur tout le territoire, le tout cadré par une loi (AGEC) et des aides financières substantielles (Adelpho-Citel, Leko). Dans la mise en place de ce nouvel éco-système, tous les maillons de la chaîne sont importants mais une attention particulière est portée sur la collecte qui alimente l'ensemble de la boucle. Au sein de cette collecte, les distributeurs, grossistes, cavistes et le CHR ont un rôle-clef à jouer. Eco in Pack explique ici pourquoi.

Lieu : Salle Aubance

Date : lundi 3 février

Horaires : 10h15 - 11h15

Animateur : Martin Calmettes, Cofondateur Eco in Pack

BIO & BIODYNAMIE



Fanny Gautier

Marie Gasnier

VINS BIOS DE LOIRE

Conférence : Le marché des vins de Loire bio en 2024

À travers son observatoire des vins bio, Inter Loire dresse le bilan 2024 de la production et de la commercialisation des vins de Loire bio. Il montre les évolutions pour le vignoble de Loire et chacune des AOP/IGP ligériennes. Cet observatoire apporte également un éclairage sur les tendances de consommation, les dynamiques et les marchés porteurs.

Lieu : Salle Aubance

Date : lundi 3 février

Horaires : 11h45 - 12h45

Animateurs : Fanny Gautier - Responsable du service Economie et Etudes (INTERLOIRE) / Marie Gasnier - Directrice de la Prospective (INTERLOIRE)



Vincent Masson

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE : HISTOIRE, ACTUALITÉ ET RÉSULTATS
Conférence

Depuis ses débuts il y a un siècle, l'agriculture biodynamique a sans cesse évolué au fil de la pratique et de la recherche. Aujourd'hui, les preuves de son efficacité sont nombreuses, tant par les résultats de la recherche scientifique institutionnelle que par les réponses apportées aux problématiques de terrain.

Elle améliore la fertilité des sols, la santé des cultures et la qualité des aliments produits. Elle renforce l'autonomie des fermes et la responsabilité écologique des agriculteurs. Cette conférence portera un regard sur l'histoire de cette méthode agricole, puis sur son actualité et les résultats qu'elle permet d'obtenir.

Lieu : Salle Aubance

Date : lundi 3 février

Horaires : 15h - 16h

Animateur : Vincent Masson, Directeur de Biodynamie Services

BIO & BIODYNAMIE



Zazie Tavitian

Karine Mirouze



Margaux Plaisance

Sonia Lopez Calleja

LE VIN BIO EST-IL PLUS ÉMANCIPATEUR QUE LE VIN CONVENTIONNEL ?

Table ronde : organisée par le collectif VITI F

Le vin est-il une affaire d'hommes ou de femmes ? À qui destine-t-on la vinification ou le commerce ? Quels sont les codes que le secteur du vin impose aux hommes et aux femmes et comment s'émancipe-t-on ? Et existe-t-il une différence entre les vignerons bio et les vignerons conventionnels ?

Animatrice : Zazie Tavitian, France Inter Intervenantes :

- Karine Mirouze, vigneronne bio engagée depuis près de 30 ans, elle navigue entre les rangs des salons et connaît les codes de l'ouverture aux autres. Elle est présente à la Levée de la Loire.
- Sonia Lopez Calleja, journaliste pour la revue le Rouge et le Blanc, elle balaye le monde du vin avec distance et sens de l'histoire et apporte un regard sur les codes qui régissent le secteur entre hommes et femmes tant chez les vignerons traditionnels que chez les vignerons bio et biodynamistes.
- Margaux Plaisance est saisonnière viticole dans deux domaines du Jurançon, tout en reprenant une parcelle de 35 ares en fermage de vieilles vignes. Lors de ses pérégrinations entre vin bio et vin conventionnel, elle a éprouvé la rudesse masculiniste comme la bienveillance de ses formateurs.

Lieu : Salle Aubance

Date : lundi 3 février

Horaires : 16h30 - 17h30



Jacques Carroget

Eléonore Hérissé

DÉGUSTER LES TEXTURES AVEC LES VINS NATURES
Master class

Une autre approche de la dégustation géo sensorielle habituelle, ou comment bien appréhender la différence notable entre les structures organoleptiques et gustatives des vins en vinifications douces non interventionnistes.

Lieu : Serre du Grand Palais

Date : mardi 4 février

Horaires : 10h15 - 11h

Animateurs : Jacques Carroget, Co-président du syndicat des vins nature et Eléonore Hérissé, Graphiste et dessinatrice



Aurélie Truffat

Valentin Mery

LES VINS DEMETER

Conférence : Comment mieux parler des vins labellisés Demeter ?

Aurélie Truffat et Valentin Mery de Demeter France présenteront les atouts essentiels du très exigeant label Demeter. Engagés dans une voie d'excellence, les vigneronnes et vignerons labellisés Demeter font le choix de travailler dans la transparence et de respecter les plus hautes exigences pour le soin du vivant et la qualité des vins. Autant d'éléments à valoriser dans le discours en tant que prescripteur. Cette formation interactive donnera les clés pour mieux faire le lien entre les vigneronnes et vignerons en biodynamie labellisés Demeter et les dégustateurs.

Lieu : Serre du Grand Palais

Date : mardi 4 février

Horaires : 14h45 - 15h30

Animateurs : Aurélie Truffat et Valentin Mery, Demeter France

BIO & BIODYNAMIE



Willy Kiezer

LE LABEL DEMETER

Table ronde : De la vigne au verre, les exigences du label Demeter

Quelle viticulture et vinification sont garanties par le label Demeter ? Un vaste sujet quand il s'agit de choisir une bonne bouteille.

Willy Kiezer, journaliste indépendant et auteur de 100% Biodynamie, le guide des vins en France, interrogera des vigneronnes et vigneronnes labellisés Demeter sur leurs pratiques et engagements. Pourquoi choisir d'être audités chaque année ? Quelles approches sont rendues transparentes grâce à cette démarche ? A quels besoins et sujets de société le label peut apporter des réponses ? Des points clés à aborder pour mieux promouvoir les apports de l'approche biodynamique dans le monde du vin.

Lieu : Salle Aubance

Date : mardi 4 février

Horaires : 11h45 - 12h45

Animateur : Willy Kiezer, journaliste indépendant et auteur de 100% Biodynamie

VINS EFFERVESCENTS



Fanny Gautier



Marie Gasnier

FINES BULLES DE LOIRE

Conférence : La dynamique des fines bulles de Loire

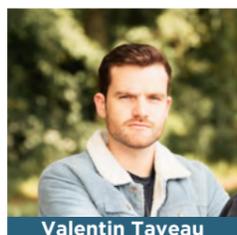
Fortement impacté en 2020 et 2021 par la crise sanitaire, le marché des vins effervescents est en pleine expansion depuis, en France comme à l'international. Les fines bulles de Loire contribuent à cette dynamique sur les marchés avec des perspectives de développement pour les prochaines années. Comment la Loire pourra répondre à cette demande ? Cette conférence vous est proposée par Interloire.

Lieu : Salle Aubance

Date : lundi 3 février

Horaires : 13h30 - 14h30

Animatrices : Fanny Gautier, Responsable du service Economie et Etudes (INTERLOIRE) / Marie Gasnier, Directrice de la Prospective (INTERLOIRE)



Valentin Taveau

FINES BULLES DE LOIRE

Conférence : Une histoire des origines des fines bulles de Loire au XIX^e siècle

Les fines bulles de Loire bénéficient actuellement d'une belle notoriété et d'un succès croissant, portées notamment par l'appellation d'origine Crémant de Loire qui fête cette année ses 50 ans. Négociants, coopératives et vigneronnes sont de plus en plus nombreux à produire des fines bulles mais qui connaît ses véritables origines en Loire ? Valentin Taveau raconte cette histoire des origines des fines bulles de Loire en Anjou-Saumur au XIX^e siècle, de leur création sur le modèle champenois à l'obligation de fonder une nouvelle identité.

Lieu : Salle Aubance

Date : mardi 4 février

Horaires : 10h15 - 11h15

Animateur : Valentin Taveau, docteur en histoire de l'Université d'Angers - aka Valentin Historien

VITICULTURE DE DEMAIN



Christophe Prouteau

CÉPAGES RÉSISTANTS

Master class : Cépages résistants en IGP Val de Loire
Bons pour l'environnement ! Bons pour la dégustation ?

Face au changement climatique, la filière viticole tente de s'adapter en permanence, notamment en développant des cépages résistants.

L'IGP Val de Loire a initié depuis des années un travail pour adapter en permanence le matériel végétal en intégrant des cépages qui résistent aux maladies (oïdium, mildiou, blackrot...) et qui soit s'inscrivent dans le paysage organoleptique connu et reconnu, soit apportent une originalité variétale que la vinification permettra d'exprimer. Chacun pourra se construire une opinion sur le sujet à partir de cette master class d'exploration gustative et olfactive !

Lieu : Serre du Grand Palais

Date : mardi 4 février

Horaires : 11h30 - 12h15

Animateur : Christophe Prouteau, œnologue spécialisé dans le goût et la dégustation avec l'Institut Français du Goût en Touraine et suivi Diplôme Universitaire, Le goût et son environnement

LES FEMMES ET LE VIN



Zazie Tavitian

#METOO

Table ronde : Le mouvement #MeToo dans le monde du vin : va-t-il avoir lieu ?

Le monde du vin connaît ses scandales sexuels et ses atteintes aux droits des femmes comme les autres corporations. Après le procès Riffaud-Perraud, les révélations restent tues dans le secteur malgré les volontés de ses actrices d'en révéler la part sombre. Le procès de Mazan fera-t-il date pour déclencher une nouvelle vague Metoo au coeur du monde du vin ?

Lieu : Salle Aubance

Date : mardi 4 février

Horaires : 13h30 - 14h30

Animatrice : Zazie Tavitian, France Inter

Intervenantes :

- Margot Brasseur, caviste sommelière elle a quitté Paris pour sortir du monde étouffant du vin et de ses limites - harcèlement, vss etc. Et reconstruire d'autres façons de déguster et faire déguster le vin en non mixité.
- Caroline Coignard, vigneronne au puy notre dame, elle a essuyé les affres masculinistes de la formation chez les vigneronnes et si elle a pris des coups elle sait en donner aussi dans un milieu qu'elle estime assez arriéré à cet égard. Elle raconte comment elle fait sa place de façon singulière.

Table ronde organisée par le collectif VITI F

LE CIDRE



Dominique Hutin

Master class :

Cidre : compréhension du marché, construction du prix, leviers de valorisation en CHR

À l'image du rosé (désaisonnalisation, recrutement de nouveaux consommateurs), des vins d'Auvergne ou du Jura (dynamique portée par les indépendants), des vins naturels (attentes nouvelles), le cidre s'installe dans les rayons et sur les cartes.

Avec la dégustation de 3 cidres :

Yves Maho (Bretagne, Morbihan), producteur & président la Maison Cidricole de Bretagne, Bixintxo Aphaule (Sud-Ouest, Pays basque), vigneron-cidrier, Sophie Amman (Normandie, Perche), néo-cidricultrice, ex-directrice de Cidrexpo

Lieu : Serre du Grand Palais

Date : mardi 4 février

Horaires : 13h30 - 14h15

Animateur : Dominique Hutin, France Inter

LE PROGRAMME
DES 2 JOURS EN
UN COUP D'ŒIL

Lundi 3 février

Serre du Grand Palais

10h15 - 11h : La mixologie autour du vin, initiation

11h30 - 12h30 : Chenins, terroirs et sensations : explorez les AOC Anjou et Saumur blanc

13h30 - 14h15 : Élaborer un vin blanc issu de raisins noirs

14h45 - 15h45 : Rocks & Roots : explorez la richesse des Terroirs du Centre-Loire

16h15 - 17h30 : Inflation et perspectives du monde des spiritueux dans un climat en mutation

Salle Aubance

10h15 - 11h15 : Le réemploi des bouteilles en verre, le rôle-clef des distributeurs et revendeurs

11h45 - 12h45 : Le marché des vins de Loire bio en 2024

13h30 - 14h30 : La dynamique des fines bulles de Loire

15h - 16h : Agriculture biodynamique : histoire, actualité et résultats

16h30 - 17h30 : Le vin bio est-il plus émancipateur que le vin conventionnel ?

