

Dégustations | plénières | masterclass | visites
Tastings | conference | masterclass | vineyard visits

Programme | Program



Taste the diversity of Chenin
one grape, an infinity of expressions

6th – 9th July, 2025

Vignobles de Loire, France

Angers, Fontevraud, Vouvray

www.chenincelebration.com



@chenin celebration

#FANDECHENIN

Vins de Loire

ESA
ÉCOLE SUPÉRIEURE
D'AGRICULTURES
Angers Loire

VINS DE
Loire

PROGRAMME

	Samedi 5 juillet	Dimanche 6 juillet LA PLANTE	Lundi 7 juillet LE LIEU	Mardi 8 juillet LA PERSONNALITÉ	Mercredi 9 juillet	
MATIN		8h - 8h30 Enregistrements	Café d'accueil		8h30 - 9h Accueil et installation	Visites additionnelles. Plus d'information fin février
		Café d'accueil				
		9h - 9h20 Cérémonie d'ouverture	9h - 10h30 Le goût des origines : Plonger dans la géologie des terroirs		9h - 10h 30 Le goût de la singularité : Révéler l'identité du chenin	
		9h30 - 10h45 Le goût de l'avenir : Cultiver une viticulture responsable				
		Pause café			Pause café	
		11h15 - 12h30 Le goût de l'héritage : Explorer la richesse génétique	11h - 12h30 Le goût de l'équilibre : L'art subtil de l'élevage	11h - 12h30 Master class Le gout du végétal : dégustez les chenins en accord avec la cuisine végétale	11h - 12h Dégustation	
		12h30 - 14h Déjeuner	12h30 - 14h		12h - 14h	
APRÈS-MIDI	14h - 15h30 Trajet	14h - 18h Visites du vignoble Anjou-Saumur Explorez les richesses des terroirs d'Anjou-Saumur à travers des visites immersives ! 5 visites au choix : Visite 1 : Les secrets de l'élevage Visite 2 : Les vieilles vignes au cœur du vignoble Saumurois Visite 3 : Voyagez dans le temps avec les chenins moelleux Visite 4 : Le goût des terroirs à Savennières et dans la vallée du Layon Visite 5 : L'univers effervescent des fines bulles de Loire !		14h - 18h Visites du vignoble de Vouvray et d'Amboise Explorez les richesses des terroirs de Touraine à travers des visites immersives ! 5 visites au choix : Visite 1: Château de Valmer Visite 2: Château de Montcontour Visite 3: Domaine Bredif Visite 4: Domaine Huet Visite 5: Amboise le chenin au cœur de la vallée des rois		
	15h45-16h30 : Lancement de l'observatoire mondial du chenin					
	18h-19h30 Pré-enregistrement			16h30-19h : Libre dégustation des chenins du monde Visite de l'Abbaye de Fontevraud		
SOIRÉE	19h30 - 21h Cocktail d'accueil	19h - 22h Grande soirée des Chenins du monde	Déplacement vers Vouvray		19h - 23h Soirée de Clôture	
		22h30 - 0h Trajet	Soirée libre			

Découvrez la diversité et la richesse du Chenin blanc à travers des tables rondes, dégustations et masterclasses uniques. Trois jours pour explorer ce cépage d'exception dans des lieux emblématiques. Une expérience inoubliable vous attend !

Samedi 5 juillet 2025

18h30/19h : enregistrement

19h/21h : cocktail d'accueil

Lieu précisé ultérieurement





Dimanche 6 juillet 2025

LA PLANTE : La première journée sera consacrée à l'analyse des spécificités du Chenin blanc, un cépage emblématique du vignoble de Loire, avec une présence particulièrement significative en Afrique du Sud, où il constitue la variété dominante.

8h-8h30 : accueil et enregistrements à l'ESA

Ecole Supérieure des Agricultures – 55 rue Rabelais à Angers

8h30-9h : Café d'accueil

9h00-9h20 : Ouverture de l'événement Chenin Blanc International Célébration.

