

DOSSIER DE PRESSE 2018

---

# LE VIGNOBLE QUI PRÉSENTE *la plus grande diversité* DE VINS AU MONDE



VINS DU  
 VAL DE LOIRE

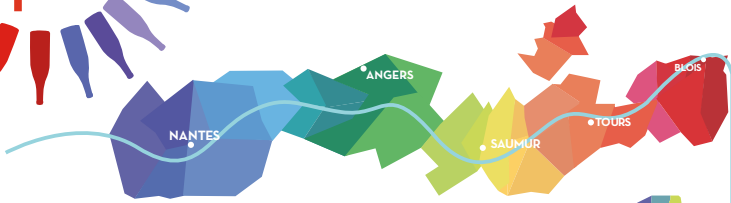
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

# Le vignoble



**43 000 ha en AOC**



Soit 4,5 x la superficie de Paris

## RÉPARTIS SUR :



**3<sup>ème</sup>** Région viticole française  
en volume d'AOC  
(hors Champagne)

1 des 10 vignobles européens inscrits

**au patrimoine  
mondial**

de l'   
de Sully-sur-Loire (Loiret)  
à Chalonnes-sur-Loire (Maine-et-Loire)

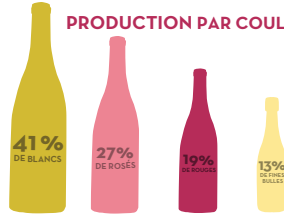


## Les vins

**24 CÉPAGES**  
dont 4 majeurs :



**PRODUCTION PAR COULEUR**



## Les entreprises



## L'œnotourisme



**1<sup>er</sup> vignoble œnotouristique de France**  
pour la qualité de son accueil\*

(\*ex aequo avec l'Alsace)



## La commercialisation

270 MILLIONS

DE BOUTEILLES  
VENDUES PAR AN  
DANS 160 PAYS

>

9 BOUTEILLES



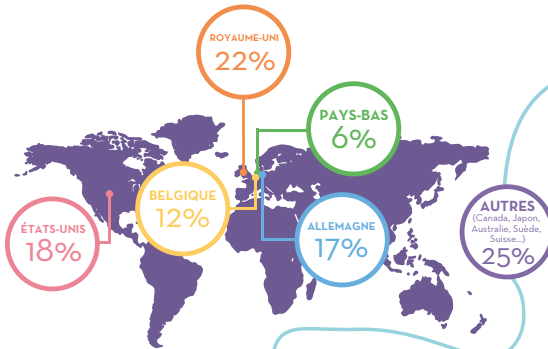
par  
seconde

220 MILLIONS  
de bouteilles  
en France



50 MILLIONS  
de bouteilles  
à l'export

### RÉPARTITION DES EXPORTATIONS en volume/pays



chiffres AOC/IGP Interloire - moyenne annuelle sur 5 ans





# LE VIGNOLE de Nantes

Du littoral atlantique aux confins de l'Anjou, le vignoble de Nantes composé de 6 appellations\* et l'IGP du Val de Loire, membres d'InterLoire, s'étend sur 10 300 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.

\*Coteaux-d'ancenis, Gros-plant-du-pays-nantais, Muscadet, Muscadet-coteaux-de-la-loire, Muscadet-côtes-de-grandlieu, Muscadet-sèvre-et-maine et dénominations communales.



6 appellations  
3 dénominations  
4 en cours  
de reconnaissance



380 000 hl  
dont 307 000 hl  
en AOP



Blancs : 98,9 %  
Rosés : 0,5 %  
Rouges : 0,6 %



Producteurs : 600  
Caves coopératives : 2  
Négociants : 50



France : 83 %  
Export : 17 %



48 M

Sources : InterLoire, Douane année 2017 pour la récolte et campagne 2016-2017 pour la commercialisation (données AOP)

## Millésime 2017 : une très belle qualité

Dans le muscadet, le ban des vendanges a été édité le 28 août. Le gel de fin avril est à l'origine de fortes disparités : certains vigneron ont pu atteindre les rendements butoirs alors que d'autres ont perdu jusqu'à 80 % de leur récolte, notamment au cœur du Sèvre-et-Maine. La vendange est de 280 000 hl pour l'ensemble du muscadet, contre 244 000 hl l'an dernier, soit un manque à gagner de 35 à 40 % par rapport à une année normale. Une belle qualité est toutefois au rendez-vous avec ce millésime précoce, grâce à un mois d'août ensoleillé. Il y a de jolis vins caractérisés par le fruité, la vivacité, la fraîcheur et une belle tenue en bouche.

# LE VIGNOBLE de l'Anjou-Saumur

Avec une vingtaine d'appellations\* et l'IGP Val de Loire, membres d'InterLoire, le vignoble de l'Anjou-Saumur s'étend sur 19 300 ha. Il jouit d'une diversité extraordinaire ! Des blancs secs, moelleux et liquoreux, des rosés frais et tendres, des rouges à boire jeunes ou de grande garde, la carte est intarissable.

\*Anjou, Anjou-coteaux-de-la-loire, Anjou-villages, Anjou-villages-brissac, Bonnezeaux, Cabernet-d'anjou, Coteaux-de-l'aubance, Coteaux-du-layon, Coteaux-de-saumur, Coulée-de-serrant, Crémant-de-loire, Haut-Poitou, Quarts-de-chaume-grand-cru, Rosé-d'anjou, Rosé-de-loire, Savennières, Savennières-roche-aux-moines, Saumur, Saumur-champigny et dénominations communales.



