



Angers, le 17 mars 2025

Agenda : du 6 au 9 juillet 2025

Chenin Blanc International Celebration **Découvrez la diversité des chenins du monde**

Du 6 au 9 juillet 2025, le collectif #FANDECHENIN organisera « Chenin Blanc International Celebration », un événement international dédié à la richesse et à la diversité du cépage chenin. Un rendez-vous unique réunissant plus de 300 professionnels et prescripteurs du monde du vin. Cet événement s'articulera autour d'un programme riche et varié qui mettra en lumière la diversité de ce cépage, au cœur de son berceau ligérien.

Le Chenin, cépage en pleine effervescence sur les tables françaises et internationales

La consommation de vins blancs connaît une véritable révolution, et le cépage chenin en est l'un des grands bénéficiaires.

En France, la demande de vins de fines bulles et de blancs secs est en forte croissance, portée par une tendance générationnelle inédite : **chaque nouvelle génération consomme davantage de vins blancs que les précédentes au même âge** (Etude Consommation des vins blancs en France Interloire / Wine intelligence). Ce phénomène s'explique par l'évolution des habitudes alimentaires, avec une place croissante accordée aux viandes blanches, poissons et plats végétariens, des alliances naturelles avec les caractéristiques du vin blanc. Les moins de 35 ans plébiscitent d'ailleurs cette couleur pour sa fraîcheur et son fruité.

À l'international, le cépage chenin s'impose également comme une valeur montante. Selon le Wine Trade Monitor 2024*, **il est parmi les cépages les plus attendus sur les marchés mondiaux et affiche la progression d'intérêt la plus marquée depuis la précédente étude – 5^{ème} cépage dont la demande va le plus augmenter dans les 24 prochains mois pour les professionnels du vin** (dans le top 3 des cépages le plus dynamiques pour les professionnels du Royaume-Uni, Canada et Belgique). Avec sa diversité aromatique et sa capacité à sublimer une multitude de terroirs, le chenin confirme son statut de cépage tendance et incontournable.

Deux sessions précurseurs en 2019 et 2022

Initié par Destination Angers, le Chenin Blanc International Congress a connu deux éditions marquantes à Angers en 2019 et en Afrique du Sud en 2022. Pour 2025, le collectif #FANDECHENIN prépare une nouvelle édition **Chenin Blanc International Celebration**, un événement ambitieux et festif réunissant professionnels et passionnés, avec le soutien d'Interloire et de l'École des Agricultures d'Angers.

3 jours autour de la thématique : Les goûts de la diversité

Du 6 au 9 juillet 2025, le vignoble de Loire accueillera Chenin Blanc international Celebration, un rendez-vous unique réunissant plus de 300 experts et passionnés de vin venus des quatre coins du monde.

Cet événement mettra à l'honneur le cépage chenin et soulignera son potentiel exceptionnel face aux enjeux environnementaux et gustatifs actuels.

À travers **des sessions exclusives mêlant échanges entre experts** et dégustations de Chenins du monde entier**, et **visites immersives dans les vignobles**, cet événement est bien plus qu'un simple rendez-vous viticole. Il s'agit d'un véritable laboratoire d'idées, un espace d'échanges et de découvertes, où tradition et innovation se rencontrent pour imaginer l'avenir de la viticulture.

Le programme proposera des sessions qui feront intervenir des experts et vigneron·s témoins du monde entier sur des thématiques précises. Pendant cette heure et demie des chenins du monde entier seront proposés à la dégustation pour illustrer le propos. Thématiques et intervenants en annexe.

2 temps festifs ouverts aux amateurs de chenin :

- La grande soirée des Chenins du monde, organisée le dimanche 6 juillet à l'Abbaye de Fontevraud, sera le point d'orgue de l'événement.
- La soirée de clôture du 8 juillet à Vouvray proposera également une grande dégustation des Chenins du Monde au Domaine Hôtel-Noble.

Ces deux soirées seront ouvertes aux amateurs éclairés souhaitant déguster des Chenins du monde entier.

« Chenin Blanc international Celebration 2025 est une opportunité unique de faire rayonner la richesse et la diversité du Chenin, tant auprès des experts que des amateurs. Nous allons réunir à Angers, Fontevraud et Vouvray des journalistes experts, professionnels, scientifiques et surtout des vigneron·s du monde entier pour célébrer ensemble notre cépage ! »

Philippe Porché, président du collectif #FANDECHENIN – Domaine de Rocheville.

« Les différentes sessions proposées permettront aux participants d'approfondir leurs connaissances sur le chenin. Chaque session fera intervenir deux experts qui présenteront leur point de vue sur une thématique précise. Les sessions seront accompagnées, à chaque fois de dégustation de Chenins du monde afin d'illustrer la thématique abordée. »

Étienne Neethling, enseignant chercheur à l'ESA, coordinateur des sessions de Chenin Blanc international Celebration.

