

## VINS DU VAL DE LOIRE

### Millésime 2021 : de très beaux vins souples et fruités

**Au terme d'une année éprouvante sur le plan météorologique, les rendements<sup>1</sup> sont hétérogènes d'est en ouest. Après un début de vendanges mi-septembre, l'arrière-saison radieuse a permis d'avoir de très belles surprises quant à la qualité des vins. Le millésime est dans la droite ligne de l'ADN ligérien : des vins très aromatiques, très frais.**

#### Des vins dans la typicité ligérienne

Avec des rendements proches de la moyenne quinquennale, la qualité des vins est au rendez-vous pour l'élaboration **des fines bulles de Loire** (chardonnay et chenin) : de belles acidités donnant des profils très ligériens basés sur la fraîcheur.

Dans le muscadet (**melon de bourgogne**), si la quantité est limitée, la qualité des jus présente un très beau potentiel, avec de la matière, du fruit et beaucoup de fraîcheur.

S'ils regrettent la faible quantité récoltée, la qualité des vins de **sauvignon** satisfait les œnologues avec leurs notes florales, qui peuvent évoluer au cours de la fermentation sur des notes de fruits exotiques. Concernant les **chenins**, le travail sur lies durant l'élevage peaufinera le volume en bouche qui se dessine pour trouver de très beaux équilibres avec l'aromatique 2021.

Le millésime 2021 est adapté à l'élaboration des **rosés** du fait des amplitudes thermiques et de sa fraîcheur. De belles couleurs s'annoncent sur les **gamays** de Touraine et les **grolleaux** de l'Anjou avec des profils aromatiques, frais et fruités.

Les vendanges des rouges se sont terminées fin octobre dans des conditions idéales. Plus tardif que les derniers millésimes, 2021 promet des vins **rouges** très ligériens sur la fraîcheur, le fruit et la souplesse avec des rendements légèrement inférieurs à la moyenne.

L'automne, marqué par de très belles brumes matinales et des après-midi ensoleillés, est idéal pour les **moelleux** en cours de récolte.

<sup>1</sup>Selon l'Agreste, l'estimation de la récolte publiée le 7 octobre est de 1.8 MHL, un chiffre en diminution de 31% par rapport à la moyenne quinquennale.

Contact InterLoire : Anne-Sophie Lerouge-[as.lerouge@vinsvalde Loire.fr](mailto:as.lerouge@vinsvalde Loire.fr)- 02.47.60.55.23



© InterLoire - Stéphane Hette

*« La fin de saison, août et septembre, nous a permis d'obtenir une très belle maturité mais pas de miracle sur les rendements. Cette récolte 2021 est fidèle aux grands millésimes ligériens, fraîcheur, croquant et densité avec de belles expressions aromatiques - A consommer sans modération ! »*

Pierre-Jean Sauvion, Président de la commission communication d'InterLoire.

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