9h30-10h45 : Le goût de l'avenir : cultiver une viticulture responsable

Lors de cette session d'ouverture, accompagnée d'une sélection de chenins du monde, les intervenants exploreront les défis cruciaux auxquels le Chenin blanc est confronté face au changement climatique mondial. L'adaptabilité de ce cépage aux mutations environnementales sera au centre des discussions, tout comme la recherche de pratiques agricoles innovantes respectueuses des écosystèmes. Une conversation essentielle pour imaginer l'avenir de la viticulture à travers le prisme de l'engagement collectif et de la résilience.

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*

10h45-11h15 : pause

11h15-12h30 : Le Goût de l'héritage : Explorer la richesse génétique

Cette session révélera l'incroyable diversité génétique des cépages, avec un focus particulier sur la variation clonale du Chenin blanc. Les discussions mettront en lumière l'importance des vieilles vignes, non seulement comme témoins vivants d'une mémoire épigénétique unique, mais aussi comme une réponse aux défis environnementaux croissants.

L'initiative sud-africaine des vieilles vignes sera mise à l'honneur, illustrant comment une sélection de clones patrimoniaux peut contribuer à renforcer la résilience des vignobles face aux pressions climatiques. L'aspect économique des vieilles vignes sera également exploré, offrant des perspectives aux vignerons pour valoriser et protéger ce patrimoine génétique rare. La session se conclura par une dégustation inspirante de vins 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 producteurs de chenin en Afrique du Sud

12h30-14h : déjeuner à l'ESA

14h-15h30 : déplacement vers l'Abbaye de Fontevraud

15h45-16h30 : Lancement de l'Observatoire Mondial du Chenin

Ne manquez pas un moment historique pour le Chenin ! Interloire, interprofession des Vins de Loire, dévoilera en exclusivité les résultats de l'Observatoire Mondial du Chenin. Représentant la troisième région viticole française de vins AOP, la Loire est au cœur de la production mondiale de ce cépage emblématique. Cet observatoire offre une analyse approfondie des données clés : production, consommation, tendances et opportunités futures. Plongez dans une vision globale inédite qui redéfinira votre compréhension du Chenin et de son rôle sur la scène internationale. Un rendez-vous incontournable pour les professionnels afin de mieux comprendre et explorer l'avenir de ce cépage d'exception !

Intervenante :

Fanny Gautier : Responsable service économie et études chez Interloire, Interprofession des Vins de Loire

16h30-19h : libre dégustation des chenins du Monde

Dans ce lieu chargé d'histoire, joyau du patrimoine mondial de l'UNESCO, vous êtes invités à participer à une dégustation libre unique au monde. Explorez près de 300 cuvées de Chenins du monde, révélant toute la richesse et la diversité de ce cépage emblématique : secs, moelleux, et fines bulles. Vous découvrirez les terroirs d'exception et le savoir-faire des vignerons, dans l'atmosphère intemporelle et majestueuse de cette abbaye millénaire. Une rencontre magique entre patrimoine et vin !



Lors de cet après-midi nous vous proposons des visites guidées de l'Abbaye de Fontevraud (1h sur inscription lors de la réservation des billets) : Laissez-vous guider à travers l'un des plus grands ensembles monastiques d'Europe, un lieu chargé de mystère et de beauté, où patrimoine, architecture et légendes se rencontrent.

19h-22h : Grande soirée des chenins du Monde

Cette soirée conviviale et joyeuse célèbre le Chenin dans toutes ses facettes, au rythme de la musique et des saveurs d'une gastronomie internationale. Découvrez comment ce cépage exceptionnel sublime les cuisines du monde entier, et vivez un moment de partage et de découverte qui promet d'être mémorable. Une occasion unique de célébrer le Chenin dans une ambiance festive et chaleureuse !