Mardi 4 février

Serre du Grand Palais

10h15 - 11h : Déguster les textures avec les vins naturels

11h30 - 12h15 : Cépages résistants en IGP Val de Loire. Bons pour l'environnement ! Bons pour la dégustation ?

13h30 - 14h15 : Cidre : compréhension du marché, construction du prix, leviers de valorisation en CHR

14h45 - 15h30 : Comment mieux parler des vins labellisés Demeter ?

Salle Aubance

10h15 - 11h15 : Une histoire des origines des fines bulles de Loire au XIX^e siècle

11h45 - 12h45 : De la vigne au verre : les exigences du label Demeter

13h30 - 14h30 : Le mouvement #MeToo dans le monde du vin : va-t-il avoir lieu ?

FOCUS SUR : la matinée "Inspiration"

Mardi 4 février

Dans le cadre de la promotion des métiers du vin et du service, **ALT'** a invité 60 élèves à participer à une **matinée "Inspiration"** exceptionnelle.

Cet événement dédié aux **futurs sommeliers et cavistes, organisé en partenariat avec l'UDSF Val de Loire, regroupera 3 master class :**

Master class 1 : 10h30

« À LA DÉCOUVERTE DES FROMAGES ET APPELLATIONS DU CENTRE VAL DE LOIRE ! »



Martin Tomala

À la rencontre des vins du Centre en passant par des appellations mythiques telles que Sancerre ou Pouilly-sur-Loire, mais aussi Orléans !

Quels terroirs et quels cépages y sont cultivés ? Le Sol Silex réputé pour des vins d'une grande droiture, les fameuses Marnes Kimméridgiennes qui donnent de la minéralité aux vins de Sancerre, autant de terroirs qui ont participé à la renommée des appellations.

Côté cépages, la master class évoquera le Chasselas, le Sauvignon, le Chardonnay ou encore le Pinot noir. Enfin, pour sublimer cet échange, un accord vins et fromages de chèvre sur l'appellation "Crottin de Chavignol" et de vache "L'olivet" sera proposé.

Intervenant
Martin Tomala, Chef Sommelier
chez La Table d'À Côté



Master class 2 : 11h30

« L'ACCORD METS ET ROSÉS DE L'ANJOU BY SAMUEL ALBERT & NICOLAS RUAU »



Samuel Albert & Nicolas Ruau

Une expérience immersive aux côtés du chef de cuisine et du chef sommelier des établissements Les Petits Prés et la Brasserie du Ralliement. Ils guideront les participants à travers la création d'un menu unique, pensé pour sublimer les AOC Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou et Rosé de Loire. De la sélection minutieuse des produits à l'harmonie parfaite des accords mets et vins, un temps à la découverte du processus créatif. Une occasion rare de découvrir les secrets de la gastronomie et des accords œnologiques, tout en explorant les richesses des rosés ligériens.

Intervenants
Samuel Albert, Chef exécutif
Nicolas Ruau, Chef sommelier
chez Les Petits Prés

Master class 3 : 12h30

« ÉRUPTIONS DE SAVEURS ! LES VINS DE LA LOIRE VOLCANIQUE »



Franck Harreau

Entre Loire et volcans, les vignerons de l'association Loire Volcanique présenteront les singularités de leurs terroirs.

Accompagnée d'une initiation à la dégustation géo-sensorielle avec Franck Harreau, cette expérience invitera à comparer les ressentis des participants entre les gamay sur granit des Côtes Roannaises du Domaine du Palais et des Saint-Pourçain du domaine des Bérioles, ceux sur sol volcanique des Côtes-du-Forez du Domaine de la Madone et des Côtes d'Auvergne du chemin d'Arkose et d'autres sols et climats du val de Loire.

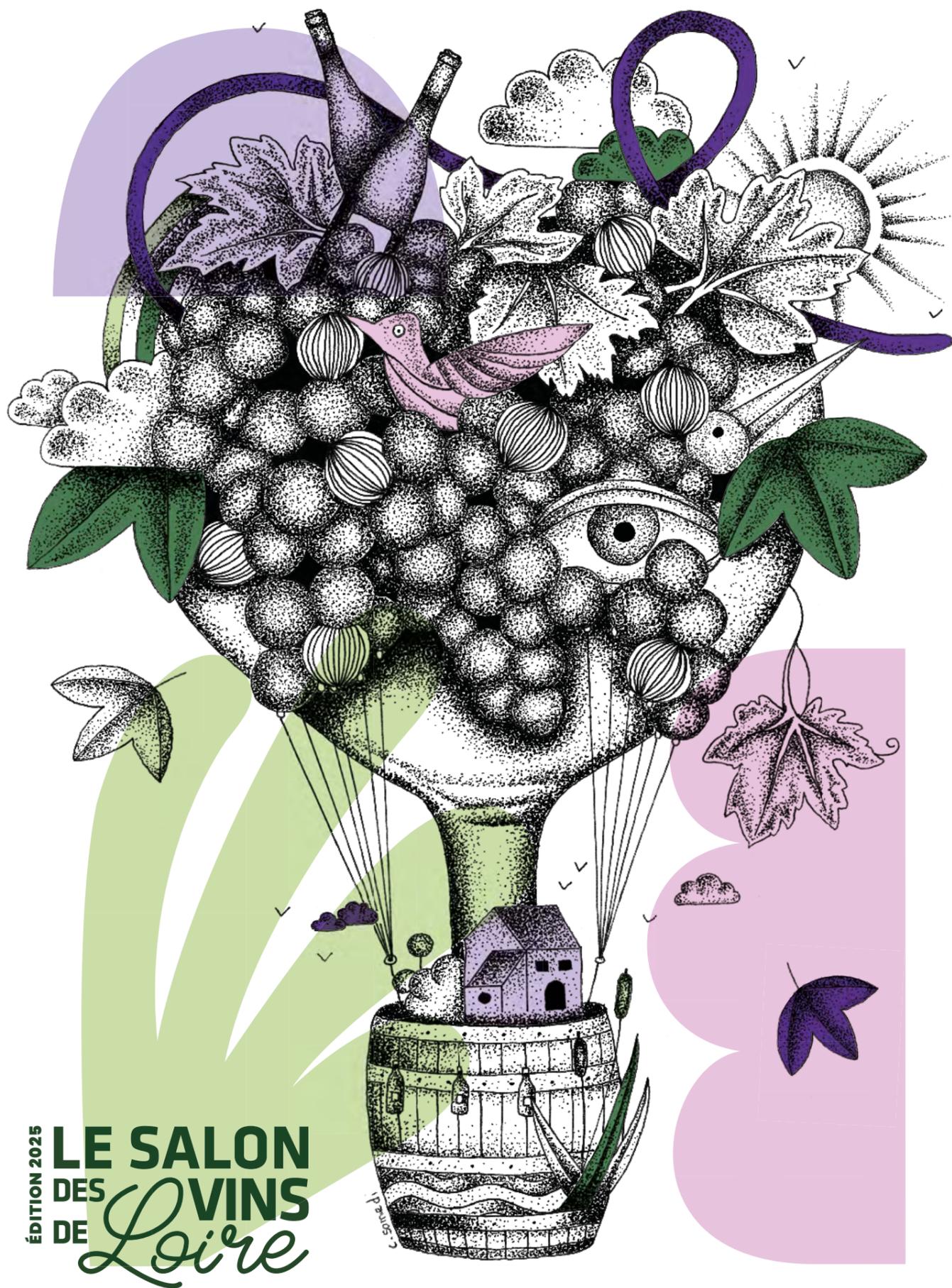
Intervenant
Franck Harreau, Franck Thomas
Formation et Master grappe

Mathilde Favre d'Anne, Adjointe au Rayonnement du Territoire et du Tourisme durable, Présidente de Destination Angers et sommelière, sera la marraine de ce temps fort dont elle est à l'initiative.

" Une action pour faire rayonner les vins ligériens auprès de ce jeune public et montrer toute la diversité des vins de Loire à ces ambassadeurs de demain ! "

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

Date : mardi 4 février
Horaires : 10h - 13h15
Lieu : Salons Loire



ÉDITION 2025
**LE SALON
 DES
 DE** *Loire*

**LE SALON
 DES
 DE** *Loire*

03. LE SALON DES VINS DE LOIRE

+ +
**DESTINATION
 angers**

Un événement Destination Angers

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| A. Introduction à l'édition 2025..... | 28 |
| B. L'affiche de l'édition..... | 29 |
| C. Chiffres clés et application du salon | 30 |
| D. Témoignages des exposants..... | 33 |
| E. Les espaces de Libre Dégustation | 34 |
| a. L'espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire..... | 35 |
| b. Chenin Fan Zone..... | 36 |
| c. Palais des Ligiers..... | 37 |
| F. À table ! Les espaces Food..... | 38 |
| G. Angers, la destination "vin" | 40 |

A. INTRODUCTION À L'ÉDITION 2025

Événement professionnel incontournable chaque début d'année, le Salon des Vins de Loire revient aux côtés de la Levée de la Loire et du Salon des Vins Demeter. Au programme, deux journées intenses de rencontres, de dégustations libres ou guidées, d'échanges et de réflexion autour de sujets engagés et engageants de la filière vin en Val de Loire. Le Salon des Vins de Loire s'est inscrit activement au cœur de la nouvelle formule **ALT'** pour proposer une expérience complète, alliant dégustation du nouveau millésime et temps d'échanges sur la viticulture ligérienne d'aujourd'hui et de demain.

CÔTÉ EXCLUSIF

Près de 650 cuvées à découvrir en toute liberté !

› L'Espace de Libre Dégustation.

Propre au Salon des Vins de Loire et ses exposants, il propose plus de 350 vins pour une découverte à son rythme.

› La **Chenin Fan Zone**, un vrai coup de projecteur dédié à ce cépage emblématique du Val de Loire.

› Enfin, partenaire historique du Salon des Vins de Loire, le **Concours des Ligiers** présentera à la dégustation en avant-première les vins primés sur le **Palais des Ligiers**.

CÔTÉ PRATIQUE

Le Salon des Vins de Loire propose son application « Destination Angers Events ».

Elle permet de prendre rendez-vous et contacter directement les exposants. On y retrouve aussi la liste des exposants par recherches multicritères : nouveautés, cépages, appellations, jeunes vigneronnes, détails précis des vins présentés sur l'espace de libre dégustation, la programmation **ALT'**...

Le Salon des Vins de Loire a su conserver une identité Loire forte puisque **77% des exposants sont ligériens**. Tout a été soigneusement pensé pour mettre en lumière les vignobles du Centre-

Loire, de Touraine, d'Anjou-Saumur, du Pays Nantais et de Vendée en passant par le Massif Central, pour faire voir et aimer toute la diversité du Val de Loire.

CÔTÉ TENDANCES

Si le Salon des Vins de Loire est le seul ouvert à tous les modes de production, il connaît une véritable évolution de participation de la part de ses exposants bio avec **54% des vigneronnes du salon labellisés bio ou en conversion** (40% en 2024). Une progression nette qui montre le choix du vignoble ligérien pour une viticulture durable.

Une des autres particularités du Salon des Vins de Loire est son ouverture à d'autres marchés, comme le cidre ou les spiritueux avec des coups de projecteurs à ne pas manquer (à découvrir dans le programme des conférences et tables rondes **ALT'**, cf. pages 17 et 22).

Enfin, dernier temps fort à souligner : la matinée événement, organisée en partenariat avec l'UDSF Val de Loire, pour les étudiants sommeliers et cavistes avec 3 master class réservées à ces ambassadeurs de demain, et les interventions attendues de Samuel Albert et Nicolas Ruau, Restaurant Les Petits Prés.

Un Salon des Vins de Loire 2025 toujours plus vert, moteur, dynamique et engagé, à l'image du vignoble ligérien qui saura attirer cette année encore de nombreux visiteurs !

B. L'AFFICHE DE L'ÉDITION



Focus sur l'identité 2025 du salon des Vins de Loire, au travers de l'affiche artistique créée par l'artiste angevine Claire Samedi.

“Pour moi, le vin est une aventure. Une invitation à l'évasion, que cette illustration tente de capturer, point par point. La technique du pointillisme, exigeante et minutieuse, révèle ici des détails cachés à qui saura prendre le temps de s'y perdre.”

