

900
EXPOSANTS

**DOSSIER
DE PRESSE**

LE SALON DES VINS DE DEMAIN

2026
LUNDI 2
MARDI 3
FÉVRIER



PARC DES EXPOSITIONS - ANGERS

Événement professionnel
réservé aux acheteurs de vin

**DESTINATION
Angers**

**RÉGION
PAYS
LA LOIRE**

**angers loire
métropole
communauté urbaine**

LOIRE & VIN BIO

**ASSOCIATION PROFESSIONNELLE
ANGERS VIN BIO**

CAB

**BIO
CENTRE**

SOMMAIRE

01. ALT' 2026

A. Introduction à l'édition 2026.....	03
B. Édito.....	04
LA PAROLE À : Mathilde Favre d'Anne, Présidente du Salon des Vins de Loire, Présidente de Destination Angers et Adjointe au Rayonnement du Territoire et du Tourisme Durable de la ville d'Angers.....	04
LA PAROLE À : Sébastien David, Co-président de Loire Vin Bio et président de France Vin Bio.....	05
C. Angers Loire dégusT'	06
<i>Le rendez-vous ligérien mettant en lumière la pluralité des Vins de Loire et d'ailleurs</i>	
D. ALT' : 1 salon, 3 organisateurs réunis pour représenter la pluralité des modes de production en Val de Loire.....	08
E. ALT' : Un salon engagé, au service d'une viticulture durable.	10
F. Un vignoble qui invite à l'échange autour de thèmes forts.....	11

02. LA LEVÉE DE LA LOIRE 20

A. Loire Vin Bio - Qui sommes nous ?.....	23
B. Ce qui nous rassemble.....	23
C. Notre organisation	24
D. Les membres et adhérents.....	24
E. Notre vocation et nos missions	25
F. Le vignoble de Loire, au long de la Levée	26/27
G. Nos actions	28
H. Bilan chiffré Levée de la Loire Angers 2025 / Paris 2025 / Angers 2026 / Paris 2026.....	29
I. Répartition des exposants 2026 par région viticole	30
J. Nos actions	31

03. LE SALON DES VINS DEMETER

A. Qui sommes nous ?.....	36
B. L'approche Demeter	37
C. Labellisation et cahiers des charges	38
D. Les vins Demeter.....	39
E. Résultats de recherche	40
F. Les domaines et entreprises labellisées Demeter en France en 2025.....	41
G. Les salons des vins Demeter 2026	42
H. Le label Demeter sans la Loire	43
I. Invitation Conférence de presse	44

04. LE SALON DES VINS DE LOIRE

A. Introduction à l'édition 2026.....	48
B. Chiffres clés.....	50
C. Focus sur les vignobles de Loire.....	52
D. Témoignages d'exposants & visiteurs..	54
E. Les espaces de Libre Dégustation	56
a. L'espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire	56
b. Chenin Fan Zone	57
c. Palais des Ligers.....	58
F. À table ! Les espaces Food.....	59
G. Angers, la destination "vin"	61
H. Les engagements de Destination Angers.....	62

05. PRESSE

A. SALLE DE PRESSE.....	64
B. AGENDA PRESSE	65

06. MÉMO PRATIQUE

01. ALT' 2026

A. INTRODUCTION À L'ÉDITION 2026

ANGERS LOIRE DÉGUST' 2026 LE SALON DES VINS DE DEMAIN

Sous la bannière commune **Angers Loire dégusT'**, les trois rendez-vous emblématiques - la Levée de la Loire, le Salon des Vins Demeter et le Salon des Vins de Loire - unissent à nouveau leurs forces pour proposer une expérience unique au cœur du vignoble ligérien.

En 2026, ce grand rassemblement professionnel s'impose plus que jamais comme le carrefour incontournable des vins du Val de Loire et d'ailleurs, où se rencontrent diversité, engagement et innovation.

Pendant deux jours intenses au Parc des Expositions d'Angers, 900 exposants accueilleront près de 4 600 visiteurs français et internationaux venus découvrir la richesse et la vitalité de la filière ligérienne.

Des vins identitaires aux créations audacieuses, de la viticulture biologique aux démarches biodynamiques, Angers Loire dégusT' illustre la formidable énergie d'un territoire viticole qui, année après année, séduit les professionnels du monde entier. Le format, conçu pour offrir aux professionnels une expérience de visite claire, fluide et basée sur la dégustation et les échanges, témoigne d'un salon nouvelle génération : responsable, fédérateur et tourné vers l'avenir.

Angers Loire dégusT' 2026, c'est le Salon des Vins de demain, où se dessine dès aujourd'hui l'avenir de la Loire.

B. ÉDITO



LA PAROLE À MATHILDE FAVRE D'ANNE

Présidente du Salon des Vins de Loire, Présidente de Destination Angers et Adjointe au Rayonnement du Territoire et du Tourisme Durable

ALT' 2026 va s'ouvrir dans un contexte où la filière viticole a plus que jamais besoin de se rassembler, d'échanger et de se projeter.

En réunissant sous une bannière commune les grands rendez-vous professionnels ligériens ; La Levée de la Loire, Le Salon des Vins Demeter et le Salon des Vins de Loire, nous avons fait le choix d'une vision partagée : offrir au vignoble de Loire un événement lisible, cohérent et puissant, capable de porter d'une seule voix l'extraordinaire diversité de ses terroirs et de ses productions.

Cette 4^{ème} édition confirme la pertinence de ce modèle. ALT' est devenu un temps fort incontournable, recherché par les acheteurs français et internationaux, **apprécié pour son format centré sur la dégustation, reconnu pour sa fluidité et pour l'expérience professionnelle qu'il propose.** Chaque année, l'évolution du plan et du parcours visiteurs participent à enrichir cette expérience, garantissant un salon vivant, dynamique et à l'écoute des besoins de la filière. Porté par une nouvelle génération de vignerons, par des styles pluriels et une viticulture en perpétuel mouvement, **le vignoble de Loire affirme plus que jamais son identité et sa capacité à évoluer.** Le programme 2026 mettra en lumière cette richesse à travers des masterclass et conférences ambitieuses, centrées sur la compréhension des terroirs, la montée en gamme et les grands enjeux de transition écologique.

Parce que préparer l'avenir passe aussi par la transmission, **nous poursuivons notre engagement auprès des futurs sommeliers et jeunes professionnels du vin** avec la Matinale

des Étudiants, dont le succès renouvelé confirme l'importance d'accompagner cette jeune génération dans sa découverte des vins ligériens. Au programme cette année : la découverte des 3 nouvelles dénominations communales de l'appellation Muscadet, les nouveaux moments de consommation des Rosés de l'Anjou et le terroir de Touraine Chenonceaux.