Amis professionnels ou amateurs de vin : si vous ne participez à l'ensemble de l'événement Chenin Blanc International Célébration vous pouvez participer à cette soirée exceptionnelle en réservant votre place, proposée à un tarif unique pour une expérience inoubliable.

Lundi 7 juillet 2025

LE LIEU : la deuxième journée est consacrée aux lieux et aux divers facteurs locaux qui façonnent les différentes expressions du Chenin, un cépage extrêmement transparent par rapport à son environnement et à ses conditions de culture.



8h30-9h00 Café d'accueil à l'ESA – Ecole Supérieure des Agricultures – 55 rue Rabelais à Angers

9h-10h30 : Le goût des origines : plonger dans la géologie des terroirs

Découvrez ce qui se cache sous vos pieds, là où tout commence pour les vins d'exception ! Cette session vous invite à un voyage captivant au cœur des sols qui façonnent le caractère unique du Chenin. Avec un focus sur les sols métamorphiques et sédimentaires du vignoble de Loire, vous comprendrez comment la géologie influe sur la typicité des vins.

Les experts vous dévoileront également le concept d'unités naturelles de terroir, une approche innovante pour affiner les pratiques viticoles et révéler les subtilités de chaque parcelle. L'expérience se conclura avec une dégustation soigneusement sélectionnée de vins secs de Loire pour savourer la relation intime entre terroir et saveurs.

Intervenants :

Adrew Jefford : journaliste anglais, présentateur radio et critique de vin

Autres intervenants à venir

10h30-11h00 Pause café

11h-12h30 Le goût de l'équilibre : L'art subtil de l'élevage

Plongez dans l'univers fascinant de l'élevage, une étape essentielle où chaque décision façonne l'expression finale du vin. Cette masterclass vous dévoilera les secrets pour préserver les arômes primaires tout en permettant au Chenin de développer des saveurs secondaires complexes.

Guidés par des experts, vous découvrirez comment une approche minimaliste et intuitive peut sublimer les qualités uniques d'un millésime ou d'un terroir. L'accent sera mis sur le rôle déterminant des contenants d'élevage dans le vieillissement, révélant tout le potentiel du Chenin, marqué par sa pureté et son acidité vibrante.

Pour enrichir cette exploration, une dégustation exclusive de quatre vins illustrera l'impact des choix d'élevage.

Intervenants :

Jamie Goode : journaliste vin, auteur

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

des vignerons producteurs de chenin de France et d'ailleurs

OU - au Choix

11h-12h30 – Master Class - Le gout du végétal : dégustez les chenins en accord avec la cuisine végétale

Explorez l'harmonie entre le chenin et la cuisine végétale lors d'une master class unique à Angers, la ville du végétal ! Dans une cuisine en plein air, découvrez comment les arômes et la texture du chenin se marient parfaitement avec des plats végétaux raffinés. Dégustez des accords surprenants qui révèlent la diversité du cépage et la richesse de la gastronomie végétale. Une expérience gustative incontournable pour les amateurs de vins et de cuisine végétale.

Cette Master class sera animée par Pascal Favre d'Anne, chef étoilé Angevin. Limitée à 40 personnes max. Supplément de 24 € TTC.

12h30-14h : déjeuner à l'ESA**14h : départs vers les visites du vignoble Anjou-Saumur****Explorez les richesses des terroirs d'Anjou-Saumur à travers des visites immersives !**

Plongez au cœur de l'événement grâce à cinq visites thématiques au choix, conçues pour vous faire découvrir la diversité des terroirs viticoles de la région. Chaque parcours vous invite à approfondir vos connaissances à travers des visites sur le terrain et des dégustations uniques.

- Visite 1 : Les secrets de l'élevage

Plongez au cœur des domaines viticoles Angevins pour explorer les différentes techniques d'élevage et leur influence sur le caractère et les arômes du Chenin. Lors de cette visite immersive, vous découvrirez des méthodes variées, expérimentées tant en France qu'à l'étranger. L'après-midi se conclura par une dégustation comparant des Chenins issus de différents types d'élevage, pour une expérience sensorielle unique.
Informations sur les domaines visités à venir.