Claire joue sur la suggestion, au travers d'indices qui s'offrent à l'œil curieux. Au premier regard, c'est une montgolfière qui apparaît, puis un verre de vin offrant des grappes de raisin, des feuilles de vigne. Etoffée d'oiseaux et de hérons, faune typique de la Loire, cette embarcation céleste, évoque le fleuve et propose de se laisser porter, comme le fait le vin, vers des contrées cachées, vers des secrets que l'artiste a semés, point après point.

Les visiteurs pourront se procurer l'affiche 2025 au format 30x40 cm, à l'accueil du salon.

Tarif : 10€



C. CHIFFRES CLÉS

LE SALON DES VINS DE LOIRE EN CHIFFRES

Créé en **1987**

+ de 4 500 visiteurs attendus

8% de visiteurs internationaux représentant plus de **35** nationalités

+ de 250 exposants, viticulteurs, négociants et caves coopératives dont 86 nouveaux !

+ de 350 vins sur son espace de libre dégustation

LES EXPOSANTS : NOUVEAUTÉS ET CHIFFRES CLÉS DU SALON DES VINS DE LOIRE 2025

Pour retrouver la liste détaillée des exposants au Salon des Vins de Loire 2025, scanner le QR code ci-dessous. Elle est également disponible sur l'application Destination Angers Events, au lien suivant : qrco.de/bcNTnE

Le Salon des Vins de Loire réunit sur deux jours plus de 250 viticulteurs, négociants, caves coopératives, metteurs en marché de Loire et d'ailleurs, pour représenter la large palette d'expression des vignobles de Loire, tous modes de production confondus : Touraine, Anjou-Saumur, Centre Loire, Vins de Nantes et de Vendée, Val de Loire.

Ce temps fort de début d'année permet aux acheteurs professionnels de découvrir en avant-première le nouveau millésime, encore en élevage, et aux producteurs de recueillir les premiers ressentis.



EXPOSANTS

CHIFFRES CLÉS*

86 NOUVEAUX EXPOSANTS

soit **34,5%** de nouveauté

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

RÉPARTITION DES EXPOSANTS ÉDITION 2025

Le salon accueille cette année encore de nouveaux exposants, heureux de pouvoir participer à cet événement phare pour le vignoble du Val de Loire. Un nouvel élan pour cette vitrine des vins de Loire, véritable pilier de la promotion des vignobles ligériens.

EXPOSANTS 2025 QUI SONT-ILS ?

EN STATISTIQUES

90,5% DE VIGNERONS

76,2% LOIRE

14,3% HORS LOIRE

20% DE JEUNES VIGNERONS, soit 41 participants dont 6 hors-Loire

9,5% SUR LE PÔLE BIÈRES, CIDRES ET SPIRITUEUX ARTISANAUX

FOCUS : LE PÔLE BIÈRES, CIDRES ET SPIRITUEUX ARTISANAUX

Près de 10% d'exposants Bières, Cidres et Spiritueux en 2025.

Soit un pôle de plus de 22 exposants dont une mise en avant des spiritueux sur cette édition 2025.

LABELS ET CERTIFICATIONS

34% DES EXPOSANTS CERTIFIÉS BIO, BIODYNAMIE OU NATURE, soit **71** EXPOSANTS

20% DES EXPOSANTS EN CONVERSION (C2 OU C3), soit **41** exposants

En 2025, LE SALON DES VINS DE LOIRE SE MET AU VERT AVEC PRÈS DE **54%** DES EXPOSANTS CERTIFIÉS BIO, BIODYNAMIE OU EN CONVERSION (C2 OU C3)

49% DES EXPOSANTS EN HVE, SOIT **103** EXPOSANTS

EN CHIFFRES

19 EXPOSANTS TERRA VITIS

57 EXPOSANTS VIGNERONS INDÉPENDANTS

21 EXPOSANTS VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

28 EXPOSANTS RÉSEAU DES CAVES TOURISTIQUES

PROVENANCE GÉOGRAPHIQUE VIGNERONS

ANJOU-SAUMUR : **24,90%**

TOURAINES : **27,20%**

CENTRE-LOIRE : **18%**

NANTES ET VENDÉE : **9,60%**

VAL DE LOIRE : **4,80%**

MASSIF CENTRAL : **1,50%**

HORS-LOIRE : **14%**

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



L'application est à retrouver
aux liens suivants :

- › Depuis un ordinateur :
<https://eventsapp.destination-angers.com/event/salon-des-vins-de-loire-2025>
- › 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

D.TEMOIGNAGES DES EXPOSANTS



ILS LE DISENT MIEUX QUE NOUS :
La parole aux vignerons exposants.

Maroussia Wilk Tatin,
Domaines Tatin
35 ha en appellations
Quincy et Reully

"Le domaine existe depuis 31 ans et nous faisons le Salon des Vins de Loire depuis 30 ans. C'est un salon qui est important pour nous parce l'on peut voir beaucoup de contacts de notre clientèle du quart Nord-Ouest. On y voit une cinquantaine de clients en général sur les deux jours. Des nouveaux et des anciens. C'est un salon que l'on aime bien, qui a énormément changé et on apprécie ces changements. Tout le monde est à égalité et cela me convient parfaitement."

Marlène BUSSARD
et Victor LEBRETON
Domaine de Montgilet
En appellations Anjou

"Exposant depuis le 1^{er} salon en 1987, nous avons commencé avec 9 autres vignerons de l'appellation Anjou Villages Brissac sur un stand de 3x3. Depuis nous n'avons pas loupé un millésime hormis les années Covid. Le Salon des Vins de Loire nous a permis de nous faire connaître auprès de la clientèle professionnelle : cavistes, restaurateurs et à l'export. On a l'avantage d'avoir un joli salon aux portes du vignoble. Une aubaine."

Julien Martins,
Domaine du Mouton Noir
9 ha en appellation Vouvray

Ce jeune domaine créé en 2021 tire son nom des petits moutons noirs d'Ouessant qui pâturent dans les vignes et du fait que Julien n'est pas né à Vouvray et a repris hors cadre familial. Pour lui, le Salon des Vins Loire "est un rendez-vous important au niveau professionnel, c'est la place to be pour rencontrer cavistes, importateurs, etc...qu'il ne faut pas louper.

"C'est leur deuxième édition et ils ont déjà eu de très bons retours lors de leur première année. Donc ils reviennent avec envie et l'espoir de développer encore plus."

Etienne FOURNET,
Arpents du Soleil
En Vins de Normandie

"Je suis venu sur le Salon des Vins de Loire présenter 3 cuvées aux professionnels car je pense qu'il fait partie des salons incontournables de la filière vin pour se développer d'un point de vue commercial. C'était une opportunité à saisir car c'est le plus abordable et le plus près du domaine, donc il représente un intérêt dans une logique coût/bénéfices. Faire connaître un vin de Normandie, tout reste à faire mais j'ai déjà rencontré plusieurs contacts sur les pro ils cavistes et restaurateurs. Une première participation intéressante."

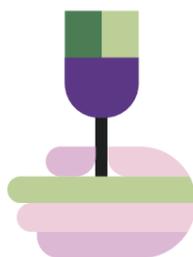
E. LES ESPACES DE LIBRE DÉGUSTATION

3 LIEUX ET + DE 650 CUVÉES À DÉCOUVRIR EN TOUTE LIBERTÉ !

1

Propre au Salon des Vins de Loire et ses exposants, son **Espace de Libre Dégustation** propose **350 vins** pour une découverte à son rythme et en toute liberté. Chaque cuvée représentée dispose d'une fiche de dégustation et d'un renvoi sur l'appli du salon des vins de Loire avec des éléments précis et ciblés.

Lien vers la liste des vins : <https://eventsapp.destination-angers.com/event/salon-des-vins-de-loire-2025/products/RXZlbnRWaWV3Xzk3MzQ0Mw==>



2

La **Chenin Fan Zone**, espace organisé par la Fédération Viticole Anjou-Saumur, propose **240 cuvées** à la dégustation. Un vrai coup de projecteur sur ce cépage permettant à la fois de découvrir le millésime mais aussi de nouveaux domaines (stand C1).

3

Enfin, partenaire historique du Salon des Vins de Loire, **le Concours des Ligiers** organisé le dimanche 2 février, comme une introduction au salon, proposera sur l'espace Palais des Ligiers du salon, toutes les médailles "Grand Or" des exposants présents. Un autre angle pour déguster des vins primés en avant-première !

34

a. L'espace de Libre dégustation du salon des vins de Loire

*"La présentation du nouveau millésime 2024 à nos acheteurs se fera de manière très concrète au travers des **350 cuvées** présentées sur l'Espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire, au travers d'échantillons composés à 50,8% de blanc, 37,1% de rouge et 3,7% de rosés ainsi que 8,4% de fines bulles. Il est intéressant de noter que les blancs font partie des vins qui sont les plus demandés actuellement mondialement, majoritaires dans nos ventes. Notre production correspond ainsi à la demande du marché. Pour autant, notre offre en rouge reste extrêmement dynamique en Loire car nous avons la chance d'avoir des vins qui sont en phase avec les attentes des consommateurs : sur le fruit, la rondeur, avec une certaine buvabilité. Nos vins de Loire sont extrêmement conviviaux,*

déliés, et sortent bien leur épingle du jeu dans un contexte de réchauffement climatique. Nous sommes par ailleurs la 2^{ème} région viticole la plus importante dans la production de rosés (Cabernet d'Anjou, rosés d'Anjou, et l'ensemble des rosés secs de la Loire), après la Provence. Tout cela confirme que la Loire a la capacité par ses vins à répondre à l'ensemble des besoins du marché aujourd'hui, en qualité, en prix, et en rapport qualité/prix. Avec un dynamisme qui en fait une des régions émergentes après des années de travail. Elle crée une surprise, sans cesse renouvelée auprès des consommateurs des vins de Loire."

Mathilde Favre d'Anne,
Présidente Destination Angers

35

L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION DU SALON DES VINS DE LOIRE

350 ÉCHANTILLONS À DÉGUSTER
soit une hausse de 9,5% par rapport à 2024

50,8% DE VINS BLANCS

37,1% DE VINS ROUGES

3,7% DE VINS ROSÉS

8,4% DE FINES BULLES



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

b. Chenin Fan Zone

#FANDECHENIN - stand C1

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 de Loire sera mise en avant sur cet emplacement **#FANDECHENIN**. Reconnaissable à ses couleurs - jaune et noir, et à son **#FANDECHENIN**. Cet espace de libre dégustation proposera **240 Chenins** en AOC ou IGP, à déguster selon son rythme, de manière anonyme, pour prendre le temps de découvrir au calme de nouveaux domaines ou millésimes.

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 2025, 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 1 500 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 !



c. Palais des Ligiers

Le Palais des Ligiers est un espace de Libre Dégustation des médailles "Grand Or" des exposants présents sur les salons ALT' (Salon des Vins de Loire et Levée de la Loire).

Le Palais des ligiers est situé à l'entrée du Grand Palais.

LA CONSÉCRATION DES MEILLEURS VINS DE LOIRE

Chaque année, c'est l'un des temps forts qui annonce le lancement du Salon des Vins de Loire ! Organisée la veille de l'ouverture du Salon, la dégustation des Ligiers met en compétition plus de 2 000 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, la région Val de Loire et Destination Angers, il fêtera ses 31 ans cette année. Depuis 2018 c'est l'association des Œnologues Ligériens qui s'occupe du concours en partenariat avec Destination Angers.

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'arborer la médaille estampillée Ligiers (Ligiers Grand Or, Or et Argent) sur leurs bouteilles.

La médaille des Ligiers 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 Ligiers sont mises à la vente, que ce soit chez les cavistes ou en grande distribution.

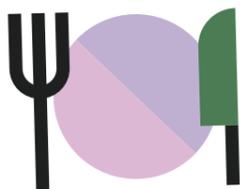
LE PALAIS DES LIGIERS, UN ESPACE DÉDIÉ SUR LE SALON DES VINS DE LOIRE

Installé au cœur du Salon des Vins de Loire, le « Palais des Ligiers » invite les visiteurs à découvrir et déguster les cuvées des exposants qui ont été récompensés de la plus belle des médailles ! Celle des Ligiers Grand Or. Une dégustation inédite des vins fraîchement primés par la dégustation 2025.