19 appellations  
8 dénominations



917 000 hl  
dont 854 000 hl en AOP



Rosés : 47 %  
Rouges : 17 %  
Fines bulles : 25 %  
Blancs : 11 %



Producteurs : 1 000  
Caves coopératives : 2  
Négociants : 60



France : 84 %  
Export : 16 %



119 M

Sources : InterLoire, Douane année 2017 pour la récolte et campagne 2016-2017 pour la commercialisation (données AOP)

## Millésime 2017 : précocité rime avec qualité

### *Chenins secs et liquoreux : un beau potentiel aromatique*

Un très beau potentiel aromatique caractérise ces vins pour les vendanges 2017. Sur certaines zones, comme l'appellation savennières, les chenins ont particulièrement souffert du gel. Sur d'autres secteurs, les récoltes sont bonnes. Pour les vendanges tardives, le climat a permis aux vendangeurs de prendre le temps de faire les tris. Et si les volumes restent limités, la qualité rentrée dans les chais est très belle.

### *Cabernets francs : une très grande diversité*

Pour ce cépage, le millésime offre des situations d'une très grande diversité selon l'impact du gel de cette année et de l'année dernière. Au global, des cabernets francs souples, aériens et d'autres plus denses, plus structurés avec un joli grain de

tanins et de très beaux équilibres sucre- acidité, à rapprocher des 2011.

### *Rosés : une richesse aromatique exceptionnelle*

Le bon état sanitaire et la maturité des raisins ont permis des vinifications optimales qui ont conduit à des rosés très flatteurs. Après la fermentation alcoolique, les vins de gamay, pinot noir et de cabernet franc sont très fuités, riches et denses.

### *Fines bulles de loire : de belles matières*

Le ban des vendanges pour les crémant-de-Loire a été donné pour le 28 août. Les chenins récoltés pour les vins de base avaient de belles acidités et les chardonnays une riche palette aromatique. Du fait de la précocité des vendanges, les vins sont puissants, riches avec de belle matières.

# LE VIGNOBLE de la Touraine

Des environs immédiats de Montsoreau, frontière de l'Anjou, à Blois, le vignoble de la Touraine composé de 10 appellations\* et l'IGP Val de Loire, membres d'InterLoire, s'étend sur 12 600 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.

\* Chinon, Crémant-de-loire, Coteaux-du-loir, Coteaux-du-vendômois, Jasnières, Rosé-de-loire, Saint-nicolas-de-bourgueil, Touraine, Touraine-noble-joué, Vouvray et dénominations communales.



10 appellations  
5 dénominations



534 000 hl  
dont 498 000 hl en AOP



Rouges : 36 %  
Blancs : 33 %  
Fines bulles : 23 %  
Rosés : 8 %



Producteurs : 1 400  
Caves coopératives : 12  
Négociants : 150



France : 82 %  
Export : 18 %



58 M

Sources : InterLoire, Douane année 2017 pour la récolte et campagne 2016-2017 pour la commercialisation (données AOP)

## Millésime 2017 : précocité rime avec qualité

### *Sauvignon : satisfaction générale sur les arômes*

D'un point de vue qualitatif, la satisfaction est générale pour les sauvignons ligériens. Les arômes sont fruités, caractéristiques des profils classiques de sauvignon, et malgré les maturités avancées cette année, une bonne acidité apporte un équilibre intéressant en bouche. À déplorer, une baisse de 30 % de la récolte due au gel.

### *Chenins secs et liquoreux : un beau potentiel*

Un très beau potentiel aromatique caractérise ces vins pour les vendanges 2017. Pour les vendanges tardives, le climat a permis aux vendangeurs de prendre le temps de faire les tris. Et si les volumes restent limités, la qualité rentrée dans les chais est très belle.

### *Gamays : des vins riches, soyeux et colorés*

Les gamays ont été vendangés avec une très bonne maturité tant technologique que polyphénolique et

un bon état sanitaire. Chacun s'accorde à voir en ce millésime des vins de gamay riches, soyeux, colorés aux arômes de fruits noirs avec des volumes supérieurs à ceux attendus.

### *Cabernets francs : une très grande diversité*

Pour ce cépage, le millésime offre des situations d'une très grande diversité selon l'impact du gel. Au global, des cabernets francs souples, aériens et d'autres plus denses, plus riches avec un joli grain de tanins et de très beaux équilibres sucre-acidité, à rapprocher des 2011.

### *Fines bulles de Loire : riche palette aromatique*

Le ban des vendanges pour les crémants-de-Loire a été donné pour le 28 août. Les chenins récoltés pour les vins de base avaient de belles acidités et les chardonnays une riche palette aromatique. Du fait de la précocité des vendanges, les vins sont puissants, riches avec de belles matières.

## CONTACTS PRESSE

INTERLOIRE

**Anne-Sophie Lerouge**

Tél. : 02 47 60 55 23 – [as.lerouge@vinsvalde Loire.fr](mailto:as.lerouge@vinsvalde Loire.fr)



[www.vinsvalde Loire.fr](http://www.vinsvalde Loire.fr)

### À propos d'InterLoire

L'interprofession des vins du Val de Loire rassemble 3000 opérateurs (viticulteurs, négociants et coopératives) qui commercialisent en moyenne 2 millions d'hectolitres par an équivalent à 270 millions de bouteilles. Elle regroupe une cinquantaine d'appellations, dénominations et IGP réparties sur 43 000 hectares et 14 départements ligériens, de la Vendée au Puy-de-Dôme, représentant 80% des volumes du bassin ligérien. InterLoire s'inscrit au cœur de la 3<sup>e</sup> région de vins d'appellation de France avec pour missions le pilotage économique de la filière, la recherche et l'expérimentation, la défense et la promotion des vins du Val de Loire.