- Visite 2 : Les vieilles vignes au cœur du vignoble Saumurois

Laissez-vous émerveiller par le Clos d'Entre les Murs au Château de Parnay. Une visite d'un site unique au monde, avec son architecture exceptionnelle mêlant chenin et Tuffeau. Poursuivez l'aventure au Domaine de Rocheville, où Virginie Grondain, technicienne de l'IFV vous dévoilera les trésors du Conservatoire Mondial des Chenins de Montreuil-Bellay, gardien d'un patrimoine viticole inestimable. Clôturez cette expérience par une dégustation exclusive de Chenins issus de vieilles vignes, sur la majestueuse terrasse du domaine.



- **Visite 3 : voyagez dans le temps avec les chenins moelleux**

Partez pour une visite unique dédiée aux vins moelleux, où vous découvrirez comment le climat façonne ces trésors liquoreux. Explorez les spécificités de leur élaboration tout en dégustant de vieux millésimes, accompagnés d'un rappel des conditions météorologiques de leur époque. Une expérience inédite qui mêle histoire, terroir et saveurs d'exception !

Informations sur les domaines visités à venir.

- **Visite 4 : le gout des terroirs à Savennières et dans la vallée du Layon**



Rendez-vous chez Tessa Laroche, au cœur de l'appellation Savennières, pour explorer les caractéristiques exceptionnelles de la Roche aux Moines, terroir unique en Loire. Vous y découvrirez comment ces terroirs influencent la production des vins, avant de poursuivre la visite dans la vallée du Layon avec une rencontre enrichissante avec Fabrice Redois, géologue, pour approfondir votre compréhension de ce terroir d'exception. Une

immersion sensorielle dans l'un des plus beaux vignobles de la région !

- **Visite 5 : l'univers effervescent des fines bulles de Loire !**

Embarquez pour une visite incontournable dans un des lieux mythiques de production de fines bulles. À plusieurs mètres sous terre, explorez la cave troglodytique de l'un des grands producteurs de Crémant de Loire, où vous découvrirez le processus fascinant de création des fines bulles de Loire. Participez à un atelier de dégorgement pour vivre une expérience authentique, avant de terminer la visite par une dégustation exclusive des meilleures cuvées proposées par les producteurs et Maisons historiques. Une immersion pétillante et conviviale à ne pas manquer !



Fin d'après-midi : déplacement vers Vouvray

Soirée libre

Mardi 8 juillet 2025



LA PERSONNALITE : La troisième journée est dédiée aux identités individuelles et collectives du Chenin blanc, afin de soutenir et de promouvoir ce cépage sur la scène internationale.

8h30-9h Accueil café et installation au Domaine Hôtel-Noble à Vernou Sur Brenne

9h-10h30 Le Goût de la singularité : révéler l'identité du Chenin

Pourquoi le Chenin séduit les amateurs du monde entier ? Cette session célèbre la richesse et la diversité de ce cépage versatile, capable de briller en sec, effervescent ou moelleux. Véritable ambassadeur des terroirs où il est cultivé, le Chenin offre une palette d'expressions qui le placent en tête pour conquérir les marchés internationaux.

Les échanges exploreront les stratégies de marketing collectif visant à amplifier sa présence mondiale tout en mettant en lumière l'importance de l'identité locale dans la valorisation du cépage. Une dégustation soigneusement sélectionnée accompagnera cette réflexion, illustrant les multiples facettes du Chenin et offrant des pistes pour mieux communiquer sa singularité auprès des consommateurs et des professionnels.

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.

Des vignerons producteurs de chenin de France et d'ailleurs

10h30-11h00 Pause café

11h-12h30 Histoire et master-class Vouvray

Philippe Brisebarre, vigneron de Vouvray et président de l'INAO ouvrira cette dégustation en présentant l'histoire de l'appellation. Ensuite, une 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.