Le palmarès est à retrouver sur le site du Salon des Vins de Loire et celui du Concours des Ligiers, dans son intégralité : <https://www.concoursdesligiers.fr/palmares>

Note : les résultats sont disponibles sur www.concoursdesligiers.fr le soir même du concours le dimanche 2 Février 2025 et sur l'appli du Salon des Vins de Loire le lundi 3 février 2025.

F. À TABLE ! LES ESPACES FOOD



LE CAMPUS DE LA GASTRONOMIE RESTAURANT

Implanté au cœur de l'Anjou, le Campus de la Gastronomie regroupe 3 écoles aux objectifs complémentaires : L'Université d'Angers (UA), l'Ecole supérieure des agricultures (ESA) et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire (CCI) ; ainsi que Vegepolys Valley, le pôle de compétitivité mondial du végétal, autour de projets communs, de la fourche à la fourchette ! Les actions du Campus de la Gastronomie peuvent se diviser en trois grands axes : formation, recherche et développement d'actions et d'événements conviviaux, sur la gastronomie autour du végétal et du bien-manger. Le Campus de la gastronomie est particulièrement investi dans la valorisation de la cuisine autour du végétal (sans être pour autant végétarienne), car indispensable à la notion de bien-manger, et essentielle pour la santé comme pour la planète.

Le Restaurant Éphémère du Campus de la Gastronomie est de retour pour une quatrième édition les 3 et 4 février 2025. En salle comme en cuisine, apprentis et étudiants travaillent de concert pour proposer aux visiteurs une expérience gustative rapide et conviviale en intérieur. Ce rendez-vous fournit une expérience terrain unique aux élèves des différentes formations en restauration et leur donne l'occasion de mettre en valeur la gastronomie culinaire et viticole de l'Anjou-Saumur. 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 2025.

Hall Novaxia

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.

LA CARTE DES RESTAURANTS #2025



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

Le collectif Loire-Volcanique et l'AOC Montlouis-sur-Loire s'associent pour créer un restaurant éphémère le temps de l'édition 2025 du Salon des Vins de Loire les lundi 3 et mardi février 2025. Accompagnés du chef Guillaume Fredeville, cette expérience fera dialoguer l'inventivité culinaire avec la générosité de ces vins ligériens sincèrement singuliers.

Au cœur du concept du restaurant éphémère Montlouis, une vithèque en libre-service invite les convives à choisir les vins qui accompagneront leur repas, guidés par les sommeliers et vigneron présents.

Au menu : assiettes créatives concoctées par Guillaume Fredeville, pépites ligériennes... et convivialité. Pour s'accorder avec la carte, la palette des vins rouges de Loire Volcanique joue l'ensemble des registres de l'élégance et de la gourmandise, pures expressions des différents gamays plantés sur la

mosaïque de terres du Massif central, entre altitude et volcans. Plutôt blanc ? Les cuvées de Montlouis-sur-Loire sont élaborées exclusivement à partir du chenin, cépage fétiche de l'appellation capable de révéler et sublimer son terroir complexe : effervescents, secs ou moelleux, le sol calcaire transmet à ces vins minéralité et finesse aromatique.

Cette initiative met en lumière la complémentarité de ces deux groupements vigneron qui incarnent toute la diversité et la richesse des vins de Loire, depuis les terroirs de sols volcaniques de Loire Volcanique en passant par les alluvions calcaires de Montlouis-sur-Loire. Au-delà des accords, cette collaboration souligne également les valeurs communes d'authenticité, de passion, d'esprit collectif et d'engagements pour une viticulture durable. En s'unissant avec un chef renommé, les vigneron invitent un large public à déguster la singularité de leurs vins et leur alliance évidente avec la gastronomie locale.

Hall Novaxia

G. ANGERS : LA DESTINATION « VIN »

Située au cœur du 3^{ème} vignoble AOC de France, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, Angers devient LA destination vin chaque début d'année avec 21 salons qui fédèrent près de 13 000 acheteurs français et internationaux de 140 nationalités (grande distribution, CHR et du commerce de gros et détail...) et plus de 1 600 exposants (viticulteurs, viti-négociants, caves, coopératives...).

› Au programme : des vins de Loire évidemment, ainsi qu'une sélection des meilleurs vins bio, biodynamiques et naturels



LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS À RETROUVER EN FÉVRIER PROCHAIN À ANGERS :

**3 GRANDS SALONS SOUS LA
BANNIÈRE COMMUNE ALT'
AU PARC DES EXPOSITIONS
D'ANGERS LES
3 ET 4 FÉVRIER 2025 :**

- › Le Salon des Vins de Loire
- › La Levée de la Loire
- › Le Salon des Vins Demeter

Et aussi :

- › **Les pénitentes** : du 30 janvier au 1^{er} février 2025
- › **Bois Zéro** : 31 janvier 2025
- › **Les vins Sains** : 31 janvier 2025
- › **Sec et fruité** : 31 janvier et 1^{er} février 2025
- › **Vague de Vins** : 1^{er} février 2025
- › **Salle à manger** : 1^{er} février 2025
- › **Salon de Rablay** : 1^{er} février 2025

- › **Il était une fois** : 1^{er} février 2025
- › **Naturall 25** : 1^{er} février 2025
- › **Salon des Gnôles Naturelles** : 1^{er} février 2025
- › **Les Anonymes** : 1^{er} et 2 février 2025
- › **Salon Madavin** : 1^{er} et 2 février 2025
- › **Chai** : 2 février 2025
- › **La Dive Bouteille** : 2 et 3 février 2025
- › **Primaire** : 2 et 3 février 2025
- › **L'autre rendez-vous** : 2 et 3 février 2025
- › **Supernature** : 2 et 3 février 2025
- › **Slow Vino** : 2 et 3 février 2025

Consultez le programme :
<https://www.calameo.com/read/000526899cfa49f5692f6>



L'agence du rayonnement du territoire

Destination Angers, organisateur du Salon des Vins de Loire, est l'agence de rayonnement du territoire dont l'objectif principal est d'assurer les conditions d'un développement optimal, coordonné et cohérent du tourisme d'affaires et d'agrément sur le territoire.

DESTINATION ANGERS DISPOSE D'UNE OFFRE ÉLARGIE ET ASSURE LA GESTION DES STRUCTURES SUIVANTES :

- › Parc des Expositions
- › Centre de Congrès
- › Office de Tourisme
- › Convention Bureau

Dans ce cadre, Destination Angers est propriétaire et organisateur de plusieurs événements « grand public » ou professionnels dont le Salon des Vins de Loire.

SON ENGAGEMENT :

Destination Angers est engagée dans une démarche d'amélioration continue pour l'éco-responsabilité de ses événements et certifiée ISO 20121 depuis mars 2023. Le Salon des Vins de Loire, événement phare organisé par Destination Angers, s'inscrit dans cette démarche. Les équipes se mobilisent pour réduire l'impact environnemental de l'événement.

POUR RETROUVER L'ENGAGEMENT DESTINATION ANGERS



Retrouvez les engagements de Destination Angers sur www.destination-angers.com dans le cadre de la démarche de certification ISO 20121.

04. LE SALON DES VINS DEMETER

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| A. Qui sommes nous ?..... | 44 |
| B. L'approche Demeter | 45 |
| C. Labellisation et cahiers des charges | 46 |
| D. Les vins Demeter..... | 47 |
| E. Résultats de recherche | 48 |
| F. Les domaines et entreprises labellisées Demeter en France en 2024 | 49 |
| G. Les salons des vins Demeter 2025 | 50 |
| H. Le label Demeter sans la Loire | 51 |
| I. Invitation Conférence de presse..... | 52 |

demeter



QUI SOMMES NOUS ?

Demeter est le label indépendant des produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique. Par une approche profondément holistique, la démarche Demeter prend soin des écosystèmes dans leur globalité : sols, plantes, animaux et êtres humains.

Les domaines agricoles et entreprises Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et respectent également les exigences supplémentaires Demeter, tout au long de la chaîne de production.

L'ACTIVITÉ DE DEMETER

Notre principale activité consiste à assurer le contrôle et la labellisation 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.

L'ASSOCIATION DEMETER FRANCE

Demeter France est structurée sous forme associative, avec un conseil d'administration, des commissions thématiques, une direction et des salariés. Diverses commissions sont en place pour assurer le fonctionnement de notre association et l'évolution de nos cahiers des charges.

L'équipe est structurée autour de trois pôles d'activités

- Pôle finances et ressources humaines
- Pôle audits et labellisation
- Pôle marketing et communication

Autour de cette équipe de salariés et du conseil d'administration présidé par Pierre MAINAUD, polyculteur-éleveur dans l'Allier, différentes commissions interviennent dans les réflexions et les propositions autour de l'évolution de Demeter et des cahiers des charges. Ces commissions sont composées de professionnels des secteurs concernés (viticulture, marketing, et labellisation) et d'adhérents bénévoles.

DEMETER DANS LE MONDE

60
PAYS

8 954
FERMES ET ENTREPRISES
ENGAGÉES

267 219
HECTARES ENGAGÉS
DEMETER

L'APPROCHE DEMETER

La biodynamie est une approche de l'agriculture qui vise à renforcer l'écosystème de la ferme dans sa globalité, en prenant soin de tous les éléments vivants qui le composent.

L'objectif est la production d'aliments et de matières premières de qualité, ainsi que le développement de fermes plus résilientes.

REGÉNÉRER LES SOLS

La labellisation Demeter exige la mise en oeuvre de bonnes pratiques agronomiques. Les agriculteurs privilégient la fumure brute (compost, fumier) et les amendements qui enrichissent le sol – pour bien nourrir le sol et donc les cultures. L'enherbement des sols des cultures pérennes (vergers et vignes notamment) est obligatoire au moins une partie de l'année.

ACCOMPAGNER LES PLANTES

Les plantes sont elles aussi des êtres vivants qui subissent du stress ou peuvent être sensibles à certaines maladies. En biodynamie, elles font l'objet de soins particuliers, notamment préventifs.

Tout d'abord, la recherche d'une bonne fertilité des sols a pour objectif de bien nourrir la plante. Les agriculteurs Demeter utilisent également des préparations fermentées à base de plantes et de quartz, de manière préventive ou après certains incidents (incidents climatiques comme la grêle par exemple).

RESPECTER LA NATURE DE L'ANIMAL

L'animal a une place centrale sur les fermes Demeter, comme dans de nombreuses sociétés traditionnelles. L'animal fournit la fumure nécessaire à la fertilité du sol, et apporte vie et mouvement sur la ferme. Il convient donc de lui apporter les meilleures conditions de vie: une bonne alimentation, un espace de vie suffisamment grand (en extérieur comme en intérieur), et bien sûr le respect de son intégrité physique.

BIEN NOURRIR L'ÊTRE HUMAIN

L'un des principaux objectifs de la biodynamie est la production d'aliments nutritifs et avec le maximum de vitalité pour bien nourrir l'être humain.

Les agriculteurs Demeter prennent donc grand soin des sols, des plantes et des animaux pour des matières premières de la meilleure qualité possible. La qualité des matières premières doit ensuite être préservée lors de leur transformation. Pour cela, les cahiers des charges Demeter définissent des exigences élevées pour l'élaboration de produits transformés alimentaires, cosmétiques et textiles.

Ces cahiers des charges sont conçus dans une démarche de progrès, ils sont régulièrement complétés pour une approche toujours plus holistique et afin de permettre la labellisation de nouvelles catégories de produits.

La labellisation Demeter intègre également les notions de respect de l'humain et de la planète, avec des principes de responsabilité sociale, sociétale et écologique.

LABELLISATION & CAHIERS DES CHARGES

Demeter a développé un système d'audits et de labellisation exigeant pour les produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique.

Demeter France est membre de la Fédération Biodynamique Demeter International (BFDI), et doit à ce titre respecter les exigences internationales définies pour le contrôle et la labellisation Demeter.

