

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	
C. Angers Loire dégusT'.....	06
<i>Le rendez-vous ligérien mettant en lumière la pluralité des Vins de Loire et d'ailleurs</i>	
a. ALT' 2025 : Une expérience visiteurs remarquable et globale.....	07
b. Une nouvelle édition sous le signe de la consolidation.....	07
c. 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. Premiers retours sur le millésime 2024 en Centre-Loire.....	15
C. ALT' : la démonstration d'une filière engagée pour la viticulture de demain.....	17
a. Un salon aux pratiques éco-responsables.....	17
b. Un vignoble qui invite à l'échange autour de thèmes forts.....	18
c. Retour sur l'une des thématiques marquantes de 2024.....	19
d. Les sujets passionnants à venir sur ALT' 2025.....	20

03. MÉMO PRATIQUE

22

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 800 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 et de la gastronomie en Val de Loire.

AGENDA 2025 :

Ouverture du salon ALT' 2025 : **Lundi 3 février 2025 à 9h30**

2 jours de dégustations et d'échanges : les lundi 3 et mardi 4 février 2025 à Angers !

Pour participer, retrouvez toutes les informations utiles dans la rubrique Mémo Pratique !

B.ÉDITO



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 Salons 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

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.

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 17 salons professionnels qui prendront place à travers notre cité angevine en parallèle de la grande réunion ALT' au Parc des Expositions. Il y aura aussi une

multitude d'animations grand public, comme 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 et je suis très heureuse d'accueillir les 3 et 4 février prochains Angers Loire dégusT' et tous les acteurs de la scène alimentaire angevine.

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 17 salons professionnels qui fédèrent près de 13 000 acheteurs français et internationaux (grande distribution, CHR et du commerce de gros et détail...) et plus de 1 600 exposants (viticultrices, 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
- › Salon Salon
- › Les vins Sains
- › Des vins bios au fil de l'eau
- › Vague de Vins
- › Salon de Rablay
- › Grains Sobres
- › Natur - All - Wines
- › Chai !
- › Les Anonymes
- › Salon des Gnôles & Spiritueux Naturels
- › Le Salon Salle À Manger
- › Salon des Vins Supernature
- › La Dive Bouteille
- › Salon Madavin

Toutes les informations relatives à ces événements sont à retrouver au lien : <https://www.foodangers.fr/salonspro>

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.

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 **800 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 **15 MASTER CLASS, TABLES RONDES ET CONFÉRENCES**
- › Découvrir 1 pôle de producteurs artisanaux de Bières, Cidres, Spiritueux, complétant cette vitrine exceptionnelle,
- › D'accueillir plus de **4500 ACHÉTEURS PROFESSIONNELS, dont 8% DE VISITEURS INTERNATIONAUX** (35 nationalités)

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.

C.
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. A 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 (17% de + en 2024 par rapport à 2023, 80 exposants supplémentaires et 16% de jeunes vignerons). En février 2024, sur les 265 exposants Salon des Vins de Loire, 40% étaient certifiés en biodynamie, AB, ou conversion C2 ou C3, et 51% labellisés HVE (Haute Valeur Environnementale), chiffre en nette augmentation.

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 **6165**
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

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

MÉMO

LES VINS DE LOIRE

Vins de Loire (Interloire & LoireVinBio)

34 AOP + 1 IGP

 **2 MILLIONS D'HECTOLITRES** récoltés en moyenne chaque année

 **BLANC 36%**
ROSÉ 28%
ROUGE 19%
FINES BULLES 17%
SPÉCIFICITÉS VINS BIO
42% ROUGES,
38% BLANCS,
10% BULLES
10% ROSÉS



Des Cépages identitaires :

Cabernet franc **29%**
Chenin **18%**
Melon blanc **14%**
Sauvignon blanc **9%**
Gamay noir **5%**
Chardonnay **5%**
Grolleau noir **4%**
Autres cépages **16%**

EN BIO, les appellations Chinon, Saumur-Champigny et St-Nicolas de Bourgueil font partie des plus fortes croissances de volumes.

