

VAL DE LOIRE

Millésime

28 juin-2 juillet 2021



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 2021**.

Organisée pour la première fois à Angers, vous aurez l'occasion de goûter la diversité des vins du Val de Loire du 28 juin au 2 juillet. Découvrez l'édition 2021 dans le programme ci-après.

Programme

LUNDI 28 JUIN

- 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.

MARDI 29 JUIN

- 9h-10h **MASTERCLASS 1 – PRÉSENTATION DU VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE ET DU MILLÉSIME 2020 (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.
- 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 30 JUIN

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

JEUDI 1^{ER} JUILLET

- 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 2021 - J-65 ! 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-monniers saint-fiacre, Muscadet-sèvre-et-maine-mouzellon-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 – Amélie Bluma & 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 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 !