L'AUDIT DEMETER

L'audit Demeter est réalisé en même temps ou indépendamment de l'audit pour l'agriculture biologique. Des contrôles complémentaires peuvent être réalisés. La règle imposée par notre fédération internationale Demeter est qu'un même domaine agricole ou viticole ne peut pas être contrôlé plus de 3 années de suite par le même auditeur. Les auditeurs qui réalisent les contrôles Demeter sont formés par nos soins aux cahiers des charges et à l'audit Demeter.

46

Demeter France collabore avec 3 organismes de contrôle bio français (Alpes Contrôles, Certipaq et Ecocert), un organisme de contrôle bio belge (Certisys) et dispose d'auditeurs régionaux Demeter qui réalisent systématiquement le premier audit de tout nouvel adhérent.

UNE LABELLISATION FIABLE ET TRANSPARENTE POUR LA BIODYNAMIE

Notre équipe de labellisateurs analyse les relevés d'information établis lors de l'audit pour étudier la conformité à nos cahiers des charges afin d'établir le statut de labellisation correspondant (pas de labellisation/ labellisation en conversion vers Demeter/ labellisation Demeter). Notre équipe vérifie également la conformité de chaque produit transformé (composition, mode d'élaboration, emballages) et de chaque étiquette pour une bonne information auprès du consommateur.

Le certificat Demeter précise la liste des produits effectivement labellisés. Il doit pouvoir être présenté par le fournisseur sur simple demande. Un certificat Demeter en cours de validité est la preuve de l'engagement du domaine agricole ou de l'entreprise dans la démarche Demeter.

DES CAHIERS DES CHARGES COMPLETS & EXIGEANTS

Les cahiers des charges Demeter s'inscrivent dans une démarche de progrès, ils évoluent régulièrement pour une approche toujours plus holistique et cohérente.

Nous complétons et modifions régulièrement nos cahiers des charges pour les adapter aux évolutions de la réglementation, pour renforcer encore nos exigences ou pour valider par exemple de nouveaux process ou intrants que nous estimons en cohérence avec notre vision de la qualité. Ces modifications sont assorties d'un délai de mise en œuvre par nos adhérents.

UNE BASE INTERNATIONALE AUX CAHIERS DES CHARGES

La base des cahiers des charges Demeter est définie au niveau international, de manière démocratique entre les représentants des différents pays. Les cahiers des charges internationaux Demeter s'appliquent à l'ensemble des pays. Chaque association nationale de labellisation Demeter est autorisée à renforcer les exigences des cahiers des charges internationaux au niveau national, selon les particularités de son territoire.



Consulter l'intégralité de nos cahiers des charges
<https://www.demeter.fr/cahier-des-charges/>

LES 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 labellisés annuellement sur les exigences supplémentaires de nos cahiers des charges Demeter, à la fois pour la production de raisins et la vinification.

Les vigneronnes et vignerons 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 labellisés Demeter, le cahier des charges Demeter limite 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 & 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 labellisés 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)

47

UN VIN VIVANT NAÎT D'UN SOL VIVANT

Le sol est la clé de chaque vignoble, ce qui explique pourquoi les vigneronnes et vignerons Demeter y sont particulièrement attentifs. La biodynamie favorise la rencontre entre la vigne et son terroir. Grâce à de bonnes pratiques agronomiques et aux pratiques spécifiques biodynamiques, le viticulteur Demeter revitalise ses sols et permet à la vigne de s'enraciner en profondeur pour chercher les nutriments dont elle a besoin.

Ainsi, les sols aérés et équilibrés sont peuplés de micro-organismes qui favorisent le développement de la couche d'humus. Les vignes se montrent plus résistantes, aussi bien en période de sécheresse qu'en période de fortes pluies, et produisent des raisins qui expriment pleinement leur terroir.

RÉSULTATS DE RECHERCHE

La biodynamie s'est profondément développée par l'observation et l'expérimentation terrain des agriculteurs et agronomes. Aujourd'hui, un nombre croissant de chercheurs indépendants développent des projets de recherche et d'études comparatives incluant la variante « biodynamie ».

RÉGÉNÉRATION DES SOLS

L'agriculture biodynamique apparaît comme le mode de culture avec le meilleur impact sur les qualités écologiques du sol (méta-analyse de chercheurs AgroParisTech et INRAE, incluant une centaine d'études, sur tous types de production - comparaison entre la biodynamie, l'agriculture biologique, l'agriculture conventionnelle et l'agriculture de conservation).

Source : Impact of farming systems on soil ecological quality : a meta-analysis, 2021

L'agriculture biodynamique présente globalement la meilleure qualité microbiologique des sols, et se distingue particulièrement par la complexité des réseaux d'interaction entre les micro-organismes.

Source : projet Ecovitisol INRAE, sur sols viticoles (2019-2022)

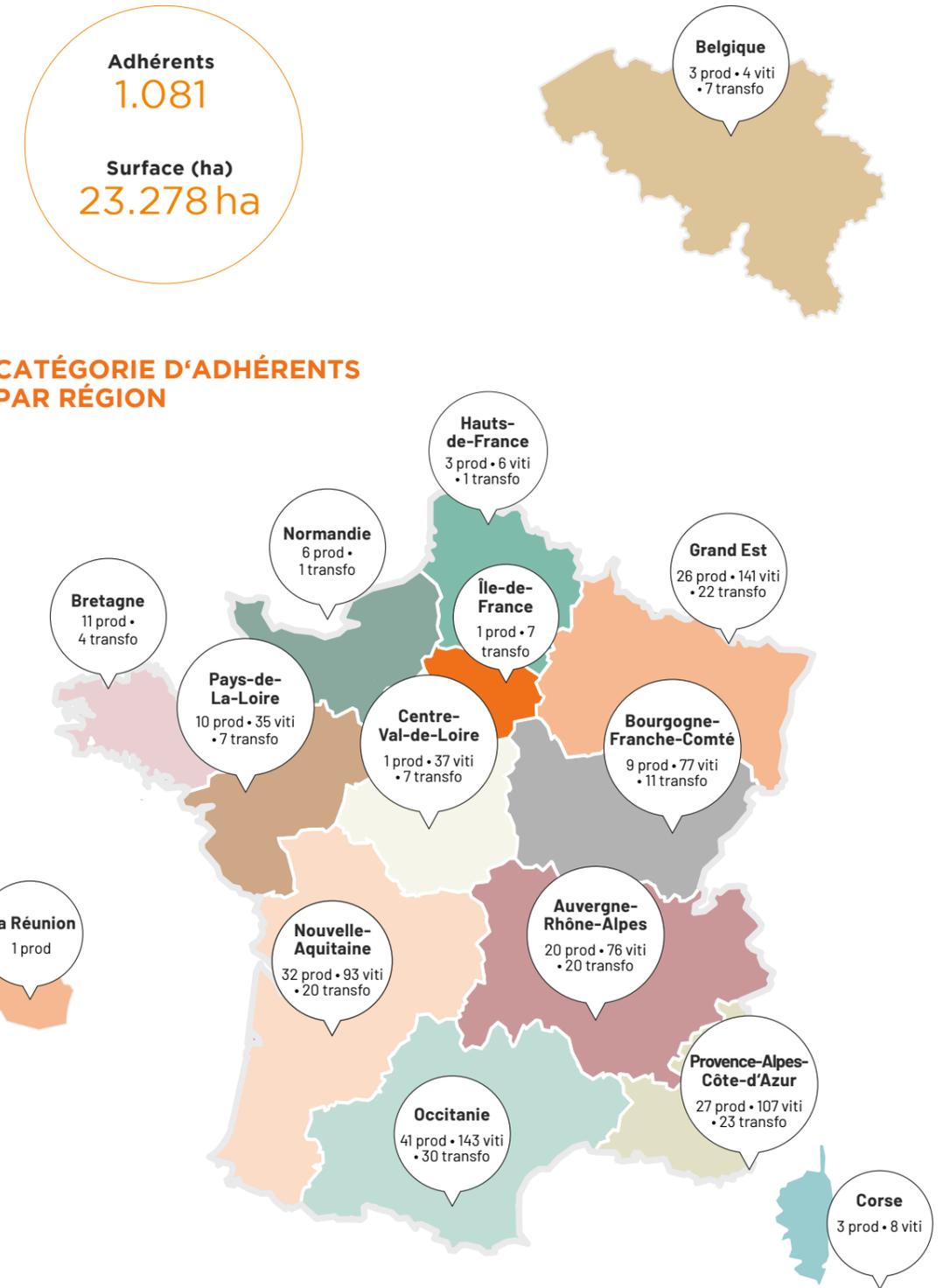
BIODYNAMIE ET CLIMAT

Depuis plus de 40 ans, le FiBL Suisse, Institut de recherche de l'agriculture biologique en Suisse, mène une étude comparative entre l'agriculture conventionnelle, l'agriculture biologique et l'agriculture biodynamique.

Elle démontre que dans les sols cultivés selon les méthodes biologiques, la masse des micro-organismes est supérieure de 30% et dans les sols cultivés selon les méthodes biodynamiques est supérieure de 60% par rapport aux parcelles conventionnelles. Cela permet de conserver le carbone dans le sol de manière significative et ainsi limiter les émissions de gaz à effets de serre.

Source : Compte-rendu de l'essai DOC du FiBL Suisse (en cours depuis 1978)

LES DOMAINES ET ENTREPRISES LABELLISÉS DEMETER EN FRANCE EN 2024



- Prod - Domaine agricole
- Viti - Domaine viticole
- Transfo - Entreprise de transformation

LES SALONS DES VINS DEMETER 2025

Nous assurons la mise en avant des vigneronnes et vigneronnes Demeter sur ces salons importants pour entretenir leurs liens avec leurs partenaires.

FÉVRIER

Salon des vins Demeter, Angers

Organisé en partenariat avec La Levée de la Loire et le Salon des vins de Loire sous la bannière ALT, ce salon professionnel fait partie des plus grands rendez-vous de vins biodynamiques avec plus de 150 domaines labellisés Demeter (4200 visiteurs professionnels en 2023).

Salon des vins bio & biodynamiques, Paris

Cette deuxième édition, co-organisée avec La Levée de la Loire, fait suite au succès du premier événement réussi en 2024. Notre motivation reste identique : créer un rendez-vous professionnel à Paris avec une offre de vins 100% bio. Près d'une centaine d'exposants bio et/ou Demeter seront présents.



MARS

Prowein, Düsseldorf

Depuis de nombreuses années, Demeter est présent sur le plus grand salon des vins et spiritueux au monde avec un stand collectif de domaines internationaux labellisés Demeter.

LE LABEL DEMETER DANS LA LOIRE

UN PARTENARIAT DE LONGUE DATE

Le label Demeter est présent sur la scène angevine depuis de nombreuses années. Il collabore avec La Levée de la Loire depuis 9 ans pour l'organisation de son salon des vins et depuis maintenant 3 ans sous la bannière commune ALT - Angers Loire dégusT - aux côtés du Salon des vins de Loire également.

Cette collaboration annuelle est l'occasion de mettre en avant le dynamisme de la Loire, véritable foyer de l'agriculture bio et biodynamique. La majorité des 72 domaines ligériens labellisés Demeter, seront présents les 5 et 6 février au Parc des Expositions. Une occasion unique de les retrouver sur un seul et même lieu, ainsi que de nombreux autres domaines français et étrangers.

UNE ÉDITION CHARNIÈRE POUR LE MONDE DU VIN

En 2025, le label Demeter continuera d'incarner l'avant garde des vigneronnes engagés pour une viticulture régénérative et des vins d'excellence. Nous, l'équipe Demeter et les vigneronnes et vigneronnes que nous accompagnons dans leur démarche, avons la volonté de conserver notre rôle de pionnier.

Ce moment fort des salons des vins d'Angers sont essentiels pour valoriser les vigneronnes et vigneronnes de demain.

La crise vécue actuellement par le monde du vin demande des capacités de résilience et d'adaptation qui sont dans l'ADN même de la Biodynamie et de Demeter. Preuve en est que les millésimes difficiles n'ont pas perturbé la progression des domaines ayant adopté la biodynamie en Loire et en France.

Ces journées animées par des conférences et tables rondes prouveront que les vins Demeter sont des vins de demain : authentiques, respectueux du vivant et aux qualités reconnues à travers les époques.