Vins du Centre-Loire (BIVC)

8 AOC + 2 IGP

 **383 000 HECTOLITRES** récoltés en moyenne chaque année

 **BLANC 85%**
ROUGE 11%
ROSÉ 4%



Des Cépages identitaires :

80% Sauvignon blanc
15% Pinot noir
1,5% Gamay
0,8% Pinot gris
2,7% Autres cépages (Chasselas, Chardonnay, Melon de Bourgogne)

UNE FILIÈRE VITICOLE À FORTE VALEUR AJOUTÉE POUR LA VIE ÉCONOMIQUE

Vins de Loire (InterLoire)

-  **2 200** exploitations viticoles³
-  **310** maisons de négoce³
-  **16** caves coopératives³
-  **29 000** emplois directs³
-  **42 000 HA** répartis sur 5 régions administratives, 14 départements

Vins du Centre-Loire (BIVC)

-  **6 165 HA**
-  **695** vigneronns
-  **46** négociants
-  **3** structures communes de vinification
-  **2** caves coopératives

UN VIGNOBLE ATTRACTIF

Vins de Loire (InterLoire)

-  **350** caves touristiques labellisées
-  **1,9 MILLION** de visiteurs dans les Domaines et Maisons du réseau labellisé "Caves touristiques"³
-  **2000 ANS D'HISTOIRE** et un paysage culturel exceptionnel inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO de Sully-sur-Loire (Loiret) à Chalonnes-sur-Loire (Maine-et-Loire)

Vins du Centre-Loire (BIVC)

-  **3 MAISONS DES VINS** (La Maison des Sancerre, La Tour du Pouilly-Fumé, La Villa Quincy) qui offrent aux visiteurs une porte d'entrée pédagogique et ludique sur les appellations du Centre-Loire
-  **2 DESTINATIONS LABELLISÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES** Destination Sancerre-Pouilly-Giennois et Destination Berry Centre-Loire
-  **70 CAVES LABELLISÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES**
-  **1 OFFRE VARIÉE ET DYNAMIQUE** tout au long de l'année d'événements et d'animations oenotouristiques dont le Trail de Sancerre qui a réuni en 2024 près de 3000 visiteurs

Agriculture biologique = AB
Certifications environnementales = HVE, Terra Vitis

Sources Interloire, Douanes, Atout France

¹ Le bassin viticole ligérien regroupe 53 AOP et 7 IGP (source INAO). Il s'étend sur 56 000 ha et produit en moyenne 2,8 millions d'hectolitres annuellement.

² L'ensemble des chiffres communiqués par le BIVC sont basés sur la récolte 2023 / Campagne 2023-2024

³ Donnée 2023

⁴ La consommation des vins bio en France, Décembre 2022, InterLoire et Loire Vin Bio

⁵ Vins du ressort d'InterLoire

⁶ La production et la commercialisation des vins biologiques de Loire, InterLoire



B. PREMIERS RETOURS SUR LE MILLÉSIME 2024

ALT' est l'occasion pour tous les vignerons présents de faire déguster le nouveau millésime aux acheteurs du monde entier. Actuellement en cours d'élevage, le millésime 2024 sera proposé à la dégustation en avant-première lors du salon ALT' les 3 et 4 février 2025. Cette année n'aura pas été une année comme les autres dans les vignobles ligériens.

Ci-après le dernier communiqué du Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire et d'Interloire pour découvrir en avant-première les grandes tendances qui étayent 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, la filière viticole du Centre-Loire 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 vigneron 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

C. 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, navettes spéciales régulières, 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.

Si la démarche a été pensée en amont du salon, elle perdure après, avec la collecte et le « recyclage » des bouteilles dégustées. L'objectif : mettre en

place un éco-système du réemploi des bouteilles permettant de réduire le volume des déchets et ainsi l'impact environnemental de la manifestation. Le principe : travailler avec un organisme spécialisé, ECO IN PACK, qui va récupérer les 12 500 bouteilles, les laver et les remettre en circulation. Une belle façon de réduire l'empreinte environnementale. Cette initiative donnera lieu à une conférence sur le salon afin de sensibiliser chaque acteur autour d'une démarche durable.

A noter : Destination Angers est par ailleurs investie dans une démarche RSE et certifiée ISO 20121, une norme intégrant les principes de durabilité dans l'ensemble des facettes de planification et déroulement de l'événement Salon des Vins de Loire dont il est l'organisateur.



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 des rencontres autour d'acteurs aux profils variés, répondant aux problématiques du vignoble, actuelles et d'avenir.

Le salon propose ainsi un programme complet de conférences, masterclass et tables rondes, en accès gratuit.

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.

Données de marché, questions sociales, focus cépages ou terroirs, méthode culturales, changement climatique...

La force du vignoble des vins de Loire est d'avancer avec les grands défis d'aujourd'hui et demain.

c. Retour sur l'une des thématiques marquantes de 2024

L'agriculture biologique, un engagement historique et toujours croissant en Val de Loire :

Les vins du Val de Loire se distinguent depuis plusieurs années au niveau national par leur engagement fort pour une viticulture biologique. Les vignobles ligériens sont le berceau d'une ancienne et d'une nouvelle génération de vignerons soucieux de travailler la vigne dans le respect de la nature.

