

# VAL DE LOIRE

## Millésime

26-30 avril 2020



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#valdeloiremillesime

InterLoire (l'interprofession des vins du Val de Loire) vous invite à venir découvrir les grands terroirs ligériens, rencontrer les vignerons et représentants des domaines et maisons réputés à l'occasion de **Val de Loire Millésime 2020**.

Organisée pour la première fois à Angers, vous aurez l'occasion de goûter la diversité des vins du Val de Loire du 26 au 30 avril. Découvrez l'édition 2020 dans le programme ci-après.

## Programme

### DIMANCHE 26 AVRIL

#### 14h-18h ARRIVÉE

Accueil à Angers et installation à l'hôtel

#### 19h-22h30 APÉRITIF D'ACCUEIL & DÎNER DE PRESTIGE

Dîner de prestige autour des « crus » de l'Anjou : les grands secs et grands moelleux du vignoble angevin.

### LUNDI 27 AVRIL

#### 9h-10h MASTERCLASS 1 – PRÉSENTATION DU VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE ET DU MILLÉSIME 2019 (FRANÇAIS / ANGLAIS)

#### 9h30-12h DÉGUSTATION LIBRE DES VINS MÉDAILLÉS AU CONCOURS DES VINS DU VAL DE LOIRE

En format tables découvertes par appellation

#### 12h DÉPART POUR UN PIQUE-NIQUE CHIC DANS LES VIGNES

En route pour le vignoble d'Ancenis : Muscadet Coteaux de la Loire, cru Champtoceaux & Coteaux d'Ancenis à découvrir à travers l'expérience de la pêche en Loire en présence des producteurs, chefs et vignerons.

#### 14h30-18h VISITE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

**Bienvenue à bord ! Promenade en bateau commentée sur la Loire pour découvrir la vie et l'activité qu'abrite ce dernier fleuve sauvage d'Europe, puis balade dans les vignes et visite d'un domaine.**

#### 19h30-22h30 SOIRÉE DES FINES BULLES PAR LES MAISONS DU VAL DE LOIRE

### MARDI 28 AVRIL

#### 9h15-11h MASTERCLASS 2 – LES DIFFÉRENTS TERROIRS DE VOUVRAY

Comprendre les différentes expressions des vins de Vouvray

9h15-10h – Session en anglais

10h15-11h – Session en français

#### 9h15-12h DÉGUSTATION THÉMATIQUE

En tables découvertes :

- Les vins de Touraine, les vins de l'apéritif
- Saumur blanc (chenin) et Saumur Puy-Notre-Dame (cabernet-franc), deux facettes des vins de Saumur
- Les rosés : les « typiques », les « atypiques », « les oubliés »

#### 12h-13h30 DÉJEUNER BUFFET

Poursuivez vos échanges avec les vignerons et maisons présents aux dégustations

#### 14h30-17h30 VISITE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

**Partez à la découverte des lieux dits de l'Anjou blanc :** présentation de la démarche de hiérarchisation des crus et dégustation des futurs lieux dits en présence d'un géologue. Visites de vignes et de domaines.

#### 20h-22h30 DÎNER CHEZ UN CAVISTE

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

### MERCREDI 29 AVRIL

#### 9h30-11h15 MASTERCLASS 3 – LE CRÉMANT-DE-LOIRE

Identifier les expressions de ce vin issu de la tradition des fines bulles de Loire

9h30-10h15 – Session en français

10h30-11h15 – Session en anglais

#### 9h30-12h DÉGUSTATION THÉMATIQUE

En tables découvertes :

- Vouvray : les différents terroirs en dégustation
- Savennières
- Le cépage sauvignon en IGP Val de Loire
- « Pineaux d'Aunis de la Vallée-du-Loir » rosés et rouges des AOC Coteaux du Vendômois et Coteaux du Loir

#### 12h-13h30 DÉJEUNER BUFFET

Poursuivez vos échanges avec les vignerons et maisons présents aux dégustations

#### 14h30-16h30 VISITE DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

**Activité 1 : Vignes Vins Randos 2020 : J-129 !** Profitez d'une balade gourmande dans les vignes de Saumur-Champigny. En avant-première, profitez d'une balade gourmande dans les vignes de Saumur-Champigny avec 4 étapes de dégustation en présence des vignerons.

**Activité 2 : Décollage immédiat pour le vignoble de Saumur !** Vol découverte du vignoble pour comprendre la géographie insolite du Saumurois suivi d'un voyage en Combi vintage VW (places limitées à 12 personnes).

#### 16h30-17h30 VUE SUR LOIRE & PATRIMOINE DE SAUMUR

Dégustation des 7 AOC SAUMUR en rooftop du Dôme, le théâtre de Saumur

#### 19h30-22h30 DÎNER CABERNET FRANC

Venez partager avec les vignerons et maisons, un dîner autour des rouges du Val de Loire et leur cépage emblématique.

• 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-château-thébaud, Muscadet-sèvre-et-maine-clisson, Muscadet-sèvre-et-maine-goulaine, Muscadet-sèvre-et-maine-gorges, Muscadet-sèvre-et-maine-monnières saint-fiacre, Muscadet-sèvre-et-maine-mouzillon-Tillières, 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 – Émilie 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@vinsvaldeloire.fr

---

### *Précisions autour de votre inscription*

---

1. Votre inscription est définitive après sa validation et accord par mail de Clair de Lune, sous réserve de places disponibles.

2. InterLoire 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 d'InterLoire, tous les extras restent à votre charge et devront être réglés par vos soins directement auprès des établissements.

4. Merci de préciser la langue choisie pour les Master Class lors de votre inscription.

5. Sur les réseaux sociaux, suivez et partagez les publications liées à l'événement avec le hashtag **#valdeloiremillesime**, à utiliser sans modération !