Programme détaillé disponible sur : www.chenincelebration.com



À propos du collectif #FANDECHENIN

Créé en 2019, le collectif #FANDECHENIN regroupe l'interprofession des vignobles de Loire, des vigneron·s et des négociants de Loire autour d'un objectif commun : la promotion de la richesse et la singularité du cépage chenin. Ce collectif, initié par la Fédération viticole Anjou-Saumur, s'engage à créer du lien entre tous les producteurs de chenin du monde et à mettre en lumière les 26 AOP et 1 IGP de chenin du vignoble de Loire auprès des professionnels.

*Etude Wine trade Monitor 2024 sur 957 professionnels du vin de 9 pays.

**Les noms de l'ensemble des intervenants seront dévoilés début mars

Contacts presse :

Agence Clair de Lune : Carmen Morice carmen.morice@clairdelune.fr – 04 69 67 46 74

Cécile Lenne cecile.lenne@clairdelune.fr – 06 23 39 56 45

Fédération Viticole Anjou-Saumur : Sophie Beauclair – Chargée de projets #FANDECHENIN
s.beauclair@federationviticole.com | 06 48 30 60 33

ANNEXE

Sessions et intervenants

DIMANCHE 6 JUILLET

- **Le goût de l'avenir : cultiver une viticulture responsable**

Découvrez comment le Chenin blanc s'adapte aux défis du changement climatique grâce à des pratiques innovantes et durables, pour construire une viticulture résiliente et engagée. Dégustation de chenins du monde.

Intervenants

Michelle Bouffard : WSET éducatrice certifiée, DipWSET, sommelière certifiée
Fondatrice de Tasting Climate Change. Auteure, journaliste, conférencière, formatrice, consultante.

Etienne Neethling : Enseignant-chercheur en Viticulture et Oenologie
Des vigneron producteurs de chenin en Argentine, en Afrique du Sud et en France

- **Le Goût de l'héritage : Explorer la richesse génétique**

Plongez dans la diversité clonale du Chenin blanc et l'importance des vieilles vignes face aux défis climatiques, avec une dégustation inspirante de chenins d'Afrique du Sud.

Intervenants

Alder Yarrow : Auteur sur le vin. Fondateur de vinography.com
Patrice This : Responsable de l'équipe Diversité, Adaptation et Amélioration de la Vigne de l'UMR AGAP chez INRAE
Rosa Kruger : Fondatrice du projet sud Africain « Old vine Project »
Des vigneron producteurs du monde entier.

- **Lancement de l'Observatoire Mondial du Chenin**

Interloire présentera les résultats exclusifs de l'Observatoire, offrant une analyse détaillée sur la production, la consommation, les tendances et les opportunités futures du Chenin à l'échelle mondiale. Un moment clé pour les professionnels afin de découvrir l'évolution de ce cépage emblématique et son avenir sur la scène internationale.

Intervenante

Fanny Gautier : Responsable service économie et études chez interloire

- **Le goût des origines : plonger dans la géologie des terroirs**

Explorez les sols qui façonnent le caractère unique du Chenin lors d'une session dédiée aux terroirs métamorphiques et sédimentaires de Loire. Découvrez l'impact de la géologie sur les vins et le concept d'unités naturelles de terroir, avant de conclure par une dégustation de vins secs illustrant cette connexion terre et vins.

Intervenants

Adrew Jefford : journaliste anglais, présentateur radio et critique de vin
Autres intervenants à venir

- **Le goût de l'équilibre : L'art subtil de l'élevage**

Découvrez comment l'élevage façonne l'expression du Chenin lors de cette session. Explorez le rôle des contenants et savourez des vins illustrant l'équilibre entre pureté, complexité et acidité vibrante.

Intervenants

Jamie Goode : journaliste vin, auteur

Gabriel Lepousez : neurobiologiste, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau

- Master class **Le gout du végétal : dégustez les chenins en accord avec la cuisine végétale**

Participez à une masterclass unique, explorant les accords raffinés entre le Chenin et la cuisine végétale. Découvrez des associations surprenantes qui subliment la diversité du cépage et la richesse de la gastronomie végétale.

Intervenants

Pascal Favre d'anne : chef étoilé Angevin

- **Le Goût de la singularité : révéler l'identité du Chenin**

Découvrez pourquoi le Chenin séduit le monde entier grâce à sa diversité exceptionnelle en sec, effervescent et moelleux. Une dégustation et des échanges sur les stratégies de valorisation collective mettront en lumière son identité locale et son potentiel international.

Intervenants

Gilian Handelman : Vice-présidente chez Jackson Family Wines, Domaine viticole Californien

Nathalie Spielman : créatrice et directrice du MSc Wine & Gastronomy à NEOMA Business School, Reims. Master of Wine.

- **Histoire et master-class Vouvray**

Cette master class mettra en avant les quatre facettes des vins de Vouvray, illustrant les différents styles de Chenin (effervescent, sec, demi-sec et moelleux).

Intervenante

Christine Marsiglio : Directrice de l'Éducation et Master of Wine Résidente chez Wine Folly

Wine Folly est un site dédié à la découverte du vin, proposant du contenu éducatif, des outils et des ressources pour mieux comprendre et apprécier le vin.