Au-delà du salon, **Angers vivra une nouvelle fois une effervescence unique en ce début d'année, entre les nombreux salons « off » et la 10^{ème} édition du festival Food Angers !** Pendant dix jours, la ville deviendra une véritable porte d'entrée du vignoble, un lieu de rencontres, de découvertes et de création gastronomique ouvert à tous, avec un nouveau programme riche de près de 80 animations.

Fidèles à nos engagements environnementaux, nous poursuivons notre démarche d'événement responsable sous label ISO 20121, en intégrant sobriété énergétique, mobilité douce, réduction de l'empreinte carbone.

ALT' incarne un moment de dynamique et de fierté collective.

Dans ce contexte de mutation profonde de la viticulture, j'invite chacun à profiter pleinement de la diversité et du dynamisme qui font la force de notre région, à s'ouvrir, dialoguer et imaginer ensemble les voies de demain.

Que cette édition 2026 soit pour tous un temps d'inspiration, de partage et d'élan.



LA PAROLE À SÉBASTIEN DAVID

Co-président de Loire Vin Bio et Président de France Vin Bio

dis pas que les grands salons sont dépassés, mais dorénavant, les acheteurs et tous les prescripteurs du monde du vin, souhaitent tous une vision à taille humaine de ces « rencontres ». Ainsi, avec notre regard égalitaire où tout le monde est à la même enseigne, c'est notre esprit de famille qui attire. Et la fréquentation en hausse de l'année passée nous conforte dans cette idée.

Quelles sont les principales nouveautés pour cette édition 2026 de «La Levée de la Loire» ?

Nous nous tournons dorénavant vers encore plus d'aide décisionnelle pour le visitorat. En plus des signes distinctifs de qualité de production, nous offrons par le regroupement par pôles à différents types de collectifs, l'opportunité d'asseoir leur présence commerciale.

Nous proposons aussi toutes les nouvelles formes de consommation, mais pas uniquement. La présence cette année, de vignerons allemands (Ecovin et VDP) montre que notre formule interpelle et plaît.

Comment ALT' s'adapte-t-il aux enjeux écologiques actuels, au-delà de la production de vins biologiques ?

En ces temps difficiles, je reste serein. En effet, même si l'on a constaté une stagnation sur les 9 premiers mois de l'année 2025, on sent un retour de la demande depuis le dernier trimestre. Il ne faut pas s'y tromper, nos vins sont en adéquation avec le marché avec de très bons rapports qualités/prix, et toute la quintessence de notre fraîcheur ligérienne nous permet aujourd'hui de concrétiser des marchés que nous prospections depuis longtemps. À nous, par notre présence, locale ou bien internationale, de faire rayonner notre savoir-faire, en bio qui plus est. L'attente sociétale est forte, et l'offre est là. Les vigneron(ne)s dynamiques en bio sont désormais les locomotives pour une nouvelle génération de « consomm'acteurs ».

Quelle opportunité représente la formule commune ALT' pour les vins bios de Loire ?

Aujourd'hui notre présence à Angers n'est pas anodine. J'ai rencontré il y a peu le nouveau ministre du commerce extérieur, et sa vision est claire. L'export commence en région. Je ne

C. ANGERS LOIRE DÉGUST'

LE RENDEZ-VOUS LIGÉRIEN METTANT EN LUMIÈRE LA PLURALITÉ DES VINS DE LOIRE ET D'AILLEURS

En route pour la 4^{ème} édition de l'aventure commune ALT', autour des 3 salons professionnels consacrés aux Vins de Loire et d'ailleurs : la Levée de la Loire, le Salon des Vins Demeter et le Salon des Vins de Loire.

ALT' réunit à Angers une offre de plus de 12 500 vins à la dégustation, de la Loire, mais aussi de France et de l'étranger fournissant une occasion inédite aux professionnels du monde entier de déguster en primeur le nouveau millésime.

Angers Loire dégusT' se positionne comme l'un des rares événements professionnels français au sein de son vignoble, où chaque mode de production est valorisé : vins certifiés biologiques, biodynamiques, sous engagement environnemental ou non, vins en adéquation avec les tendances de consommations actuelles et futures.

ALT' est devenu l'événement symbole d'une Loire réunie durant 2 jours pour valoriser la diversité de ses producteurs. Le format commun ALT' a été pensé pour faciliter la visite, les dégustations et les déambulations des professionnels.



ANGERS
Loire dégusT'



COMMENT ?

- › En s'attachant à un retour à l'essentiel : la découverte du millésime et la dégustation au centre des échanges en toute simplicité.
- › En cassant les codes, en mutualisant l'organisation globale du salon : des stands de même taille, une signalétique commune, un fil rouge guidant le parcours à travers les exposants des 3 entités.
- › En donnant accès aux visiteurs à une offre exhaustive et représentative du marché où chaque mode de production est valorisé.
- › En proposant différents espaces de libre dégustation, de conférences, tables rondes et master class sur les thématiques de prospectives, de marché et d'innovations.

EN CHIFFRES

- › +29% de nouveaux exposants en 2025
- › TOTAL 900 EXPOSANTS
- ORIGINES
 - › Loire 53,5%
 - › Hors Loire 39,9%
 - › Bières, cidres, spiritueux 3,8%
 - › Autres : 2,8%

ALT' 2026 : le RDV des acheteurs français et internationaux

ALT' est devenu l'événement symbole d'une Loire réunie durant 2 jours pour valoriser la diversité de ses producteurs et productions.

L'édition 2026 prévoit d'accueillir plus de 4 600 ACHETEURS PROFESSIONNELS, dont 10% DE VISITEURS INTERNATIONAUX.

Véritable place de marché du vin, la réunion des 3 salons historiques ALT' offre la possibilité de :

- › Rencontrer près de 900 vignerons au travers des 3 espaces salon,
- › Goûter plus de 12 500 vins, tous modes de productions confondus,
- › Déguster en avant-première le millésime 2025,
- › Bénéficier d'**Espaces de Libre Dégustation** pour parcourir la variété des terroirs de Loire à travers près de 800 cuvées disponibles,
- › D'accéder à un programme riche de 17 master class, tables rondes et conférences,
- › Découvrir 2 pôles de producteurs artisanaux de Bières, Cidres, Spiritueux, complétant cette vitrine exceptionnelle,
- › Une synergie qui permet de proposer une expérience complète aux acheteurs du monde entier.

Une nouvelle édition incontournable

La création en 2023, de la signature commune Angers Loire dégusT', avait été un pari pour :

- › Destination Angers, organisateur du Salon des Vins de Loire,
- › Loire Vin Bio, organisateur de la Levée de la Loire,
- › Et le salon des Vins Demeter.

Le pari que 3 organisateurs avec 3 identités différentes étaient capables de s'unir autour d'une volonté commune : faire rayonner le vin DE et EN Loire !