Aujourd'hui, 800 domaines sont certifiés AB ou en cours de conversion, soit 29% des domaines viticoles pour une surface cultivée de plus de 11 000 ha (23% des surfaces de vignes) en 2022. Une moyenne bien au-delà de la moyenne française.

Cette dynamique se retrouve dans toute la Loire car dans chaque vignoble (Nantais, Anjou Saumur, Touraine) : 25% des domaines sont AB.

Les chiffres à retenir :

Certification AB du vignoble France en 2022 :

17% des domaines et
20% des surfaces

Certification AB du vignoble de Loire en 2022 :

29% des domaines (+50% entre 2019 et 2022) et

23% des surfaces (+44% entre 2019 et 2022)

Les infos à retenir :

Près de **20%** des volumes récoltés en Loire en 2022 sont engagés en AB (conversion + AB)

Les rouges représentent **38%** des volumes produits en AB (vs 17% pour le total AB + non-AB)

Au sein des mises en marché Export de la viticulture, le poids des vins AB est en croissance depuis 10 ans

37% des volumes exportés par la viticulture sont des vins AB

13% des volumes sortis de chais de la viticulture sont engagés en AB

**Données Interloire.*

d. Les sujets passionnants à venir sur ALT' 2025

Découverte en avant-première des **thèmes forts programmés pour la prochaine édition ALT' 2025**. Ils seront autant de sujets passionnants, illustrant un vignoble qui bouge, se questionne, avance, réfléchit de manière collective, interpelle. Ils mettent en lumière une Loire « nouvelle génération », prenant à bras le corps les problématiques actuelles et futures, expliquant son identité ligérienne tout en apportant des réflexions d'avenir sur le vin, le vignoble et la filière.

EXTRAITS DU PROGRAMME 2025 :

PROSPECTIVE / VINS DU FUTUR

COMMENT ÉLABORER UN VIN BLANC À PARTIR DE RAISINS NOIRS ?

Les modes de consommation évoluent. Certains vigneron manquent de vin blanc, d'autres voudraient en produire dans des zones jusqu'alors réservées aux vins rouges. La matière colorante des raisins se localisant dans la pellicule des baies : un point sera proposé sur les techniques disponibles du vignoble à la cave pour réussir un « blanc de noir », tout en évitant les écueils ! Une dégustation de différents vins permettra de goûter plusieurs productions pour étayer les échanges.

DÉFIS ÉCOLOGIQUES & PROBLÉMATIQUE DE FILIÈRE

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 (Adelphe-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 se penche sur cette démarche et explique pourquoi.

DÉFIS ÉCONOMIQUES

QUELLE ÉVOLUTION POUR LES SPIRITUEUX DANS UN CONTEXTE D'INFLATION GÉNÉRALE ?

Dans le monde des spiritueux, depuis le Covid 19, 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 ?

NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION

LA MIXOLOGIE AUTOUR DU VIN

Dans le cadre de la tendance du « no-low alcohol », les cocktails à base de vin offrent une alternative très intéressante grâce à leur complexité et leur légèreté, sans excès.

Utiliser un vin ouvert pour faire des cocktails, une bonne idée pour éviter le gaspillage et expérimenter de nouvelles saveurs. Lors de ce cours, inédit sur le salon, des propositions d'idées créatives pour mettre en valeur le vin que « vous avez sous la main ». Des recettes de cocktails, rapides, ingénieuses, et savoureuses, qui permettent de redonner vie à des bouteilles de vins ouvertes. La mixologie à travers le vin est une réponse pour des cocktails équilibrés et faibles en teneur d'alcool.

De nombreux autres sujets viendront compléter ce programme riche : les cépages résistants, les meilleurs accords mets & rosés, une plongée dans l'univers du Cidre, comprendre l'approche holistique de la biodynamie, les terroirs volcaniques... pour discuter et en apprendre toujours plus sur les magnifiques terroirs du Val de Loire et leurs spécificités.

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
49044 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

Pour participer à ALT'2025, c'est ici :

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



› 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

Les horaires seront communiqués courant janvier 2025.



Pensez aussi covoiturage !

Pour plus d'infos : www.ouestgo.fr



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.SALONDESVINSELOIRE.COM
WWW.DEMETER.FR
WWW.LALEVEEDELALOIRE.COM

**CONTACT PRESSE :
ROUGE GRANIT
LAURENT COURTIAL**

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

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