12h30/14h : pause déjeuner Domaine Hôtel-Noble

14h-17h30 : départ pour les visites au choix

- Visite 1 : le château de Valmer



Plongez au cœur du Château de Valmer, niché sur un éperon rocheux dominant la vallée de la Brenne, au cœur de l'AOC Vouvray. Ce domaine de 300 hectares dévoile un vignoble d'exception, des jardins en terrasses Renaissance, des terres cultivées et des bois abritant des arbres bicentennaires. Profitez d'un vol stationnaire en montgolfière pour admirer, depuis les airs, ces paysages à couper le souffle. Une expérience unique mêlant histoire, nature et saveurs, à vivre absolument !

- Visite 2 : Château de Montcontour

Vivez une expérience unique au Château Moncontour ! Admirez la vue imprenable sur Tours et la Loire depuis ses terrasses, découvrez le chai voûté façon cathédrale et explorez le musée troglodyte riche de plus de 3 000 objets anciens. Terminez en beauté avec une dégustation des meilleures cuvées, guidée par les cavistes. Une immersion parfaite entre histoire, vin et panorama !



- Visite 3 : Domaine Bredif



Embarquez pour une expérience unique avec la Maison Brédif ! Découvrez l'histoire de cette maison fondée en 1893 en visitant ses caves troglodytes millénaires, parmi les plus vastes de l'appellation, abritant des millésimes rares. Prolongez l'émerveillement lors d'une dégustation de Vouvray (fines bulles et tranquilles), à bord d'une gabarre sur la Loire. Une immersion entre patrimoine, nature et saveurs d'exception.

- Visite 4 : Domaine Huet

Plongez au cœur du prestigieux Domaine Huet, pionnier de la biodynamie en France. Explorez ses caves et découvrez l'histoire de ses 30 hectares de Chenin répartis sur trois parcelles mythiques : le Haut-Lieu, le Mont et Clos du Bourg. Une dégustation vous permettra d'apprécier

des vins authentiques, révélant toute la richesse et la singularité des terroirs de l'AOC Vouvray.
Une expérience alliant savoir-faire, nature et passion !

- **Visite 5 : Touraine Amboise le chenin au cœur de la vallée des rois**

Les vignerons de l'AOC Touraine Amboise vous invitent à une immersion unique dans leur vignoble. Après une visite des vignes syndicales pour découvrir le terroir et le travail viticole, rendez-vous au cœur du prestigieux château d'Amboise. Dans ce cadre historique, dégustez les vins de l'AOC Touraine Amboise en compagnie des vignerons, qui partageront leur savoir-faire et la richesse de leurs cuvées. Une rencontre entre patrimoine, terroir et passion.

19h/23h : Soirée de Clôture au domaine hôtel-Noble

Rejoignez-nous pour une ultime soirée de convivialité au cœur du magnifique Domaine Hôtel-Noble à Vernou-sur-Brenne. Partagez un barbecue savoureux et découvrez des Chenins d'exception venus des quatre coins du monde. Un moment chaleureux d'échanges et de plaisir, parfait pour conclure l'événement sur une note festive avant de nous dire au revoir.

Amis professionnels ou amateurs de vin : si vous ne participez à l'ensemble de l'événement Chenin Blanc International Célébration vous pouvez participer à cette soirée exceptionnelle en réservant votre place, proposée à un tarif unique pour une expérience inoubliable.

Mercredi 9 juillet 2025

Prolongez l'expérience avec des parcours de visite à travers d'autres vignobles emblématiques de Chenin en Loire. Une occasion unique de découvrir encore plus de terroirs et de saveurs.