Cette 4^{ème} édition démontre la réussite de cet événement fédérateur, devenu en quelques années un temps incontournable du calendrier professionnel.

L'édition 2025 a confirmé l'importance de cette grande dégustation pour la filière comme pour les acheteurs, répondant aux attentes du marché, rassemblant un grand nombre d'acteurs au cœur du vignoble pour mettre en valeur la qualité et la diversité de l'offre des vins de la Loire, tous modes de production confondus.

2026 L'INCARNATION D'UNE LOIRE PLURIELLE ET UNIE

Après trois éditions marquées par une montée en puissance régulière, Angers Loire dégusT' s'affirme aujourd'hui comme le rendez-vous de référence pour les vins du Val de Loire. Il démontre la pertinence et la force d'un projet collectif au service de toute la filière.

En 2026, ALT' poursuit sur cette trajectoire avec la volonté d'approfondir les liens entre les différents acteurs du vignoble, de renforcer les synergies et de mettre encore davantage en lumière les atouts et la diversité des vins ligériens.

Toujours conçu comme un espace d'échanges et de réflexion, l'événement continue d'enrichir ses contenus, d'explorer les enjeux d'avenir et d'offrir aux professionnels une lecture claire et prospective du marché. Cette formule s'accompagne ainsi de nombreux temps d'échanges et de réflexions à travers un programme riche et renouvelé de conférences, tables rondes et masterclass.

ALT' se veut être un lieu unique d'échanges sur les pratiques et la mise en lumière de données économiques et d'études sur les vins du Val de Loire pour fournir aux professionnels toutes les connaissances utiles à la bonne compréhension du vignoble ligérien.

D.

ALT' : 1 SALON, 3 ORGANISATEURS RÉUNIS POUR REPRÉSENTER LA PLURALITÉ DES MODES DE PRODUCTION EN VAL DE LOIRE

**ALT', C'EST LA RÉUNION DANS UN MÊME LIEU,
DES 3 GRANDS SALONS CONSACRÉS AUX
VINS DE LOIRE.** À eux 3, ils réunissent au Parc des Expositions d'Angers, toute la diversité des productions du Val de Loire et d'ailleurs : vins d'Appellations, d'Indications Géographiques, Vins de France, mais aussi du monde entier, issus de tous les modes de production.



FOCUS SUR LES 3 ORGANISATEURS ALT'

LA LEVÉE DE LA LOIRE

Salon emblématique de Loire Vin Bio (LVB), il propose chaque année la dégustation des vins d'auteurs de la filière biologique. Avec plus de 240 membres, répartis sur trois collèges (vignerons, metteurs en marché et distributeurs), l'association permet à chacun de trouver sa place dans une filière en perpétuel mouvement. Regroupant quasiment 50% des surfaces totales biologiques ligériennes, LVB promeut depuis plus de 13 ans une viticulture d'engagement certifiée. Toujours en action, syndicalement, politiquement mais aussi par le soutien, LVB est plus qu'un collectif. C'est l'histoire d'une famille et de ses amis, à l'écoute et en pointe sur les vinifications douces.

LE SALON DES VINS DEMETER

Demeter est le label indépendant des produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique. Par une approche profondément holistique, la démarche Demeter prend soin des écosystèmes dans leur globalité : sols, plantes, animaux, biodiversité et êtres humains. Les domaines viticoles labellisés Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et répondent à de nombreuses exigences supplémentaires. La labellisation Demeter garantit ainsi le respect de hautes exigences environnementales de la vigne au verre en passant par la vinification, dans le respect du vivant tout au long de la chaîne de production. 750 domaines viticoles français sont labellisés, dont près d'une centaine en Loire. La région ligérienne est ainsi parmi les plus dynamiques dans l'engagement pour une viticulture vertueuse et durable.

LE SALON DES VINS DE LOIRE

CHACUN SON VIN, UNE PASSION COMMUNE

Organisé par Destination Angers, le Salon des Vins de Loire s'impose comme le rendez-vous incontournable des vins ligériens. Unique en son genre, il rassemble tous les vignerons, tous modes de production confondus, dans un esprit d'ouverture et de valorisation de la diversité qui fait la richesse du Val de Loire. Événement professionnel de référence, le salon met à l'honneur l'innovation, la transmission et l'excellence d'une filière en pleine évolution. Au cœur du salon : la découverte et la rencontre. Cette année encore, les visiteurs pourront explorer de nouveaux domaines, dont le pôle des « jeunes vignerons », porteurs d'un souffle nouveau et d'une créativité affirmée. De plus en plus de domaines présents affichent une certification bio ou biodynamique, témoignant d'un engagement durable désormais bien ancré dans le vignoble ligérien. Le Salon des Vins de Loire, c'est le coeur battant du vignoble ligérien, un lieu d'échanges, d'inspirations et d'affaires où se dessinent les vins de demain.

E. ALT' : UN SALON ENGAGÉ, AU SERVICE D'UNE VITICULTURE DURABLE

Organiser un salon professionnel rassemblant toute la richesse et la diversité ligérienne est un véritable tour de force. Mais au-delà du défi logistique, les trois salons organisateurs ont choisi de donner du sens à cet événement majeur de la filière : en faire **un rendez-vous exemplaire en matière d'éco-responsabilité**.

- › Réduction de l'empreinte carbone,
- › optimisation des transports,
- › suppression des moquettes,
- › signalétique réutilisable,
- › éclairage et chauffage maîtrisés...

Chaque détail est pensé pour concilier efficacité, confort et respect de l'environnement.

Ici, l'éco-responsabilité n'est pas un slogan, c'est une manière d'être. Et cette énergie collective - celle des vignerons, des exposants, des visiteurs - fait d'Angers Loire dégusT' bien plus qu'un événement professionnel : **une vitrine vivante d'une viticulture consciente et engagée** ; en phase avec les valeurs d'une filière qui regarde vers l'avenir.

Pour retrouver l'engagement
Destination Angers :



F. UN VIGNOBLE QUI INVITE À L'ÉCHANGE AUTOUR DE THÈMES FORTS

Aux côtés de la présentation de l'offre globale des vins de Loire, **ALT'** s'inscrit à la manière d'un **symposium comme un temps de réflexion majeur pour la filière des vins de Loire, ses amis et ses partenaires professionnels**.

Comment ? En proposant un programme complet de conférences, master class et tables rondes, illustrant un vignoble qui bouge, se questionne, avance, réfléchit de manière collective, interpelle.

Les thèmes mettent en lumière **une Loire « nouvelle génération »**, prenant à bras le corps les **problématiques actuelles et futures tout en soulignant son identité ligérienne**.

Un atout pour les acheteurs venant du monde entier qui peuvent **approfondir leurs connaissances du vignoble de Loire ou participer à la réflexion globale sur la viticulture et les vins de demain en Loire**.

