



Le vignoble qui présente  
**la plus grande diversité**  
de vins au monde





# Val de Loire, un millésime 2018 tout simplement **EXCEPTIONNEL !**

**F**antastique ! De mémoire de vigneron, peu se souviennent d'une récolte aussi **QUALITATIVE et QUANTITATIVE** en Val-de-Loire, même chez les plus anciens ! Ces vendanges 2018 resteront gravées dans les esprits. Elles donnent un **millésime D'ANTHOLOGIE**, que certains comparent au 1959, qui figure au panthéon des millésimes ligériens (*Le Point*, mars 2019). Les vins sont très aromatiques et gourmands de Nantes à Sancerre, toutes couleurs confondues. L'estimation des volumes pour les AOC et IGP du Val-de-Loire grimpe à 2,9 MHL (périmètre InterLoire et BIVC), contre 2,2 MHL en 2017, un retour à des volumes normaux après une succession de petites récoltes. De quoi **répondre aux attentes du marché** et reconstituer des stocks pour les vigneron ligériens.

Le printemps très favorable a permis une **floraison remarquablement précoce et de très belles sorties de grappes**. En l'absence de grêle et de gel, les vignes ont pu se développer sans problématique particulière, jusqu'au mois de juin très pluvieux et sa forte pression mildiou. Dans l'ensemble, celle-ci

fût maîtrisée par le savoir-faire et la vigilance des vigneron. **La chaleur estivale HISTORIQUE** a ensuite accompagné l'épanouissement des raisins dans un très bon état sanitaire, conséquence d'une précocité de la récolte quasi-semblable à 2017, sur l'ensemble du vignoble. Enfin, les magnifiques conditions de récolte offertes de fin août jusqu'en octobre ont permis aux vigneron de réaliser des vendanges en toute sérénité avec des raisins arrivés à parfaite **MATURITÉ**.

## **REMARQUABLE RICHESSE AROMATIQUE EN BLANCS (tranquilles et bulles) ET ROSÉS**

Dans le Nantais, les premières grappes de melon ont été vendangées fin août, avec des équilibres très satisfaisants, des acidités plus faibles qu'en année moyenne et **une belle richesse et complexité AROMATIQUE**.

Le constat est le même sur les chenins et les chardonnays récoltés de fin août jusqu'au 20 septembre, pour réaliser des vins blancs secs ou des vins de base destinés aux effe-

vescents. Concernant les vins effervescents, le millésime est propice à de **beaux ÉQUILIBRES** et à la reconstitution de stocks de très belle qualité.

En Touraine, les premiers sauvignons vendangés proposent des profils aromatiques thiolés - agrumes, ananas - alors que ceux vendangés plus tardivement ont des arômes mûrs d'abricot et de pêche... De quoi travailler de **grands assemblages !**

Pour la production de rosés, les cabernets donnent des vins très **FRUITÉS** - cerise, groseille - et **GOURMANDS**, et les grolleaux, côts et gamays vinifiés en rosés sont très aromatiques.

Concernant les liquoreux, l'année chaude a conduit à du passerillage - dessiccation naturelle des baies sur pied - alors que la botrytisation - champignon microscopique s'attaquant aux raisins - s'est faite lentement du fait du manque d'humidité. L'état sanitaire excellent a permis de produire de **très grands liquoreux que seules les années hors du commun permettent de vinifier**.

## **DES ROUGES RONDS ET SOYEUX**

Les récoltes de cabernet franc et de côtel se sont terminées autour du 10 octobre, et celles de cabernet sauvignon mi octobre. **En rouges, la situation est aussi idéale qu'en blancs et rosés**, tant en rendement qu'en qualité, avec des degrés plus élevés qu'en année moyenne, liés aux fortes chaleurs. Pour ce millésime 2018, les cabernets des terroirs sableux sont thiolés, avec des arômes de fruits rouges, voire floraux (violette). Ceux issus de tuffeau ont des arômes plus **CONCENTRÉS** et **FRUITÉS** de type griotte, confitures de framboise, et des couleurs profondes, très noires. Les vins sont **RONDS**, veloutés et **SOYEUX**. Les côts sont magnifiques avec des profils différents de ce que l'on connaît. Avec ce millésime, certaines cuvées vont également pouvoir faire de jolis vins de gardes, et se déguster d'ici 10 voire 15 ans !