LES VIGNERONNES ET VIGNERONS DEMETER

DANS LA VALLÉE DE LA LOIRE

72

DOMAINES LABELLISÉS
OU EN COURS DE CONVERSION

EN FRANCE

735

DOMAINES LABELLISÉS
OU EN COURS DE CONVERSION

INVITATION • CONFÉRENCE DE PRESSE



**Lundi 3 février
à partir de 14h00**



**Espace Presse-VIP du Grand Palais,
Parc des expositions d'Angers**

Demeter, un label dans l'air du temps

Faire du vin autrement, en collaborant avec le vivant - dans une démarche d'excellence et en toute transparence. C'est l'approche que défend le label Demeter, ainsi que l'ensemble des domaines labellisés.

En ce nouveau millésime, nous souhaitons avancer main dans la main avec les prescripteurs engagés pour un monde du vin durable et pérenne pour tous ses acteurs. Au fil des années, Demeter a fait évoluer son cahier des charges en collaboration avec les vigneronnes et vignerons. Cette conférence de presse sera l'occasion de développer notre agenda sur ce mouvement déterminant pour l'avenir de la viticulture et la qualité des vins de demain.

Les prescripteurs écrivent l'histoire de l'agriculture et de l'alimentation au côté des producteurs. Caviste, distributeurs, importateurs, magasins spécialisés ou encore restaurateurs de tous les horizons font des choix déterminants en valorisant ou non une cuvée. Ainsi, mettre en avant les vins Demeter, biodynamiques, et respectueux de leur terroir c'est mettre en lumière des pratiques vertueuses et hautement qualitatives, tout en s'inscrivant dans le temps, durablement.

(20 minutes d'intervention, suivi d'un temps de questions/ réponses)

Intervenants :

- Aurélie TRUFFAT - co-directrice, marketing et communication - Demeter France
- Valentin MERY - coordinateur Salon des vins Demeter - Demeter France

CONTACT PRESSE

communication@demeter.fr

03 89 41 43 95

Demeter France

7 rue Edouard Richard - 68000 Colmar
contact@demeter.fr



www.demeter.fr

05. LA LEVÉE DE LA LOIRE

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| A. Qui sommes nous ?..... | 57 |
| B. Ce qui nous rassemble..... | 57 |
| C. Notre organisation | 58 |
| D. Les membres et adhérents..... | 58 |
| E. Vocation et missions..... | 59 |
| F. Le vignoble de Loire, au long de la Levée..... | 60 |
| G. Nos actions | 62 |
| H. Bilans chiffrés..... | 63 |
| I. Répartition des exposants 2025 par région viticole | 64 |
| J. Nos actions | 65 |

La Levée de la Loire

ANGERS·PARIS 2025



le **BIO** en toutes **LOGIQUES**





Association Interprofessionnelle

LOIRE VIN BIO



Qui sommes-nous ?

Loire Vin Bio est une association à caractère interprofessionnel, créée en janvier 2011, par des vignerons, négociants, metteurs en marché, distributeurs **engagés dans la viticulture biologique**, sur toute la Loire. Loire Vin Bio a pour mission de structurer la filière viti-vinicole bio de Loire et de faciliter son développement selon les objectifs suivants :

Assurer la promotion des vins bio de Loire en France et à l'export,

Organiser des salons nationaux ou internationaux,

Assurer une veille technique et réglementaire au bénéfice de ses adhérents,

Contribuer à mieux organiser le marché des vins bio du Val de Loire.

Ce qui nous rassemble ?

La Loire, des **valeurs environnementales fortes** et notamment **l'Agriculture Biologique,**

L'équité entre les vignerons,

La neutralité politique de nos décisions.



Notre organisation

Conseil d'administration



18
membres

Bureau



6
membres

Assemblée générale



243
adhérent.e.s



3 salariés du réseau bio régional
CAB Pays de Loire et Bio Centre sont mis à disposition de Loire Vin Bio, pour prendre en charge l'animation et la coordination des activités de l'association.

Les membres



3
collèges



Collège des vignerons et associations de vignerons, certifiés ou engagés en conversion bio pour 100 % de leur surface de production. Il est constitué par des personnes morales ou physiques, dont l'activité est la production de raisins ou de vins issus de raisins de l'agriculture biologique.

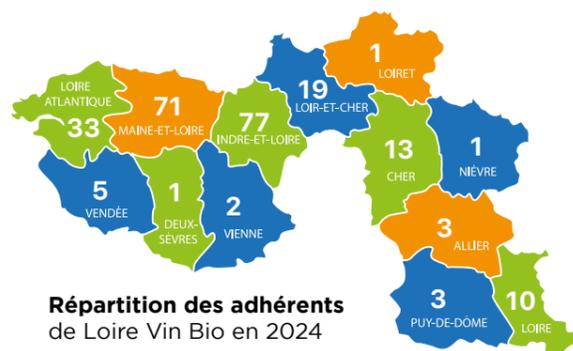
Collège des négociants, metteurs en marché: personnes morales ou physiques dont l'activité est la mise en marché de vins de l'agriculture biologique avec au minimum 50 % du volume commercialisé en bio.

Collège des distributeurs: personnes morales ou physiques dont l'activité est la distribution de vins de l'agriculture biologique avec au minimum 50 % du volume commercialisé en bio.

Nombre d'adhérents

En 2024, 243 structures professionnelles ont adhéré à Loire Vin Bio.

+78 % en 4 ans



Notre vocation et nos missions

- **Défendre les intérêts de la viticulture bio.** Se faire une place parmi les institutions viticoles et être l'échelon régional de défense de la viticulture bio
- **Écouter les préoccupations et défendre tous les vignerons certifiés** ou en conversion bio, qu'ils soient dans les structures viticoles (appellations) ou en dehors
- **Fédérer, créer une dynamique de groupe,** pour un soutien collectif entre vignerons
- **Promouvoir les vins bio de Loire auprès des professionnels,** grâce au salon 100 % bio "La Levée de la Loire", avec 2 principales éditions annuelles à ANGERS et PARIS (pas de hiérarchie ni de cooptation pour la participation des exposants, tarifs abordables...)
- **Soutenir les vignerons pour les marchés et la vente** (étude des données de consommation, bourse d'échange vins, moûts, raisins, formations/webinaires d'experts...)
- **Favoriser les échanges de pratiques** (organisation de webinaires/séminaires avec des témoignages de vignerons et de metteurs en marché...)
- **Développer la proximité, la convivialité et l'entraide entre vignerons** (temps conviviaux durant les salons et les réunions)
- **Travail sur la prévention des violences sexistes et sexuelles** lors des salons mais aussi tout au long de l'année en partenariat avec le groupe VITI F "Femmes du monde viticole" des Pays de la Loire.



Nos actions

Les 4 grands domaines d'activité de Loire Vin Bio :

- Accompagner la commercialisation •

La **Levée de la Loire**, salon emblématique de Loire Vin Bio, salon annuel 100 % bio à Angers et Paris.



La Levée
de la Loire

La **Levée de la Loire** est le salon emblématique de l'association **Loire Vin Bio**. Il réunit les vigneron·nes de la Loire dont 100 % des surfaces sont engagées en bio (en conversion ou certifiées) et des metteurs en marché dont 50 % au moins du chiffre d'affaires est réalisé en bio. Les vins présentés au salon doivent être au minimum en 3^e année de conversion. **2 éditions annuelles (février) sont organisées par Loire Vin Bio à ANGERS et PARIS.**

La Levée de la Loire a investi **dès 2015** un des espaces du Parc des expositions d'Angers avec 120 domaines exposés, puis est allée à la rencontre des professionnels parisiens en novembre 2019. En 2020, la **Levée de la Loire et Demeter** se sont réunis et ont accueilli à Angers 350 exposants.

Depuis 2021, la Levée de la Loire s'allie au salon des Vins de Loire et au salon Demeter sous la bannière commune **ALT - Angers Loire Dégus'T**, avec une visibilité simplifiée, afin de gagner en lisibilité et de proposer un retour à l'essentiel : **la dégustation**. Cette formule unifiante a réuni **en 2024, 4 300 visiteurs venus déguster les vins, spiritueux, bières et cidres bio des 378 exposants de la Levée.**

En 2025, le salon de la Levée de la Loire se tiendra le **lundi 3** et le **mardi 4 février** à Angers (Parc des Expositions), et le dimanche **9 février** à Paris (New Cap - Paris 15^e).

Bilan chiffré Levée de la Loire ANGERS 2024

Parc des Expositions



378
exposants
Levée

226 Loire / 152 Amis de la Loire



122
exposants
Demeter



4 300
Visiteurs

Bilan chiffré Levée de la Loire PARIS 2024

NEW CAP- Paris 15^e



44
exposants
Levée



41
exposants
Demeter



430
Visiteurs

Bilan chiffré Levée de la Loire ANGERS 2025

Parc des Expositions



+13,23%
457
exposants
Levée



114
exposants
Demeter



?
Visiteurs

Bilan chiffré Levée de la Loire PARIS 2025

NEW CAP- Paris 15^e



+13,64%
50
exposants
Levée

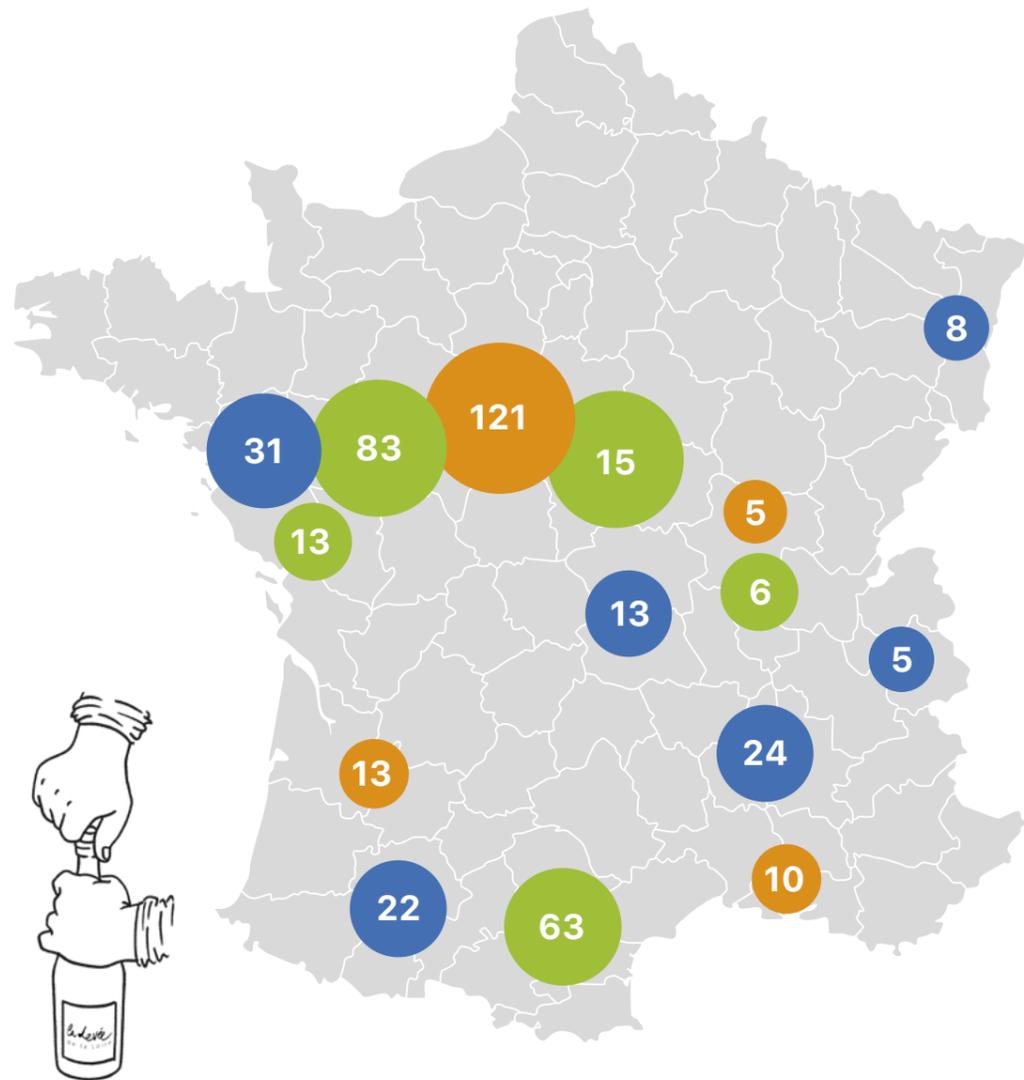


46
exposants
Demeter



?
Visiteurs

— Répartition des exposants 2025 par région viticole —



64



— Accompagner les adhérents —



Webinaires animés par La route des vins Bio :

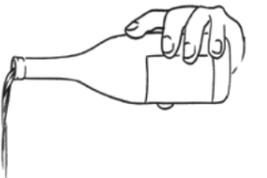
- Un salon bien préparé est un salon rentabilisé!
- “ Comment préparer son salon avec intention ?”
 - “Inviter! Qui, quand et pourquoi?”
 - “Accueil et expérience visiteur”
 - “Transformer l’essai! Faire le bilan de rentabilité après salon”

Nombre cumulé d’inscrits : 151 (34 % des exposants)
replay des webinaires sur demande

— Nos actions —

• Structurer •

Conduite de plusieurs études avec le service Économie de l’Interprofession des Vins de Loire, Interloire, sur 2021/2023 pour se doter d’une vision aval et amont de la viticulture bio en Loire: données de consommation, perception et production de vins bio en France et en Loire, mises à disposition sur demande.