DÉCOUVERTE THÉMATIQUE DU PROGRAMME 2026

DÉGUSTATION LE RÔLE DU VERRE DANS L'EXPRESSION DES VINS

THE RIEDEL WINEGLASS EXPERIENCE Master class

Inscription au Point Informations Visiteurs

Une plongée dans l'univers Riedel pour en apprendre plus sur comment la forme du verre peut révéler et sublimer l'expression des vins. Chaque participant recevra un coffret de 4 verres RIEDEL, dans lesquels seront dégustés 4 vins différents (Riesling, Chardonnay, Pinot Noir et Cabernet/Merlot).

Lieu : Salle Maine
Date : lundi 2 février
Horaires : 16h45 - 17h45
Animateur : Richard GUYON, Riedel
Limitée à 30 personnes

DÉCOUVERTE ORIGINALE DES TERROIRS DU VAL DE LOIRE

LES SENSATIONS PROVOQUÉES PAR LE CHENIN SUR SOL VOLCANIQUE

Master class : Dégustation géo-sensorielle
Inscription au Point Informations Visiteurs

Une expérience sensorielle inédite à la découverte du Chenin d'Anjou né sur roches volcaniques, un terroir méconnu aux vibrations minérales singulières. À travers la dégustation géo-sensorielle, cette master class explorera l'expression tactile, énergétique et aromatique de ces vins, en les comparant à ceux issus de schistes et de calcaires. Une immersion sensible et technique, animée par deux passionnés du territoire et formateurs de l'équipe Franck Thomas Formation, Franck Harreau et Olivier Lereste.

Lieu : Salle Maine
Date : lundi 2 février
Horaires : 10h30 - 11h15
Animateurs : Franck HARREAU et Olivier LERESTE

IGP VAL DE LOIRE : NOUVEAUX CÉPAGES, NOUVELLES OPPORTUNITÉS

Master class
Inscription au Point Informations Visiteurs

Le Val de Loire évolue et se réinvente sans renier son identité. Cette masterclass propose de découvrir les nouveaux cépages (viognier, meunier, sauvignac, opalor, selenor, sirano ...) intégrés à l'IGP Val de Loire et comprendre comment celle-ci anticipe les tendances marché et les défis climatiques. Un rendez-vous essentiel pour découvrir les profils aromatiques, diversifier les gammes et identifier de nouvelles opportunités.

Lieu : Salle Maine
Date : lundi 2 février
Horaires : 11h45 - 12h30
Animateur : Jean-Michel MONNIER, œnologue

LA FRAÎCHEUR DES VINS D'ANJOU

Master class
Inscription au Point Informations Visiteurs

Le principe : explorer l'expression des vins d'Anjou à travers une dégustation dédiée à la fraîcheur. Des Anjou Blanc vifs et précis aux Anjou Rouge souples et fruités, cette master class mettra en lumière des cuvées au profil équilibré, aux degrés d'alcool maîtrisés, en phase avec les attentes actuelles des consommateurs : légèreté, authenticité et plaisir immédiat. Une dégustation essentielle pour ceux qui recherchent la fraîcheur, la buvabilité et l'élégance signées Anjou.

Lieu : Salle Maine
Date : lundi 2 février
Horaires : 15h - 15h45
Animateur : Aurélien MASSÉ, sommelier

AU FIL DE LA LOIRE SECRÈTE

Master class : voyage immersif et gustatif avec MédiaVino
Inscription au Point Informations Visiteurs

Et si l'on découvrait la Loire autrement ? Journaliste et fondateur de MédiaVino, Fabrice Tessier - également membre du comité de rédaction et de dégustation de la revue indépendante Le Rouge & le Blanc - propose une traversée immersive et sensorielle du fleuve à la rencontre de ses vignobles les plus discrets et inspirants. Six escales, six histoires, six vins à déguster - illustrés par des extraits de reportages vidéo, de podcasts et de vues aériennes par drone, réalisés pour MédiaVino+. Des Côtes du Forez aux Fiefs Vendéens, en passant par Saint-Pourçain, Menetou-Salon, Jasnières et les Coteaux d'Ancenis, chaque vin devient le prolongement d'une image, d'une voix, d'un paysage et d'une rencontre. Une master class où se mêlent images, sons, témoignages et dégustations, pour une expérience immersive à la croisée des sens. Une manière unique de redécouvrir la richesse d'une Loire encore méconnue - vivante, plurielle et passionnément humaine.

Lieu : Salle Maine
Date : mardi 3 février
Horaires : 10h30 - 11h15
Animateur : Fabrice TESSIER, journaliste spécialisé vin, fondateur du média digital MédiaVino

1936-2026 : 90 ANS DES AOC QUINCY & SANCERRE EN VERTICALES - LECTURE CROISÉE DU TERROIR ET DU MILLÉSIME

Master class
Inscription au Point Informations Visiteurs

À l'occasion des anniversaires historiques de deux de ses appellations, le Centre-Loire propose un voyage dans le temps à travers une dégustation verticale d'exception.

Animée par Leslie Brochot, alias @maitresdaccords, plume du vin et ambassadrice des Vins du Centre-Loire, accompagnée par des vignerons des appellations Quincy et Sancerre, cette masterclass explorera l'histoire, l'identité, la richesse et la capacité de garde des deux appellations pionnières de la région. De la jeunesse de millésimes récents à la complexité des plus anciens, la verticale devient un outil de lecture du temps. Elle révèle l'évolution des styles, la signature des terroirs, la transmission, de génération en génération, d'un savoir-faire et d'une culture. Une redécouverte du sauvignon blanc au fil du temps au travers

de l'histoire des appellations Quincy et Sancerre, entre héritage, présent et avenir. Cette masterclass est proposée par le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire (BIVC).

Lieu : Salle Maine
Date : mardi 3 février
Horaires : 11h45 - 12h30
Animateur : Leslie BROCHOT, @maitresdaccords, plume du vin et ambassadrice des Vins du Centre-Loire

CHENIN : LE GOÛT DE LA DIVERSITÉ

Master class
Inscription au Point Informations Visiteurs

Cette master class sera consacrée aux thématiques abordées lors de la 3^{ème} édition du Congrès Chenin, organisé par Fan de Chenin en 2025. Elle explorera plusieurs axes majeurs :

- › Le Chenin dans un contexte de changement climatique,
- › Les pratiques viticoles mises en oeuvre pour faire face aux impacts actuels et futurs du climat,
- › La diversité génétique du Chenin comme levier d'adaptation,
- › Les enjeux oenologiques, notamment l'influence du type de palissage. La masterclass inclura également une dégustation de Chenins issus de différents pays.