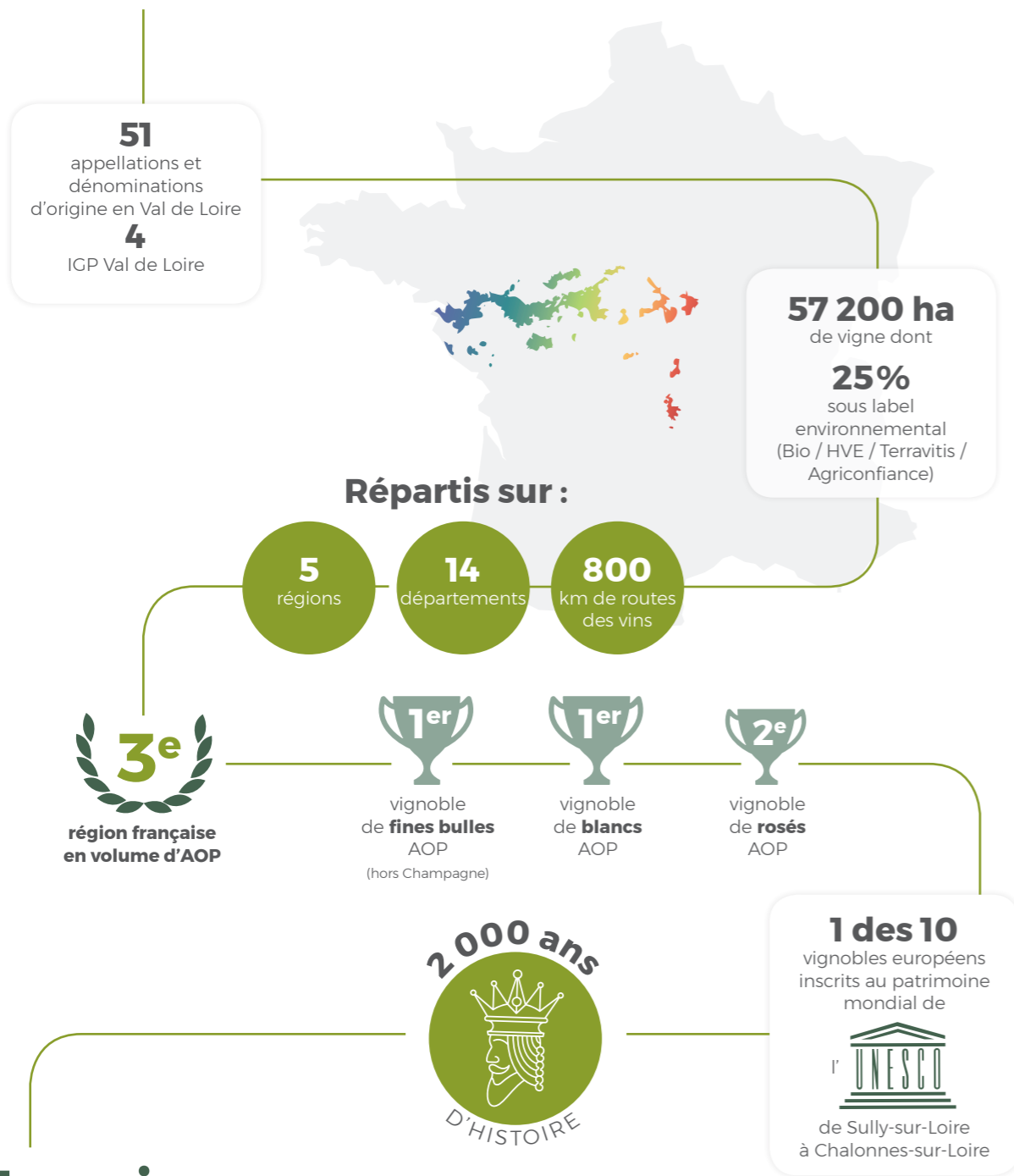
**Jean-Martin Dutour**, Président d'InterLoire, résume ainsi :

