

VAL DE LOIRE

Millésime

22-25 avril 2018



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#valdeloiremillesime

InterLoire, l'interprofession des vins du Val de Loire, vous invite à participer à la deuxième édition de « Val de Loire Millésime » : du dimanche 22 au mercredi 25 avril 2018. Cette année nous vous accueillons en Touraine, au Château Royal de Blois, en prolongement du concours des vins du Val de Loire.

Une occasion unique de découvrir les derniers millésimes et l'exceptionnelle diversité des vins ligériens au cœur de leur région, et de rencontrer les vignerons et négociants du Val de Loire.

Programme

DIMANCHE 22 AVRIL

14h00 - 18h00

ARRIVÉE

Accueil et installation des journalistes à l'hôtel

19h00

APÉRITIF

Accueil par Jean-Martin Dutour, Président d'InterLoire

20h30 - 23h30

DÎNER D'OUVERTURE AU CHÂTEAU ROYAL DE BLOIS

"Découverte des différentes expressions du Chenin"

LUNDI 23 AVRIL

9h15 - 18h

DÉGUSTATION DU MILLÉSIME 2017

En format tables découvertes par appellation

9h30 - 10h15

MASTER CLASS 1 - MILLÉSIME 2017 (anglais)

10h45 - 11h30

MASTER CLASS 1 - MILLÉSIME 2017 (français)

Présentation du vignoble du Val de Loire et du millésime 2017

12h30 - 14h

DÉJEUNER

14h30 - 15h15

MASTER CLASS 2 - LES ROSÉS (anglais)

15h45 - 16h30

MASTER CLASS 2 - LES ROSÉS (français)

"Les différents équilibres des rosés de la Loire : cabernet-d'anjou, rosé-d'anjou et rosé-de-Loire"

20h

DÎNER AU CHÂTEAU DE CHAMBORD

"Les parfums de Touraine" au cœur d'un château emblématique, génie de la Renaissance

MARDI 24 AVRIL

9h - 13h

DÉGUSTATION DES MILLÉSIMES 2016 ET 2015

En format tables découvertes par appellation

9h00 - 9h45

MASTER CLASS 3 - SAUVIGNON (anglais)

10h15 - 11h00

MASTER CLASS 3 - SAUVIGNON (français)

Les expressions du sauvignon en Val de Loire

11h00

DÉGUSTATION THÉMATIQUE 1 - CRÉMANT-DE-LOIRE

"La diversité des assemblages" - Dégustation en présence de représentants de l'appellation

12h30 - 14h

DÉJEUNER

Autour d'un buffet avec les représentants des crémants-de-Loire

14h - 18h30

DÉCOUVERTES ŒNOTOURISTIQUES

CHOIX 1 - VOUVRAY - Visite découverte du vignoble

Vignes et troglodytes à l'honneur lors de cette balade à la découverte de l'appellation Vouvray agrémentée d'une dégustation de vieux millésimes

CHOIX 2 - TOURAINE OISLY - Visite découverte du vignoble

Parcours géologique du terroir de Touraine oisly, pour percer les secrets du sauvignon de cette région

20h

DÎNER AU CHÂTEAU MONCONTOUR

Présentation du "terroir de Vouvray dans toute sa plénitude" au sein de ce prestigieux site historique surplombant la Loire au cœur de l'appellation

MERCREDI 25 AVRIL

9h - 13h

DÉGUSTATION DES MILLÉSIMES 2016 ET 2015

En format tables découvertes par appellation

9h00 - 9h45

MASTER CLASS 4 - VINS DE SAUMUR (anglais)

10h15 - 11h00

MASTER CLASS 4 - VINS DE SAUMUR (français)

Le potentiel du cabernet franc de Loire et dégustation de millésimes d'exception des 3 AOC rouges

11h00

DÉGUSTATION THÉMATIQUE 2 - MUSCADET & TERROIRS

Dégustation en présence de représentants de l'appellation De 2003 à 2014, présentation des 4 nouvelles appellations communales du muscadet : Goulaine, Château-Thébaud, Monnières Saint-Fiacre, Mouzillon Tillières

12h30 - 14h

DÉJEUNER

Autour d'un buffet avec les représentants des muscadets

14h - 18h30

DÉCOUVERTES ŒNOTOURISTIQUES

CHOIX 1 - TOURAINE CHENONCEAUX - Visite découverte du vignoble

1 cru / 1 château : visite d'un des joyaux de la Loire, le château de Chenonceau et du vignoble qui porte son nom

CHOIX 2 - TOURAINE - Visite découverte du vignoble

Promenade vintage en 2 CV à la découverte des vignobles qui surplombent la Loire. Dégustation des 3 dénominations de Touraine-Amboise, Azay-le-rideau, Mesland

20h

DÎNER AU CHÂTEAU ROYAL DE BLOIS

À l'honneur, les vignerons et négociants installés depuis moins de 5 ans en Val de Loire

• 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, Haut-poitou, 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, Coteaux-du-vendômois, 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 - Emilie Charvet & Philippine Bondil
Tél. : 04 72 07 31 93 - philippine.bondil@clairdelune.fr

CONTACT INTERLOIRE

Anne-Sophie Lerouge
Tél. : 02 47 60 55 00 - as.lerouge@vinsvalde Loire.fr



VAL DE LOIRE
Millésime



VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#valdeloiremillesime

Précisions autour de votre inscription

1. Votre inscription est définitive après sa validation et accord par mail de l'organisateur, sous réserve de places disponibles.

2. L'organisateur prend en charge et réserve votre voyage en train et en avion. Tout changement d'horaires de transport et d'itinéraire sans accord de l'organisateur est à votre charge. Les voyages en voiture ne sont pris en charge qu'après accord et sur la base des tickets de carburants et de péages.
Seuls les taxis et navettes prévus par l'organisation sont pris en charge.

3. Les chambres, petit-déjeuners, déjeuners et dîners prévus au programme sont à la charge de l'organisateur, tous les extras restent à votre charge et devront être réglés par vos soins directement auprès des établissements.

4. Les activités de l'après-midi de mardi et mercredi sont au choix sous réserve de places disponibles.