Lieu : Salle Maine
Date : mardi 3 février
Horaires : 13h30 - 14h15
Animateur : Etienne NEETHLING, Enseignant-chercheur, Ecole Supérieure des Agricultures

CIDRES ET POIRÉS, COUSINS REBELLES DU VIN

Master class
Inscription au Point Informations Visiteurs

Un nombre grandissant de vignerons-cidriers, des œnologues qui investissent les caves cidrioles, des effets "millésime", des bulles de pommes et de poires qui racontent le caractère naturel du premier pet'nat' de l'histoire.. soit autant d'éléments qui disent la géméllité entre les univers "cidre" et "vin". Mais... la spécificité des cidres et des poirés réclament pour leur élaboration un sens agronomique, une exigence et une expertise technique insoupçonnés.

Lieu : Salle Maine
Date : mardi 3 février
Horaires : 14h45 - 15h30
Animateur : Dominique HUTIN, journaliste

LE SENS DE LA VIGNE : QUAND LE CHENIN DONNE SENS AU MÉTIER

Conférence : Rencontre autour du roman graphique et des parcours de vigneronnes des vignobles de Loire

"Et si un roman graphique pouvait nous faire réfléchir autrement à notre métier et à notre lien au vin ?"

Autour du Sens de la Vigne, fiction éditée par le Petit Ballon ; signée par Anne-Laure Michel et illustrée par Éléonore Bem, le collectif #FANDECHENIN propose une rencontre dédiée à la passion du Chenin et aux parcours qui mènent à la vigne.

Dans ce récit, la protagoniste découvre le Chenin, ce cépage emblématique de la Loire, et s'y attache au point d'en faire le fil conducteur de sa reconversion.

Lors de la conférence, les animateurs et le public échangeront sur la place du Chenin dans cette histoire et sur les raisons qui font de ce cépage un véritable miroir des territoires ligériens : sa diversité, sa capacité d'adaptation, sa sensibilité aux terroirs. Deux vigneronnes témoigneront également de leurs parcours :

- › l'un à la tête d'un domaine familial transmis depuis plusieurs générations,
- › l'autre nouvellement installé, venu d'un tout autre horizon professionnel.

Une conférence à la croisée de la culture, du vin et de l'humain - pour parler installation, reprise, transmission et identité des vins de Loire à travers le prisme du Chenin.

Un rendez-vous inspirant pour tous les professionnels qui aiment comprendre, échanger et redécouvrir ce cépage sous un autre regard.

Lieu : Salle Aubance
Date : mardi 3 février
Horaires : 10h30 - 11h15
Animateur : Sophie BEAUCLAIR, chargée de projets #FANDECHENIN

RÉPONSES AUX TENDANCES DE MARCHÉ

LA DYNAMIQUE DES VINS DE LOIRE À L'EXPORT

Conférence

Représentant 22% de la commercialisation des vins de Loire, l'export poursuit sa croissance en 2025. 2025 s'inscrit ainsi comme la meilleure année en valeur et la 2^{ème} meilleure en volume. Le prix moyen départ cave atteint lui aussi son plus haut niveau, et toute la gamme ligérienne se valorise, quelle que soit la couleur. La Loire est l'un des trois seuls vignobles français en dynamique de valeur, avec la Bourgogne et la Provence. Avec une demande en hausse dans 14 des 20 premiers marchés, cette analyse apporte également un éclairage sur les demandes des marchés et les marchés porteurs pour les vins de Loire.

Lieu : Salle Aubance
Date : Lundi 2 février
Horaires : 10h30 - 11h15
Animateurs : Fanny GAUTIER, Responsable du service Economie et Etudes INTERLOIRE et Marie GASNIER, Directrice du département économie, technique et informatique INTERLOIRE

LE VIGNOBLE NORMAND, TERRE DE RENOUVEAU ET D'OPPORTUNITÉS

Table ronde

Depuis quelques années, la vigne fait son retour en Normandie. En effet, on parle bien de retour car le vignoble Normand a une longue et passionnante histoire, dont le flambeau est repris depuis une vingtaine d'années par des vignerons entreprenants et talentueux. De la reconnaissance de la qualité des vins produits, aux projets de mention valorisante, en passant par l'accompagnement des porteurs de projets, les sujets ne manquent pas dans cette région innovante !

Lieu : Salle Aubance
Date : lundi 2 février
Horaires : 11h45 - 12h30
Animateurs : Maxime GAZEAU de l'Association des Vignerons de Normandie

PARLER « VIN » AUX MOINS DE 35 ANS, QUELS DISCOURS, QUELS MOYENS ? POUR L'ÉDIFICATION D'UNE NOUVELLE CULTURE DU VIN.

Table ronde

Déconsommation, effritement de la pyramide des âges, attentes sociétales en pleine évolution, autant de mutations qui réclament de repenser la communication du vin.

État des lieux, tendances et perceptions, restitutions d'études, outils et solutions concrètes pour construire le présent et le futur. Quels médias, quelles actions, quels réseaux sociaux, quels sujets, quels moyens ?

Lieu : Salle Aubance
Date : lundi 2 février
Horaires : 13h30 - 14h15
Animateur : Dominique HUTIN, journaliste

VINS ROUGES FRUITÉS, LA NOUVELLE VAGUE QUI FAIT SALIVER LES MARCHÉS

Master class

Inscription au Point Informations Visiteurs

La demande des consommateurs en vins rouges fruités aromatiques s'affirme d'années en années. Produire ce type de vins ne s'improvise pas et s'anticipe longtemps à l'avance. Une palette variée de différentes techniques est utilisable depuis le choix des parcelles jusqu'aux mises en bouteilles. Après une présentation de ces techniques, une dégustation de différents profils de ce type de vins rouges sera proposée.

Lieu : Salle Maine
Date : Lundi 2 février
Horaires : 13h45 - 14h30
Animateurs : Anne BLAIN, Damien BOUDEAU, Hugues DAUBERCIES

VINS D'AILLEURS

VINS ALLEMANDS : "LE TERROIR DE SCHISTE RENCONTRE LE CALCAIRE" - FOCUS SUR 2 TERROIRS ALLEMANDS DIFFÉRENTS

Table ronde

Le Palatinat (Pfalz) et le Moyen-Rhin (Mittelrhein) sont des régions viticoles allemandes emblématiques. Pourtant, leurs terroirs sont radicalement différents. La comparaison entre le Palatinat, avec ses terroirs calcaires expressifs, et les pentes abruptes et pittoresques du Moyen-Rhin, offre des contrastes fascinants. Une découverte des vins issus de climats plus frais pendant une dégustation de Riesling, de Pinot Noir et de vins effervescents.

Lieu : Salle Aubance
Date : lundi 2 février
Horaires : 16h - 17h
Animateur : Martin STURM, Weingut Sturm (Mittelrhein) et Freya LICHTI, Lichti & Astro (Pfalz)
Limitée à 40 personnes

HISTOIRE DU VIN

CINÉ-CONFÉRENCE « 24 CENTILITRES PAR SECONDE »

De salles obscures en bouts de zinc, la place du vin dans la société, décryptée en colorama. 20 extraits pour comprendre d'où vient le vin... et où il va ?