*« Les conditions de récolte ont été parfaites en septembre et octobre et ont permis de gérer les vendanges dans la plus grande sérénité. Nous sommes sur un millésime exceptionnel, du jamais vu de mémoire de vigneron, riche en qualité et généreux en quantité. Une grande année pour le Val de Loire qui va nous permettre de répondre aux attentes des marchés ».*



griotte  
maturité  
velouté  
gourmand  
floral  
Exceptionnel  
équilibré  
abricot  
fruité  
groseille  
richesse aromatique  
cerise  
agrumes  
rond  
soyeux

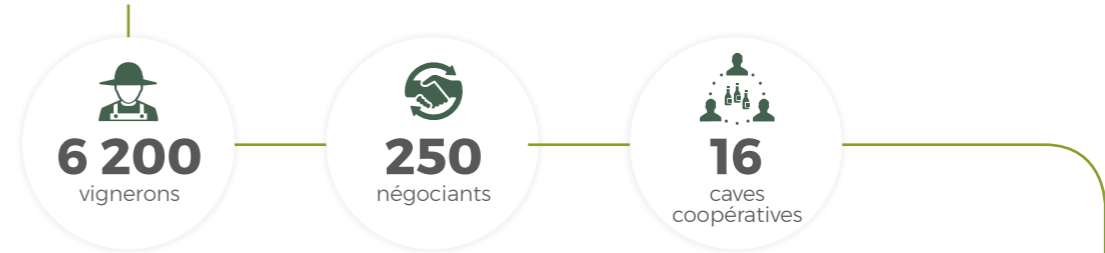
# Le vignoble



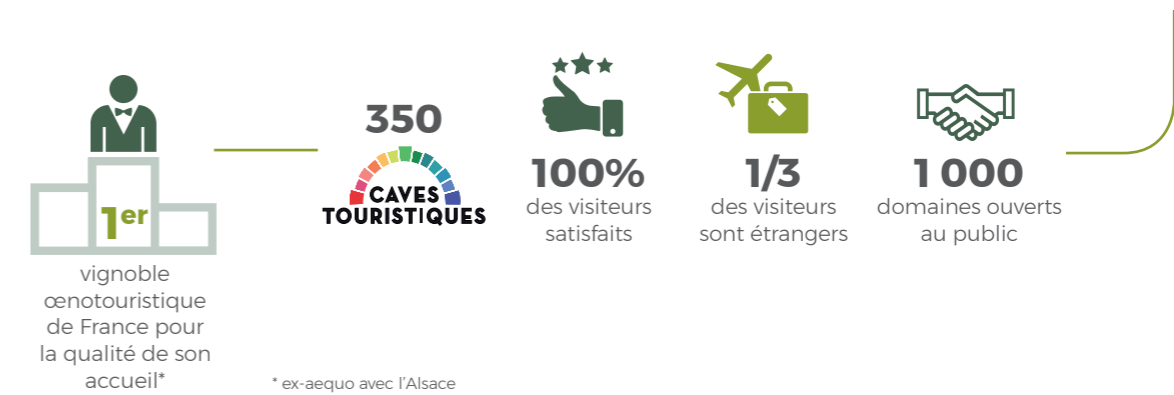
# Les vins



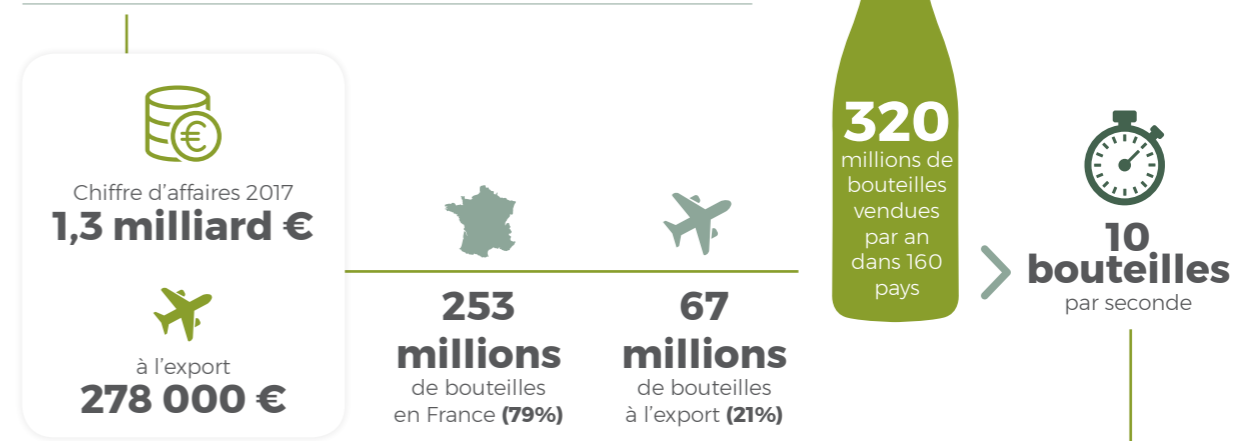
# Les entreprises



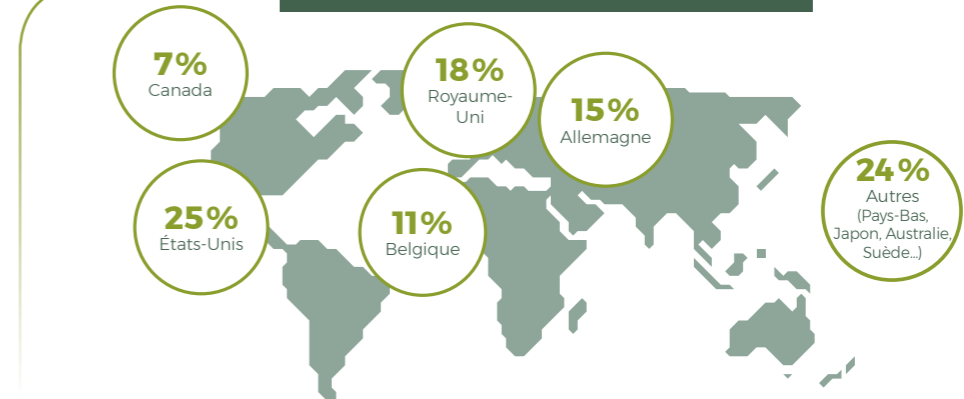
# L'œnotourisme



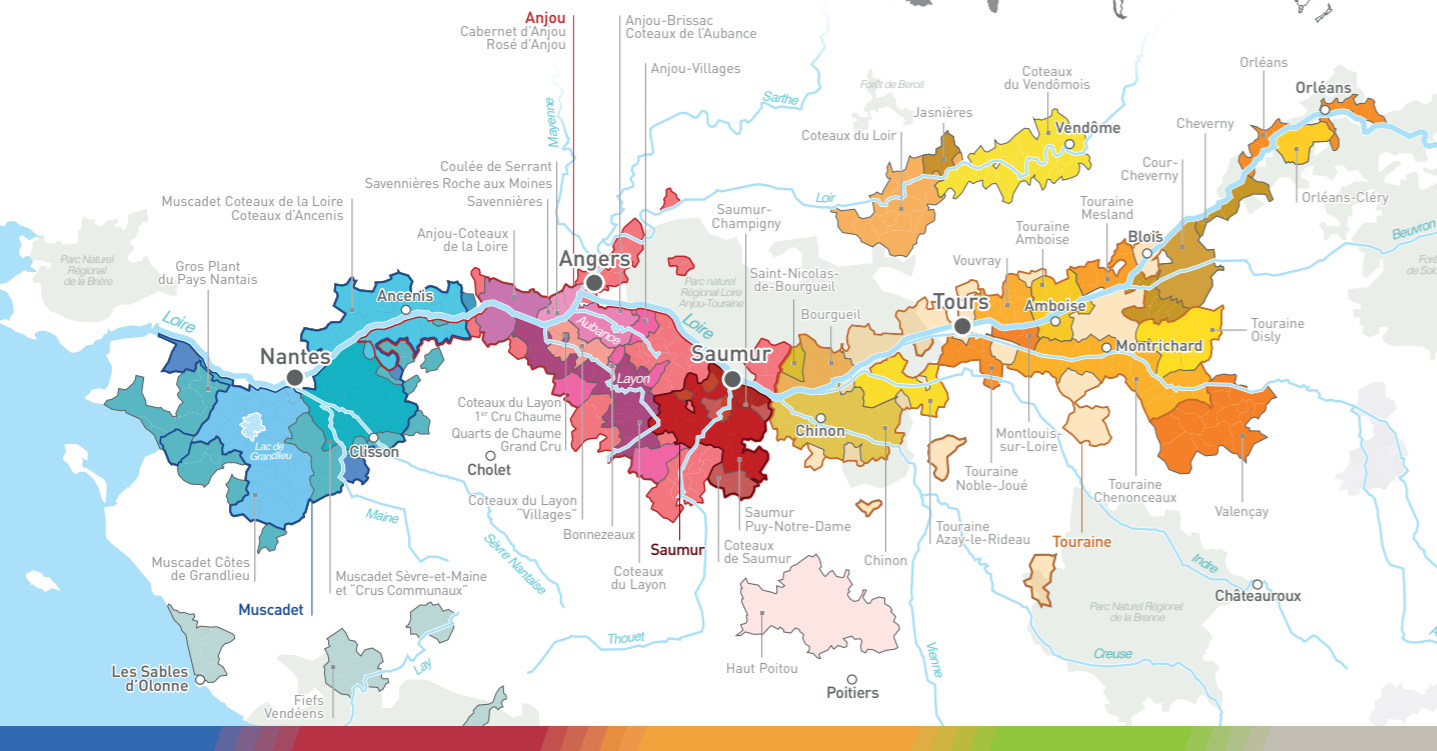
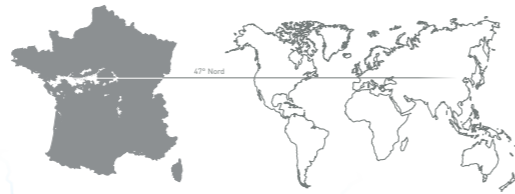
# La commercialisation



