



19-22 AVRIL 2017



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#loiremillesime

L'interprofession des vins du Val de Loire, vous invite à participer à la première édition de « Loire Millésime » : du mercredi 19 avril au samedi 22 avril 2017 à l'Abbaye Royale de Fontevraud (49) en prolongement du Concours des Vins du Val de Loire.

Une occasion unique de découvrir le nouveau millésime et les vins ligériens au cœur de leur région, et de rencontrer les vignerons et négociants du Val de Loire.

Programme

MERCREDI 19 AVRIL

Accueil dans l'après midi

- 18h00 / 19h00 **MASTER CLASS D'INTRODUCTION**
Présentation générale du vignoble du Val de Loire
- 19h30 / 20h00 **APÉRITIF**
Accueil par Gérard Vinet, Président d'InterLoire
- 20h00/23h00 **DINER D'OUVERTURE**
Les grands millésimes à maturité

JEUDI 20 AVRIL

- 9h00 / 13h00 **DÉGUSTATION DES BLANCS SECS**
En format tables découvertes, classés par appellation
- 9h45 / 10h30
10h45 / 11h30 **MASTER CLASS (anglais)**
MASTER CLASS (français)
La démarche de crus communaux, les exemples en Muscadet et en Touraine
- 12h30/14h00 **DÉJEUNER**
Autour d'un buffet avec les représentants des Master Class
- 14h30 **DÉCOUVERTES ŒNOTOURISTIQUES**
Choix 1 - Découverte du vignoble de Saumur
Choix 2 - Chinon, dans les pas de Rabelais
- 20h30 **DINER**
Un voyage autour des fines bulles de Loire avec les Maisons de fines bulles de Loire

VENDREDI 21 AVRIL

- 9h00 / 13h00 **DÉGUSTATION DES ROUGES ET ROSÉS**
En format tables découvertes, classés par appellation
- 9h45 / 10h30
10h45 / 11h30 **MASTER CLASS (anglais)**
MASTER CLASS (français)
Comment s'exprime la maturité des cépages rouges dans un vignoble septentrional ?
- 12h30/14h00 **DÉJEUNER**
Autour d'un buffet avec les représentants des Master Class
- 14h30 **DÉCOUVERTES ŒNOTOURISTIQUES**
Choix 1 - Aubance/Brissac, le vignoble qui vous fait prendre de la hauteur
Choix 2 - Saint-Nicolas-de-Bourgueil, découverte des 3 terroirs à vélo
- 20h30 **DINER**
Le chenin dans tous ses états : les différentes expressions du cépage chenin sur schiste et calcaire

SAMEDI 22 AVRIL

- 9h00 / 13h00 **DÉGUSTATION DES MOELLEUX ET BULLES**
En format tables découvertes, classés par appellation
- 9h45 / 10h30
10h45 / 11h30 **MASTER CLASS (anglais)**
MASTER CLASS (français)
Les grands millésimes en moelleux
- 12h30/14h00 **DÉJEUNER**
Autour d'un buffet avec les représentants des Master Class
- Départ

• Coteaux-d'ancenis, Gros-plant-du-pays-nantais, Muscadet, Muscadet-coteaux-de-la-loire, Muscadet-côtes-de-grandlieu, Muscadet-sèvre-et-maine, Muscadet-sèvre-et-maine-clisson, Muscadet-sèvre-et-maine-gorges, Muscadet-sèvre-et-maine-le pallet • Anjou, Anjou-coteaux-de-la-loire, Anjou-villages, Anjou-villages-brissac, Bonnezeaux, Cabernet-d'anjou, Coteaux-de-l'aubance, Coteaux-du-layon, Coteaux-du-layon-1^{er} cru chaume, Coteaux-du-layon "villages", Coteaux-de-saumur, Coulée-de-serrant, Crémant-de-loire, Quarts-de-chaume-grand-cru, Rosé-d'anjou, Rosé-de-loire, Saumur, Saumur-brut, Saumur-champigny, Saumur-puy-notre-dame, Saumur rosé, Savennières, Savennières-roche-aux-moines • Chinon, Coteaux-du-loir, Jasnières, Saint-nicolas-de-bourgueil, Touraine, Touraine-amboise, Touraine-azay-le-rideau, Touraine-chenonceaux, Touraine-mesland, Touraine-noble-joué, Touraine-oisly, Vouvray • IGP Val de Loire blanc, rouge, rosé



CONTACTS PRESSE

Clair de Lune - Anaïs Marchand & Philippine Bondil
Tél. : 04 72 07 31 93 - philippine.bondil@clairdelune.fr

CONTACT INTERLOIRE

Anne-Sophie Lerouge
Tél. : 02 47 60 55 00 - aslerouge@vinsvaldeloire.fr