Conférence

120 ans d'histoire du vin à travers le prisme du cinéma, pour se rincer l'œil ... et le gosier. De « pêloche » en « boutanche », un dialogue entre deux industries, deux pans culturels. Deux arts populaires, l'un, vieux de 8000 ans, soit une longue histoire en regard de laquelle celle du cinéma fait figure de jeune premier pré-pubère. L'un calqué sur le temps agricole, forcément lent, quand le 7^{ème} art dévale l'écran au rythme de 24 images / seconde.

Lieu : Salle Aubance
Date : lundi 2 février
Horaires : 14h45 - 15h30
Animateur : Dominique HUTIN, journaliste

BIO & BIODYNAMIE

AGROÉCOLOGIE ET BIODYNAMIE : IMMERSION DANS LES VIGNOBLES DU FUTUR

Table ronde

Un vin vivant naît d'un sol vivant. Les vigneronnes et vigneronnes de demain l'ont bien compris. Ils et elles expérimentent, évoluent et explorent les voies vers les vignes et les vins de demain. Ils adoptent des pratiques agro écologiques, biodynamiques, réintroduisent des animaux et des plantes compagnes dans leurs parcelles, favorisent la biodiversité... Des démarches diversifiées qui ont en commun une approche holistique et respectueuse du vivant.

Mélodie Rolland est responsable des formations viticulture de Ver de Terre Production. Robin Euvrard est vigneron au domaine expérimental d'Ecodyn. Ils feront découvrir les champs des possibles vertueux dans cette conférence interactive et instructive.

Lieu : Salle Aubance
Date : mardi 3 février
Horaires : 11h45 - 12h30
Animateur : Valentin MERY, chargé de projet et communication chez Demeter France

LE MARCHÉ DES VINS DE LOIRE BIO EN 2025

Conférence

À travers son observatoire des vins bio, InterLoire dresse le bilan 2025 de la production et de la commercialisation des vins de Loire bio. Il montre les évolutions pour le vignoble de Loire et chacune des AOP/IGP ligériennes. Cet observatoire apporte également un éclairage sur les tendances de consommation, les dynamiques et les marchés porteurs.

Lieu : Salle Aubance
Date : mardi 3 février
Horaires : 14h45 - 15h30
Animateurs : Fanny GAUTIER, Responsable du service Economie et Etudes INTERLOIRE et Marie GASNIER, Directrice du département économie, technique et informatique INTERLOIRE

LES ENJEUX TECHNIQUES ET POLITIQUES DU DOSSIER CUIVRE

Conférence

Avec les évolutions récentes, le cuivre qui était déjà un sujet important est devenu un sujet majeur.

Cette conférence abordera les volets scientifique et technique, les avancées réglementaires françaises et européennes et enfin le travail politique du dossier : ce qui est fait, ce qu'il y a à faire et comment "vous pouvez nous aider sur le sujet. Nous ferons bien sûr un état des lieux de ce qu'il nous restera pour la campagne 2026 et nous pourrons également échanger sur comment cela va impacter vos exploitations et quoi mettre en œuvre pour l'année prochaine et les suivantes."

Nous souhaitons que cette session soit avant tout un moment d'échange sur le sujet pour répondre à vos questions."

Lieu : Salle Aubance
Date : mardi 3 février
Horaires : 13h30 - 14h15
Animateurs : Stéphane BECQUET, directeur technique et scientifique au Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine et Cécile HOUDAYER, chargée de missions techniques chez Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.

LE PROGRAMME DES 2 JOURS EN UN COUP D'ŒIL

Lundi 2 février

Salle Maine

10h30 - 11h15 : Les sensations provoquées par le chenin sur sol volcanique en dégustation géo-sensorielle

11h45 - 12h30 : IGP Val de Loire : nouveaux cépages, nouvelles opportunités

13h45 - 14h30 : Vins rouges fruités, la nouvelle vague qui fait saliver les marchés

15h - 15h45 : La fraîcheur des vins d'Anjou

16h45 - 17h45 : The Riedel the Wineglass Experience

Salle Aubance

10h30 - 11h15 : La dynamique des vins de Loire à l'Export

11h45 - 12h30 : Le vignoble Normand, terre de renouveau et d'opportunités

13h30 - 14h15 : Parler « vin » aux moins de 35 ans, quels discours, quels moyens ?

14h45 - 15h30 : Ciné-conférence « 24 centilitres par seconde »

16h - 17h : « Le terroir de schiste rencontre le calcaire » Deux terroirs allemands différents

Mardi 3 février

Salle Maine

10h30 - 11h15 : Au fil de la Loire secrète – voyage immersif et gustatif avec MédiaVino

11h45 - 12h30 : 1936-2026 : 90 ans des AOC Quincy & Sancerre en verticales

13h30 - 14h15 : Chenin - le goût de la diversité

14h45 - 15h30 : Cidres et poirés, cousins rebelles du vin

Salle Aubance

10h30 - 11h15 : Le Sens de la Vigne : quand le Chenin donne sens au métier

11h45 - 12h30 : Agroécologie et biodynamie : immersion dans les vignobles du futur

13h30 - 14h15 : Les enjeux techniques et politiques du dossier cuivre

14h45 - 15h30 : Le marché des vins de Loire bio en 2025

PROGRAMME



UNE MATINALE DÉDIÉE AUX ÉTUDIANTS

Dans le cadre de la promotion des métiers du vin et du service, ALT' a invité 60 élèves à participer à une matinée exceptionnelle **le mardi 3 février au matin**. Cet événement dédié aux futurs sommeliers et cavistes, organisé en partenariat avec l'**UDSF Val de Loire**, regroupera 3 master class.



Programme des 3 masterclass

« ACTU MUSCADET : LES TROIS NOUVELLES DÉNOMINATIONS COMMUNALES VALLET, LA HAYE FOUASSIÈRE, CHAMPTOCEAUX »

Les vignerons du Muscadet poursuivent l'organisation de leur hiérarchie avec les appellations communales constituant le haut de gamme actuel de la pyramide. En 2011, une reconnaissance officielle des trois premières dénominations géographiques complémentaires, Clisson, Gorges et Le Pallet avait lancé la démarche. En 2019, quatre nouvelles "communales" renforçaient la montée en gamme. En 2025 les secteurs de Vallet et la Haye Fouassière en Sèvre et Maine et Champtoceaux en Coteaux de la Loire confirmaient la famille des grands vins de Muscadet. Alliant sélection de parcelles qualitatives autour de la diversité incroyable des sous-sols du vignoble nantais à des élevages sur lie prolongés d'au moins 24 mois, découvrez ces vins remarquables, où le melon de Bourgogne révèle les grands terroirs du Muscadet. Les sommeliers du val de Loire vous proposeront des accords pour chacun.