• Promouvoir •

— Animation des réseaux sociaux —

de la Levée et Loire Vin Bio



- Nouveau fil conducteur de communication en 2023 : “La plus grande playlist de vins Bio en Loire!”
- Publications vidéo (reels) pour valoriser la diversité des adhérents de Loire Vin Bio et valoriser la vigne et le vin au travers de métaphores musicales.

65

— Création d’une nouvelle série de podcasts —



“Les oreilles de la Levée” :

- #1 La Loire volcanique
- #2 Réemploi de la bouteille de vin... une utopie?
- #3 Les Voix du Vin PARIS
- #4 & #5 Le temps des racines le sur greffage
- #6 La Loire s’écoule en Belgique

les **4** les plus écoutés:

1. Vitiforesterie
2. La Loire s’écoule en Belgique
3. Commercialisation: adaptations et virages serrés en vue
4. Le réemploi de la bouteille de vin... Une utopie?

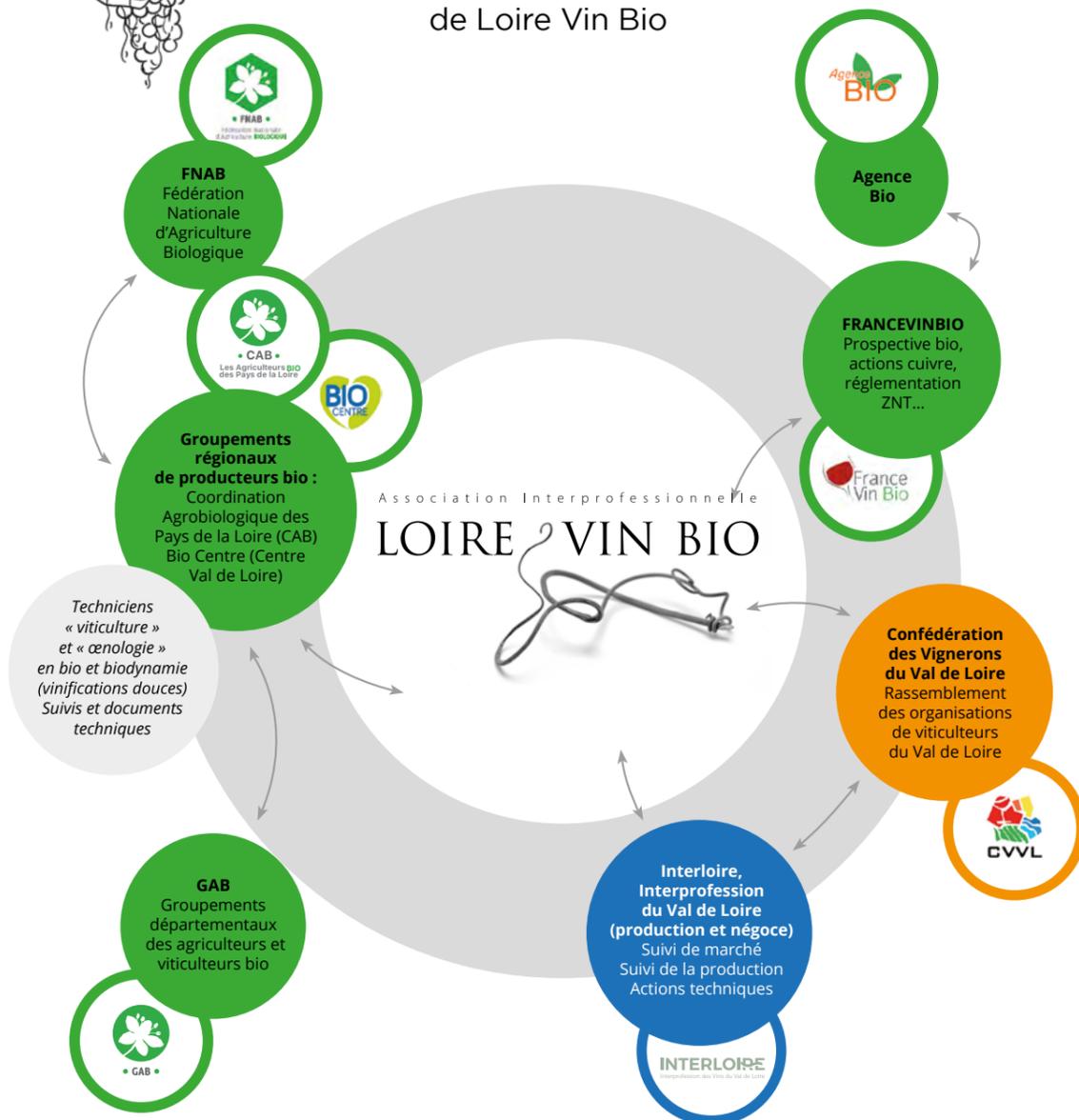
Les Oreilles de la Levée cumulent, sur Spotify et Apple podcast, 629 écoutes et 80 followers

+35 en 4 ans



• Représenter •

**L'écosystème
et les partenaires**
de Loire Vin Bio



Loire Vin Bio siège à :

- **France Vin Bio**, Association nationale interprofessionnelle des vins bio
- **La CVVL**, Confédération des Vignerons du Val de Loire / Famille 'PRODUCTION' de l'Interprofession de Nantes à Blois
- **INTERLOIRE**, Interprofession des vins de Loire - Réunion des 2 familles: 'PRODUCTION' et 'NÉGOCE'. Depuis novembre 2023, Christophe DESCHAMPS, Co-président de Loire Vin Bio, est élu Président de la Commission technique, et de facto, membre du Bureau exécutif élargi, du comité d'orientation stratégique et du Conseil des Présidents, et Président de l'IFV en 2024

• Rayonner •



La demande en vins bio de Loire en France et hors de nos frontières progresse tant en volume qu'en valeur depuis quelques années, mais le contexte économique récent affecte cette progression et nécessite d'**accroître la notoriété** de notre région viticole et créer les conditions favorables au maintien et à l'essor des entreprises. La filière porte collectivement l'ambition de poursuivre un développement actif de la commercialisation, y compris à l'export, source de forte valeur ajoutée.

Loire Vin Bio travaille sur les **facteurs d'attractivité des vins bio** et identifie des **relais médiatiques** susceptibles de toucher les futurs consommateurs de vins bio.

En partenariat avec des acteurs locaux de la gastronomie et du vin, Loire Vin Bio propose à un public restreint de journalistes spécialisés une première

édition de "Les sens de la Levée" en région tourangelle, le jeudi 28 novembre 2024, afin de **donner à voir et à goûter des mets, des vins, des terroirs et rencontrer des acteurs de la filière, fidèles aux vins bio.**

Loire Vin Bio aimerait faire de ce concept "**Les sens de la Levée**" un rendez-vous annuel incontournable, avec une découverte d'un territoire différent chaque année, à destination des journalistes spécialisés dans le vin et la gastronomie.

"Les sens de la Levée" est aussi une manière de solliciter le palais du gourmet autrement que par l'unique prisme du goût, en se faisant se **rencontrer arômes, couleurs et mélodies**, et ainsi s'emparer de l'essence des vins ligériens.

partenaires financiers



partenaires techniques et institutionnels



Contacts

Lylia NEDELLEC
Chargée des relations presse
Tél. 07 49 62 73 30
presselalevee@gmail.com

Sébastien DAVID
Coprésident Loire Vin Bio
Tél. 06 61 73 11 65

Christophe DESCHAMPS
Coprésident Loire Vin Bio
Tél. 07 60 68 27 82

Emmanuelle CHOLLET
Animatrice Loire Vin Bio
Tél. 06 95 41 97 60
loirevinbio@gmail.com



06. PRESSE

A. SALLE DE PRESSE

L'Espace réservé à la presse se situe au fond du Hall Grand Palais, juste avant le hall Novaxia. L'Agence Rouge Granit vous accueillera au sein de cet espace et vous remettra toutes les informations nécessaires pour la découverte de l'édition 2025 :

- › Les dossiers de presse des 3 salons professionnels **ALT'** : Salon des Vins de Loire, Salon des Vins Demeter ainsi que la Levée de la Loire,
- › Faire ou refaire votre accréditation presse,
- › Profiter d'un temps de rédaction,
- › Organiser vos interviews ou échanges,
- › Venir vous restaurer au calme, échanger avec les équipes des salons,
- › Assister aux conférences de presse,
- › Obtenir le plan du salon.

L'équipe Rouge Granit présente sur place pourra répondre à toute vos questions.

Retrouvez une sélection de photos de l'édition 2024 du salon via ce lien :
<https://salondesvinsdeloire.com/espace-presse/communiques-et-dossier-de-presse-salon-des-vins/>

B. AGENDA PRESSE

CONFÉRENCE DE PRESSE FAN DE CHENIN

DATE : Lundi 3 février

HORAIRE : de 11h à 12h

LIEU : Salle de presse - Hall Grand Palais

INTERVENANTS : Philippe Porché,

référént du collectif vigneron

#FANDECHENIN

Philippe Porché aura le plaisir de vous présenter l'événement Chenin Blanc International Celebration, qui se déroulera à Angers du 5 au 9 juillet 2025. Cette célébration unique a pour objectif d'accroître la notoriété du cépage Chenin Blanc tout en favorisant les échanges scientifiques et techniques autour de cette variété d'exception.

Au programme : des dégustations, des conférences, des master class et des visites exclusives avec plus de 300 experts internationaux. Un des temps forts de cette édition sera la grande soirée des Chenins du Monde, qui se tiendra dans l'iconique Abbaye de Fontevraud, pour un moment inoubliable de célébration et de partage autour du Chenin.

Venez découvrir l'avenir de ce cépage emblématique et échanger avec les plus grands spécialistes du secteur lors de cet événement incontournable organisé par le collectif FANDECHENIN / la Fédération Viticole Anjou-Saumur et l'ESA.

CONFÉRENCE DE PRESSE DEMETER

DATE : Lundi 3 février

HORAIRE : de 14h à 15h

LIEU : Salle de presse - Hall Grand Palais

INTERVENANTS : Aurélie TRUFFAT, co-

directrice, marketing et communication

- Demeter France et Valentin MERY,

coordinateur Salon des vins Demeter -

Demeter France

Faire du vin autrement, en collaborant avec le vivant - dans une démarche d'excellence et en toute transparence. C'est l'approche que défend le label Demeter, ainsi que l'ensemble des domaines labellisés.

"En ce nouveau millésime, nous souhaitons avancer main dans la main avec les prescripteurs engagés pour un monde du vin durable et pérenne pour tous ses acteurs. Au fil des années, Demeter a fait évoluer son cahier des charges en collaboration avec les vigneronnes et vigneron. Cette conférence de presse sera l'occasion de développer notre agenda sur ce mouvement déterminant pour l'avenir de la viticulture et la qualité des vins de demain."