## Répartition des exportations en volume/pays



Sources : InterLoire, BIVC, INAO, Douanes, IRI, Bebetter



Zoom AOP IGP bassin InterLoire



LE VIGNOBLE DE L'ANJOU-SAUMUR ET DU HAUT-POITOU

Avec dix-neuf appellations<sup>1</sup> et l'IGP Val de Loire, le vignoble de l'Anjou-Saumur et du Haut-Poitou s'étend sur 21 400 ha. Il jouit d'une diversité extraordinaire ! Des blancs secs, mœlleux et liquoreux, des rosés frais et tendres, des rouges à boire jeunes ou de grande garde, la carte est intarissable.

1. AOP : Anjou\*, Anjou-Coteaux de la Loire\*, Anjou-Villages\*, Anjou-Villages Brissac\*, Bonnezeaux\*, Cabernet d'Anjou\*, Coteaux de l'Aubance\*, Coteaux de Saumur\*, Coteaux du Layon\*, Coulée de Serrant\*, Haut-Poitou\*, Quarts de Chaume Grand Cru\*, Rosé d'Anjou\*, Saumur\*, Saumur-Champigny\*, Savennières\*, Savennières Roche aux Moines\*, Crémant de Loire\*, Rosé de Loire\*. IGP : Val de Loire\* \* du ressort d'InterLoire

<b>APPELLATIONS</b> 19 appellations 1 IGP 8 dénominations	<b>VOLUME PRODUIT</b> 1 342 000 hl dont 1 080 000 hl en AOP et 112 000 hl en IGP 37% des volumes du Val de Loire	<b>COULEURS</b> Rosés : 44% Rouges : 18% Fines bulles : 22% Blancs : 16%
<b>METTEURS EN MARCHÉ</b> Vignerons : 2083 Caves coopératives : 5 Négociants : 45	<b>VENTES AOP</b> France : 83% Export : 17%	<b>COLS VENDUS AOP</b> <b>124 M</b>

Sources : InterLoire, Douanes année 2018 pour la récolte et 2017-2018 pour la commercialisation (données AOP)

<b>TOP 3 des AOP en volume</b>	Crémant de Loire 195 000 hl	Cabernet d'Anjou 391 000 hl	Saumur 140 000 hl
	2	1	3



LE VIGNOBLE DE NANTES

Du littoral atlantique aux confins de l'Anjou, le vignoble de Nantes, composé de 7 AOP<sup>1</sup> et l'IGP du Val de Loire, s'étend sur 12 500 ha. Il donne naissance à des vins d'une franchise épatante dans les trois couleurs. Le blanc, couleur dominante du vignoble, est incarné par un vin star, le muscadet, issu du melon de Bourgogne. Les vins du vignoble de Nantes se déclinent également en rosé et en rouge avec l'appellation coteaux-d'ancenis.