Intervenant
Romain Mayet,
Ingénieur en charge
des DGC - Fédération
des Vins de Nantes

Crédit photo : @Romain MAYET

« NOUVEAUX TEMPS DE CONSOMMATION & ROSÉS DE L'ANJOU »

Lors de cette master class, chacun pourra découvrir comment les Rosés de l'Anjou trouvent naturellement leur place dans les nouveaux moments de consommation plébiscités par le public : apéritifs dînatoires, brunchs conviviaux, street food gourmande... Aux côtés du chef Samuel Albert et du chef sommelier Nicolas Ruau, les participants seront invités à explorer des accords créatifs, imaginés pour sublimer les AOC Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou et Rosé de Loire, le tout en parfaite harmonie avec les envies actuelles des consommateurs.

Intervenants

Samuel Albert, chef exécutif
Nicolas Ruau, Chef Sommelier



Crédit photo : @Maxime QUENNET

« TOURaine Chenonceaux, L'ÉLÉGANCE AU FIL D'UN TERROIR »

À la découverte de la dénomination Touraine Chenonceaux, reconnue en 2011 par l'INAO. Au sud-est de Tours, sur les coteaux dominant la vallée du Cher, l'appellation Touraine Chenonceaux s'étend sur 27 communes de part et d'autre du Cher, entre Loir-et-Cher et Indre-et-Loire. Au fil des dégustations, les participants entreront dans l'histoire d'une réussite marquée par une identité forte, par une exigence de qualité de la parcelle aux vins, mais aussi par la puissance d'un collectif dynamique. Une rencontre entre exigence, élégance et identité ligérienne.

Intervenants

Master class présentée par les vignerons emblématiques de l'appellation Touraine Chenonceaux et les sommeliers du Val de Loire



Crédit photo : Libre de droits / Source : Collectif Touraine Chenonceaux

LE CAMPUS DE LA GASTRONOMIE

Un restaurant éphémère au service d'un projet pédagogique !

[Campus de la Gastronomie] - association qui fédère la CCI de Maine et Loire, l'École Supérieure des Agricultures, INNTO ESTHUA et VEGEPOLYS VALLEY.

De la cuisine au service en passant par la sommellerie, toutes les prestations seront assurées par les élèves des différentes formations du campus, mobilisés pour vous offrir une expérience de qualité.

Une véritable immersion professionnelle, une occasion unique de mettre en pratique leurs compétences en conditions réelles et de valoriser la richesse des métiers de la gastronomie.

Chaque jour : un plat Signature d'un(e) chef(fe) de l'Anjou à découvrir.

En partenariat avec la fédération viticole Anjou-Saumur, qui proposera une sélection de cuvées pour accompagner le menu.

02. LA LEVÉE DE LA LOIRE

SOMMAIRE

20

A. Loire Vin Bio - Qui sommes nous ?....	23
B. Ce qui nous rassemble.....	23
C. Notre organisation	24
D. Les membres et adhérents.....	24
E. Notre vocation et nos missions	25
F. Le vignoble de Loire, au long de la Levée.....	26
G. Nos actions	28
H. Bilan chiffré Levée de la Loire Angers 2025 / Paris 2025 / Angers 2026 / Paris 2026	29
I. Répartition des exposants 2026 par région viticole	30
J. Nos actions	31

la levée de la Loire

ANGERS-PARIS 2026



DONNE DU SENS À TA BIO



Association Interprofessionnelle

LOIRE VIN BIO



Qui sommes-nous ?

Loire Vin Bio est une association à caractère interprofessionnel, créée en janvier 2011, par des vignerons, négociants, metteurs en marché, distributeurs **engagés dans la viticulture biologique**, sur toute la Loire. Loire Vin Bio a pour mission de **structurer** la filière viti-vinicole bio de Loire et de **faciliter** son développement selon les objectifs suivants :

 Assurer la promotion des vins bio de Loire en France et à l'export,

 Organiser des salons nationaux ou internationaux,

 Assurer une veille technique et réglementaire au bénéfice de ses adhérents,

 Contribuer à mieux organiser le marché des vins bio du Val de Loire.

23

Ce qui nous rassemble ?

 La Loire, des valeurs environnementales fortes et notamment l'Agriculture Biologique,

 L'équité entre les vignerons,

 La neutralité politique de nos décisions.



Notre organisation

Conseil d'administration

**18**
membres

Bureau

**6**
membres

Assemblée générale

**242**
adhérent.e.s**3****salariés du réseau bio régional**
CAB Pays de Loire et Bio Centre
sont mis à disposition de Loire Vin Bio,
pour prendre en charge l'animation
et la coordination des activités
de l'association.

Les membres

**3**
collèges

24

Collège des vignerons et associations de vignerons, certifiés ou engagés en conversion bio pour 100 % de leur surface de production. Il est constitué par des personnes morales ou physiques, dont l'activité est la production de raisins ou de vins issus de raisins de l'agriculture biologique.

Collège des négociants, metteurs en marché: personnes morales ou physiques dont l'activité est la mise en marché de vins de l'agriculture biologique avec au minimum 50 % du volume commercialisé en bio.

Collège des distributeurs: personnes morales ou physiques dont l'activité est la distribution de vins de l'agriculture biologique avec au minimum 50 % du volume commercialisé en bio.

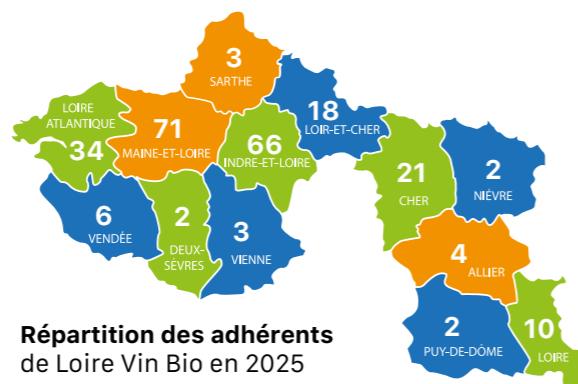
25

Notre vocation et nos missions

- **Défendre les intérêts de la viticulture bio.** Se faire une place parmi les institutions viticoles et être l'échelon régional de défense de la viticulture bio
- **Écouter les préoccupations et défendre tous les vignerons certifiés ou en conversion bio,** qu'ils soient dans les structures viticoles (appellations) ou en dehors
- **Fédérer, créer une dynamique de groupe,** pour un soutien collectif entre vignerons
- **Promouvoir les vins bio de Loire auprès des professionnels,** grâce au salon 100 % bio "La Levée de la Loire", avec 2 principales éditions annuelles à ANGERS et PARIS (pas de hiérarchie ni de cooptation pour la participation des exposants, tarifs abordables...)
- **Soutenir les vignerons pour les marchés et la vente** (étude des données de consommation, bourse d'échange vins, moûts, raisins, formations/webinaires d'experts...)
- **Favoriser les échanges de pratiques** (organisation de webinaires/séminaires avec des témoignages de vignerons et de metteurs en marché...)
- **Développer la proximité, la convivialité et l'entraide entre vignerons** (temps conviviaux durant les salons et les réunions)
- **Travail sur la prévention des violences sexistes et sexuelles** lors des salons mais aussi tout au long de l'année en partenariat avec le groupe VITI F "Femmes du monde viticole" des Pays de la Loire.