SOIRÉE CONVIVIALE

RENDEZ-VOUS À L'INAUGURATION

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

DATE : Lundi 3 février

HORAIRE : 19h

LIEU : Hall Novaxia en haut des escalators

07. MÉMO PRATIQUE

Dates 2025

**LUNDI 3
ET MARDI 4
FÉVRIER
2025**

Horaires

**LUNDI 3 FÉVRIER 2025 :
9H30 - 19H**

**MARDI 4 FÉVRIER 2025 :
9H30 - 18H**

Lieu

**PARC DES
EXPOSITIONS**
ROUTE DE PARIS
49 044 ANGERS CEDEX 01

Billetterie 2025

TARIFS 2025

Tarif plein : 10€

10€ le pass 2 jours (verres et vestiaire compris) sur place

Tarif réduit : 8€

8€ le pass 2 jours (verres et vestiaire compris) en pré-réservation

Étudiant : Gratuit
Réservé aux écoles liées aux métiers du vin

RESERVER SON BADGE

Lien vers la billetterie : <https://angers.a-p-c-t.net/Salon%20des%20Vins%20de%20Loire/2025/preenregistrement>

ORGANISER SA VENUE

Se rendre à ALT'2025



5 000 PLACES DE PARKING GRATUITES !

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



- › **Allo Anjou Taxi :**
02 41 87 65 00
AVIS, Gare d'Angers
08 20 61 16 82



Pensez aussi covoiturage !
Pour plus d'infos : www.ouestgo.fr



- › Ligne n°4 Direction Angers Parc Expo. Descendre à l'arrêt PARC DES EXPOSITIONS, Verrières-en-Anjou

En navettes gratuites

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

Horaires à retrouver en scannant le QR Code ci-dessous :



Navettes



Se loger

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>

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

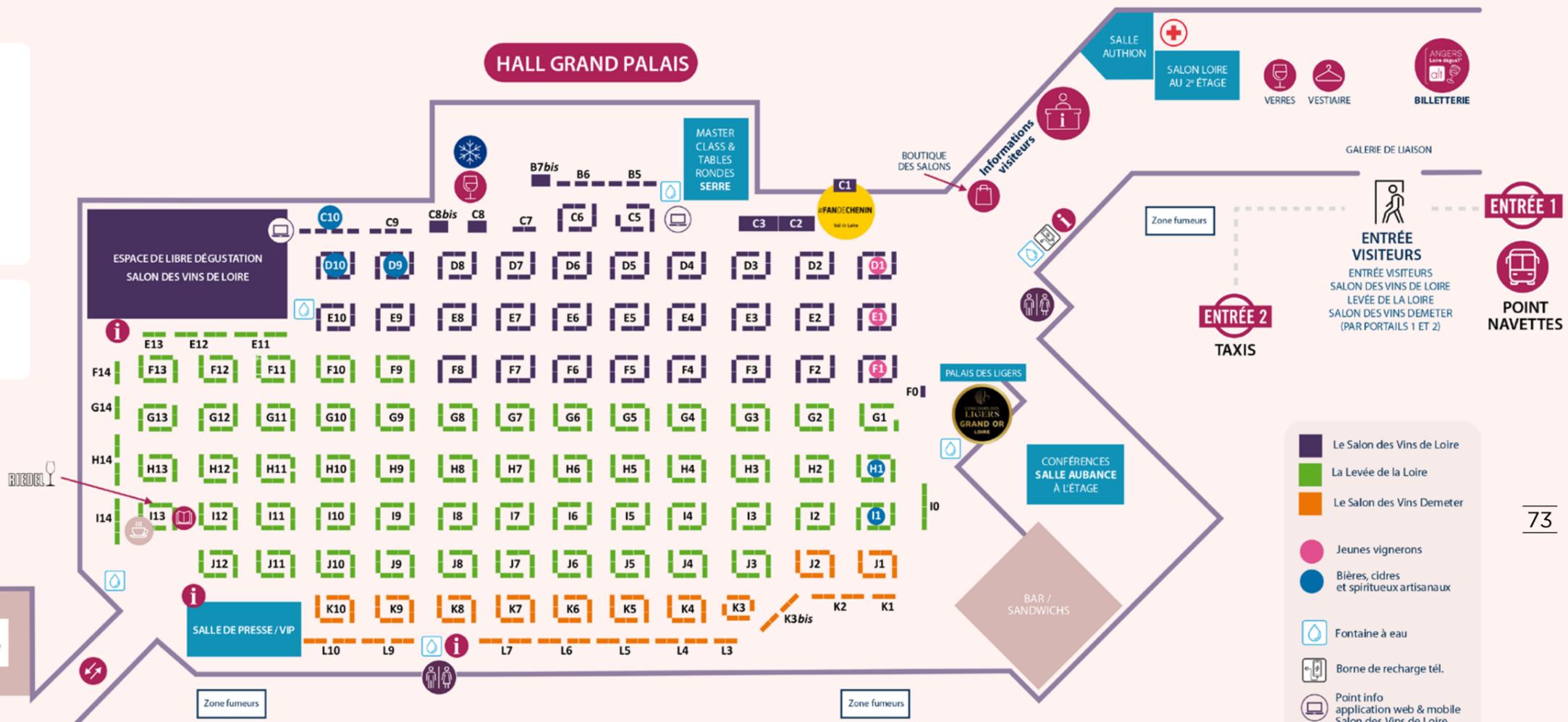
SUIVEZ-NOUS !

RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DES 3 SALONS SUR :
WWW.SALONDESVINSDILOIRE.COM
WWW.DEMETER.FR
WWW.LALEVEEDELALOIRE.COM

ANGERS
Loire dégust'

LE SALON DES VINS DE Loire

RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DES 3 SALONS
salondesvinsde Loire.com | laleveedelaloire.com | demeter.fr
#altangers



72

HALL NOVAXIA
RESTAURATION

TERRASSE INTÉRIEURE

Campus de la Gastronomie
Cultivons le goût du végétal

LOIRE VOLCANIQUE
MONTLOUIS

ESPACE FOOD TRUCKS

Zone fumeurs

Commandez sur les 8 food trucks à l'extérieur et mangez au chaud sur la terrasse intérieure

RESTAURATION

| HALL GRAND PALAIS | | FOOD TRUCKS - TERRASSE EXTERIEURE NOVAXIA | |
|-------------------|--------------|---|--|
| BAR ET SANDWICHS | GRAND PALAIS | 1 - LE CAMION D'À CÔTÉ | |
| HUITRES | 114 | 2 - SUPER GREEN | |
| CAFÉ / THÉ | 113 | 3 - TIFFIN BOX | |
| | | 4 - FRITES BONNEL | |
| | | 5 - TONY'S FOOD | |
| | | 6 - B GOURMET | |
| | | 7 - SHEFU BURGER | |
| | | 8 - BELLA NAPOLI | |

TERRASSE EXTERIEURE FACE À NOVAXIA

73



Destination Angers, certifiée ISO 20121, s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue pour l'éco-responsabilité. Retrouvez nos engagements sur www.destination-angers.com



08. ANNEXE

INTER
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

Association Interprofessionnelle
LOIRE VIN BIO



RETOURS SUR LE MILLÉSIME 2024

VINS DU CENTRE-LOIRE

« Le dénouement salutaire d'un millésime éprouvant. »

Si chaque millésime apporte son lot d'aléas, le millésime 2024 restera gravé dans les mémoires comme l'un des plus défiants de ces dernières décennies en Centre-Loire.

Les vendanges 2024 marquent l'aboutissement d'une année particulièrement compliquée et éprouvante durant laquelle, les vignerons ont dû faire face à des conditions climatiques sans précédent.

Avec des pluies abondantes et un ensoleillement limité, 2024 s'inscrit comme un millésime tardif, où la maturation des raisins a été lente, aboutissant à des vendanges qui n'ont pris leur rythme qu'à la fin du mois de septembre, voire au début du mois d'octobre. Des épisodes de fortes précipitations ont persisté pendant les vendanges, obligeant les domaines à faire preuve jusqu'au bout, d'une persévérance sans faille pour récolter des raisins sains et présentant un équilibre de maturités optimal.

Pourtant, malgré la tempête et les difficultés qu'elle a dû traverser, du Bureau Interprofessionnel des la filière viticole du Centre-Loire

Vins du Centre-Loire et d'Interloire a fait preuve d'une ténacité et d'un engagement sans faille pour préserver tout le potentiel de ce millésime.

Les retours sur la dégustation des premiers jus en fermentation offrent d'agréables surprises. Le potentiel qualitatif est bien présent, avec des jus marqués par une belle acidité qui, bien travaillés, donneront des vins équilibrés, élégants et frais, porteurs de l'ADN des vins du Centre-Loire sur ce type de millésime.

Les blancs développent d'ores et déjà des arômes délicats et fruités et devraient offrir des vins séduisants, au potentiel de garde intéressant. Les rouges qui se feront plus rares cette année, semblent se distinguer par leur légèreté et leur gourmandise.

La vinification de ce millésime à la saveur particulière s'achèvera dans quelques semaines avant que le résultat ne soit proposé à la dégustation dans quelques mois à l'occasion de l'édition 2025 du salon **ALT'**. Que ce soit sur les stands ou les Espaces de Libre Dégustation, plus de 12 500 vins seront disponibles à la dégustation.

Le communiqué de presse du BIVC est disponible avec de plus amples détails en annexe de ce dossier.

CÔTÉ INTERLOIRE

Pour compléter ce point millésime, la parole à Interloire, qui place cette récolte 2024 sous le signe de la résilience et de la diversité.

« Le millésime 2024 est une véritable démonstration de la capacité des producteurs des vins de Loire à s'adapter en permanence. Les conditions météo ont sollicité leur attention sans faille. Leur savoir-faire a permis de préserver l'essence même des vins de notre région viticole : authenticité et pluralité. La Loire continue d'incarner un bassin viticole où la créativité et l'expertise transforment les aléas en opportunités. » Pierre-Jean Sauvion, Président de la Commission Communication d'InterLoire

Avec ce millésime 2024, les Vins de Loire se distinguent une fois de plus par la capacité d'adaptation et le travail acharné de tous ceux qui les confectionnent. Dans un contexte climatique inédit, les vignerons et négociants de Loire ont fait preuve de réactivité pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime s'annonce marqué par la pluralité des profils aromatiques selon les cépages et les terroirs.

EN NANTAIS, UN MILLÉSIME FRAIS ET TECHNIQUE

Ce millésime marqué par une météo particulièrement versatile, a amené les producteurs du Nantais à faire preuve d'une extrême précision à la vigne et aux chais. Le millésime 2024 se distingue par un style attendu sur la fraîcheur et la vivacité, signature du Muscadet.

EN ANJOU-SAUMUR, UN MILLÉSIME PROMETTEUR

Les producteurs d'Anjou-Saumur tirent une réelle satisfaction de ce millésime 2024. Les conditions climatiques ont renforcé l'identité ligérienne des vins, marquée par une fraîcheur et une finesse aromatique, particulièrement sur les rosés et les fines bulles. Les rouges affichent également un style parfaitement en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs.

EN TOURAINE, UN MILLÉSIME TECHNIQUE QUI PROMET DE BELLES SURPRISES

Le millésime 2024 en Touraine, marqué par une pluviométrie abondante et un faible ensoleillement, a présenté de nombreux défis aux vignerons tant sur le plan agronomique qu'œnologique. Malgré ces contraintes, le travail à la vigne et au chai permet d'entrevoir un millésime prometteur, avec une très belle expression aromatique.

EN VALLÉE DU LOIR, DES VINS FRUITÉS À DÉCOUVRIR

Les vins blancs attendus dans la Vallée du Loir seront élégants et sur la fraîcheur. Parallèlement, on pourra déguster des rouges ronds, souples et fruités. Un bel équilibre pour les amateurs en quête de nouveautés.

« Le contexte de ce millésime 2024 nous rappelle une fois encore que les vignerons et négociants de Loire disposent d'un atout fort : la pluralité des couleurs et styles de vin de notre région. » Camille Masson, Président d'InterLoire

**CONTACT PRESSE :
ROUGE GRANIT
LAURENT COURTIAL**

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

Votre contact sur place :
Adèle Jacquy
ajacquy@rouge-granit.fr
06 46 96 65 63