1. AOP : Fiefs Vendéens, Coteaux d'Ancenis\*, Gros Plant du Pays Nantais\*, Muscadet\*, Muscadet Côtes de Grandlieu\*, Muscadet Coteaux de la Loire\*, Muscadet Sevre et Maine\* IGP : Val de Loire\* \* du ressort d'InterLoire

<b>APPELLATIONS</b> 7 appellations 1 IGP 3 dénominations 4 en cours de reconnaissance	<b>VOLUME PRODUIT</b> 880 000 hl dont 492 000 hl en AOP et 140 000 hl en IGP 24% des volumes du Val de Loire	<b>COULEURS</b> Blancs : 82% Rosés : 12% Rouges : 6%
<b>METTEURS EN MARCHÉ</b> Vignerons : 1270 Caves coopératives : 2 Négociants : 45	<b>VENTES AOP</b> France : 83% Export : 17%	<b>COLS VENDUS AOP</b> <b>50 M</b>

Sources : InterLoire, Douanes année 2018 pour la récolte et 2017-2018 pour la commercialisation (données AOP)

<b>TOP 3 des AOP en volume</b>	IGP Val de Loire 140 000 hl	Muscadet Sèvre et Maine 327 000 hl	Muscadet 132 000 hl
	2	1	3



LE VIGNOBLE DE LA TOURAINE

Des environs immédiats de Montsoreau, frontière de l'Anjou, à Blois, le vignoble de la Touraine composé de 17 appellations<sup>1</sup> et l'IGP Val de Loire, s'étend sur 16 300 ha. Il égrène de part et d'autre de la Loire quelques-unes des appellations ligériennes les plus réputées comme Chinon, Saint-nicolas-de-bourgueil et Vouvray.

1. AOP : Bourgueil, Cheverny, Chinon\*, Coteaux du Loir\*, Coteaux du Vendômois\*, Cour-Cheverny, Jasnières\*, Montlouis-sur-Loire, Orléans, Orléans-Cléry, Saint-Nicolas-de-Bourgueil\*, Touraine\*, Touraine-Noble-Joué\*, Valençay, Vouvray\*, Crémant de Loire\*, Rosé de Loire\*. IGP : Val de Loire\* \* du ressort d'InterLoire

<b>APPELLATIONS</b> 17 appellations 1 IGP 5 dénominations	<b>VOLUME PRODUIT</b> 992 000 hl dont 818 000 hl en AOP et 70 000 hl en IGP 27% des volumes du Val de Loire	<b>COULEURS</b> Rouges : 36% Blancs : 35% Fines bulles : 16% Rosés : 13%
<b>METTEURS EN MARCHÉ</b> Vignerons : 1 600 Caves coopératives : 11 Négociants : 125	<b>VENTES AOP</b> France : 80% Export : 20%	<b>COLS VENDUS AOP</b> <b>59 M</b>

Sources : InterLoire, Douanes année 2018 pour la récolte et 2017-2018 pour la commercialisation (données AOP)

<b>TOP 3 des AOP en volume</b>	Vouvray 144 000 hl	Touraine 288 000 hl	Chinon 121 000 hl
	2	1	3

# CONTACT PRESSE

**Anne-Sophie Lerouge**

Tél. : 02 47 60 55 23 • [as.lerouge@vinsvaldeloire.fr](mailto:as.lerouge@vinsvaldeloire.fr)

## À PROPOS D'INTERLOIRE

L'interprofession des vins du Val de Loire, située au cœur de la 3<sup>e</sup> région viticole française de vins d'appellation, rassemble 3000 opérateurs (vignerons, négociants et coopératives) du nantais, de l'anjou-saumur et de la touraine.

Interloire regroupe les appellations, dénominations et l'GP Val de Loire, réparties sur 43 000 hectares et 14 départements de la Vendée au Puy-de-Dôme, représentant 80% des volumes du bassin viticole.

**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**

# INTERLOIRE

Interprofession des Vins du Val de Loire