Visite 1 - Naissance des AOC de Chenin en Touraine : à la découverte des AOC Touraine Azay-le-Rideau, Chinon et de la future AOC Bourgueil blanc

Et si le Chenin trouvait une nouvelle expression sur des terroirs où le rouge règne en maître ? Cette visite vous plonge au cœur d'une évolution viticole unique : la création d'AOC de blanc de Chenin en Touraine. Pourquoi et comment implanter ce cépage blanc emblématique sur des terres historiquement vouées aux rouges ? Quelles sont les influences du terroir et des trois rivières qui sculptent ces paysages ?

De Chinon à Azay, en passant par les vignes et le patrimoine culturel du vignoble, partez à la rencontre de jeunes vignerons qui redessinent l'avenir du Chenin en Touraine. Une exploration captivante entre tradition et audace, où le vin s'écrit au futur.



Visite 2 - À la découverte du Chenin en Vallée du Loir : terroir, forêt et patrimoine souterrain



Plongez au cœur du vignoble confidentiel des AOC Jasnières et Coteaux du Loir lors d'une journée immersive dédiée au chenin et à son environnement unique.

La visite débutera à la toute nouvelle Maison du Tourisme et du Vignoble, où les vignerons vous partageront leur passion pour ces terroirs d'exception. Une dégustation commentée vous fera découvrir la diversité des expressions du chenin sur ces sols ligériens.

Nous poursuivrons avec une exploration inédite de la forêt de Bercé à **Carnuta, la Maison de l'Homme et de la Forêt**, un site touristique immersif dédié à l'univers forestier. Un médiateur et un vigneron vous dévoileront l'influence de ces chênes séculaires, dont le bois façonne certains fûts utilisés pour le vieillissement des cuvées locales. La dégustation de

vins élevés en fût de chêne de Bercé viendra illustrer cette connexion unique entre la forêt et le vignoble.

Après un déjeuner champêtre au cœur de la forêt, place à la découverte d'un lieu emblématique : la cave Bacchus du Domaine Lelais. Creusée dans une ancienne carrière du XVI^e siècle, cette cave troglodytique raconte l'histoire viticole de la vallée du Loir. Un lieu magique, où les galeries souterraines témoignent du savoir-faire transmis depuis des générations.

Un voyage sensoriel et historique à ne pas manquer pour tous les passionnés du chenin et de son terroir.

Visite 3 - Plongez au cœur du chenin à travers les fines bulles de Saumur



Partez à la découverte du Chenin effervescent à travers un parcours exclusif au sein des grandes maisons de fines bulles de Saumur. Une immersion passionnante au cœur des AOC **Crémant de Loire** et **Saumur fines bulles**, où tradition, terroir et savoir-faire se conjuguent pour révéler l'élégance et la diversité de ce cépage emblématique.

Au programme :

Le matin :

Visite de la Maison Louis de Grenelle

Maison familiale et indépendante fondée en 1859, **Louis de Grenelle** est un joyau du patrimoine saumurois, spécialisé dans l'élaboration de fines bulles selon la méthode traditionnelle. Plongez dans l'histoire en explorant ses caves spectaculaires, creusées au XVe siècle à 12 mètres sous terre, où plus de 4 millions de bouteilles vieillissent dans un écrin de tuffeau.

Déjeuner chez Ackerman :

Profitez d'un moment convivial dans un lieu d'exception ! Fondée en 1811, la Maison Ackerman, pionnière des fines bulles de Loire, vous invite à une expérience œnotouristique immersive au cœur de ses impressionnantes caves troglodytiques. Découvrez son parcours interactif "Voyage au Centre de la Bulle", pour une exploration sensorielle unique.

L'après-midi :

📍 Visite des grandes maisons de fines bulles de Saumur :

◆ **Langlois-Chateau**

◆ **Bouvet Ladubay**

◆ **Veuve Amiot**

Laissez-vous séduire par l'élégance et la diversité des fines bulles de Chenin dans ces maisons emblématiques. Un voyage pétillant qui promet des découvertes aussi enrichissantes que gourmandes !

Cette journée additionnelle vous est proposé au tarif de 144 € - inscription via la billetterie.