

VAL DE LOIRE

Millésime

23-27 avril 2019



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#valdeloiremillesime

InterLoire, l'interprofession des vins du Val de Loire, vous invite à participer à la troisième édition de « Val de Loire Millésime » : du mardi 23 avril au samedi 27 avril prochain. Cette année nous vous accueillons à Nantes (44), Loire-Atlantique, à l'issue du concours des vins du Val de Loire.

Profitez d'une large découverte, diversifiée et qualitative du vignoble du Val de Loire et de ses appellations. Au-delà du vin, Val de Loire Millésime, c'est aussi la découverte des terroirs ligériens, au cœur du vignoble, associée à de riches rencontres de domaines et maisons emblématiques lors de visites et dîners.

Programme

MARDI 23 AVRIL

14h - 18h

ARRIVÉE

Accueil à Nantes et installation à l'hôtel

19h-22h30

APÉRITIF D'ACCUEIL & DÎNER D'OUVERTURE

Les grandes marques de blancs de Loire dévoilent leurs bouquets.

MERCREDI 24 AVRIL

9h-9h45

MASTERCLASS 1 : PRÉSENTATION DU VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE (FRANÇAIS/ANGLAIS)

9h45- 10h30

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME (FRANÇAIS/ANGLAIS)

10h30-14h

DÉGUSTATION LIBRE DES VINS MÉDAILLÉS AU CONCOURS DES VINS DU VAL DE LOIRE

En format tables découvertes par appellation

12h30-14h

DÉJEUNER

14h30- 18h

VISITE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

Cap à l'Ouest pour l'instant Océan avec Muscadet Vins de Nantes. Visite d'un parc à huîtres et pêche à pied sur l'estran pour découvrir la gamme, du Gros-Plant-du-Pays-Nantais aux crus du Muscadet

19h30- 22h30

DÎNER EN BORD MER

« Escalade avec les vins de Nantes » pour une soirée conviviale chic, accords mer & vins raffinés, en présence des vignerons

JEUDI 25 AVRIL

9h30-10h15

MASTERCLASS 2 - LE CÉPAGE CHENIN (ANGLAIS) MASTERCLASS 2 - LE CÉPAGE CHENIN (FRANÇAIS)

Comprendre les différentes expressions du Chenin

9h30-12h

DÉGUSTATION THÉMATIQUE

En tables découvertes :
Les 3 visages du Saumur rouge
Les expressions du Chardonnay IGP en Val de Loire

12h15

DÉPART POUR SAVENNIÈRES

13h30-15h30

DÉJEUNER EN IMMERSION DANS LE VIGNOBLE DE SAVENNIÈRES

En présence des vignerons

15h45-17h

VISITE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

Partez à la découverte des terroirs de ces vignobles renommés : Savennières, Roche-aux-moines et Coulée-de-serrant

19h30- 22h30

DÎNER SAUMUR-CHAMPIGNY

A l'honneur, des vins ouverts d'esprit avec les représentants de l'appellation

VENDREDI 26 AVRIL

9h30-10h15

10h30-11h15

MASTERCLASS 3 - LE CÉPAGE CÔT (ANGLAIS) MASTERCLASS 2 - LE CÉPAGE CÔT (FRANÇAIS)

Découvrez les expressions du Côt de Touraine

9h30-13h

DÉGUSTATION THÉMATIQUE

En tables découvertes :
Les sauvignons de Touraine
Les grands terroirs de Vouvray
Les rosés de l'anjou : les plus belles réussites et les innovations

12h30 - 14h

DÉJEUNER

En présence des représentants des dégustations thématiques

14h30- 17h30

VISITE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

« IGP Val de Loire : originalités au cœur du vignoble »

Visite guidée de Clisson « l'Italienne » puis traversée du vignoble pour une dégustation de cépages ligériens originaux dans les trois couleurs (Grolleau, Pineau d'Aunis, Fié Gris...)

19h30- 22h30

APÉRITIF DÎNATOIRE CHEZ VOTRE CAVISTE

Venez échanger avec les vignerons et négociants du Val de Loire autour de belles bouteilles dans une ambiance conviviale et festive

• 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-1er 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 & Mathilde Blanchon
Tél. : 04 72 07 42 41 - mathilde.blanchon@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. Vous recevrez un formulaire de voyage à cet effet. 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, petits-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. Merci d'informer l'organisation en amont si vous ne désirez pas participer à l'un des déjeuners ou dîners proposés. Merci également de préciser lors de votre inscription la langue choisie pour les Master Class.