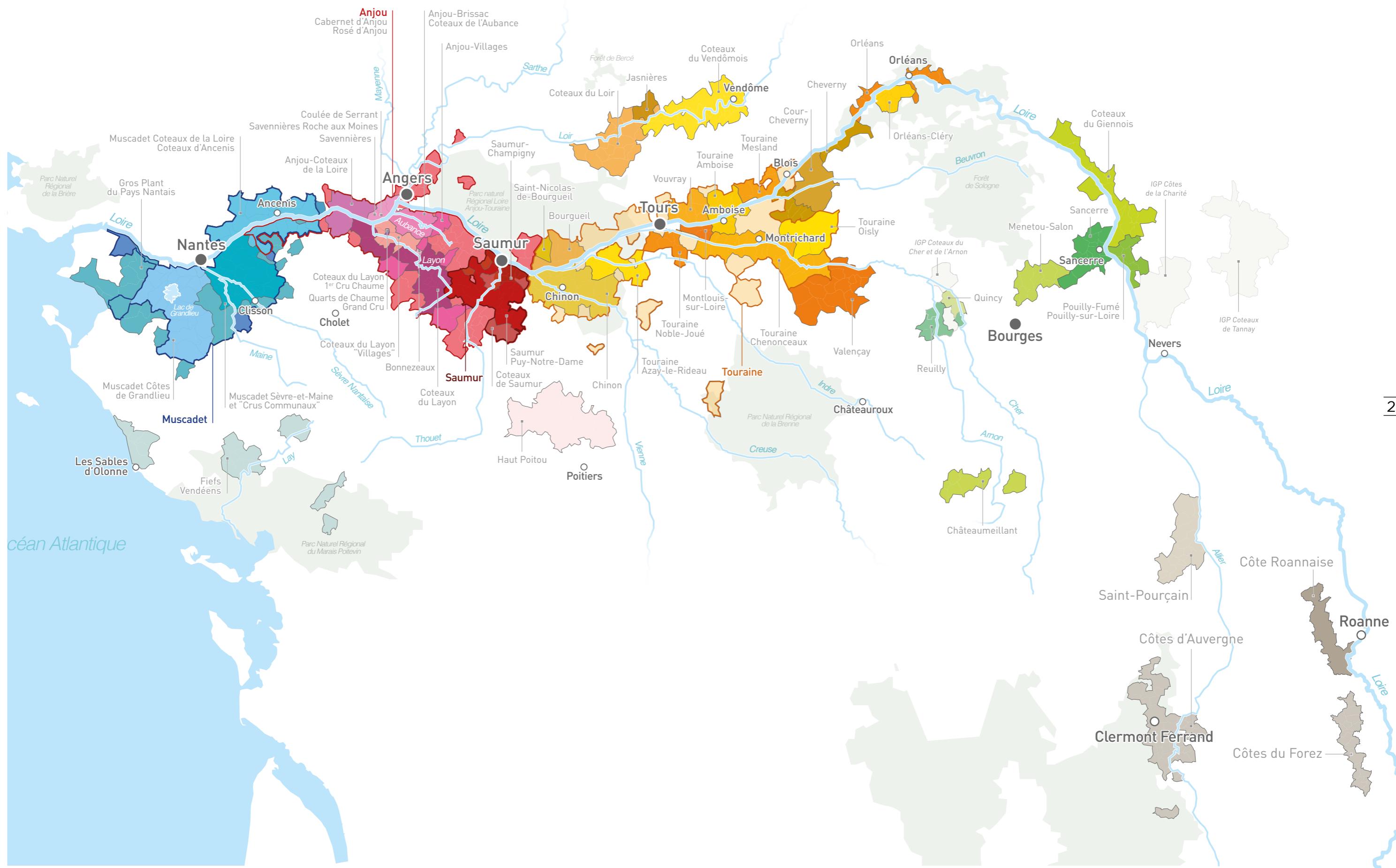
Nombre d'adhérents

En 2025,
242 structures professionnelles
ont adhéré à Loire Vin Bio.



Le vignoble de Loire, au long de la Levée

Levée : digue parallèle à la rive d'un cours d'eau, édifiée pour protéger la vallée contre les inondations.



Nos actions

Les 4 grands domaines d'activité de Loire Vin Bio :

- Accompagner la commercialisation •

La Levée de la Loire, salon emblématique de Loire Vin Bio, salon annuel 100 % bio à Angers et Paris.



La Levée de la Loire est le salon emblématique de l'association Loire Vin Bio. Il réunit les vignerons de la Loire dont 100 % des surfaces sont engagées en bio (en conversion ou certifiées) et des metteurs en marché dont 50 % au moins du chiffre d'affaires est réalisé en bio. Les vins présentés au salon doivent être au minimum en 3^e année de conversion. **2 éditions annuelles (février) sont organisées par Loire Vin Bio à ANGERS et PARIS.**

La Levée de la Loire a investi dès 2015 un des espaces du Parc des expositions d'Angers avec 120 domaines exposés, puis est allée à la rencontre des professionnels parisiens en novembre 2019. En 2020, **la Levée de la Loire et Demeter** se sont réunis et ont accueilli à Angers 350 exposants.

Depuis 2021, la Levée de la Loire s'allie au salon des Vins de Loire et au salon Demeter sous la bannière commune **ALT' - Angers Loire Dégus'T**, avec une visibilité simplifiée, afin de gagner en lisibilité et de proposer un retour à l'essentiel : **la dégustation**. Cette formule unifiante a réuni en 2025 **4575 visiteurs venus déguster les vins, spiritueux, bières et cidres bio des 454 exposants de la Levée**.

En 2026, le salon de la Levée de la Loire se tiendra le **lundi 2 et le mardi 3 février à Angers** (Parc des Expositions), et le dimanche **8 février à Paris** (New Cap - Paris 15^e).

Bilan chiffré Levée de la Loire ANGERS 2025



Bilan chiffré Levée de la Loire PARIS 2025



Bilan chiffré Levée de la Loire ANGERS 2026

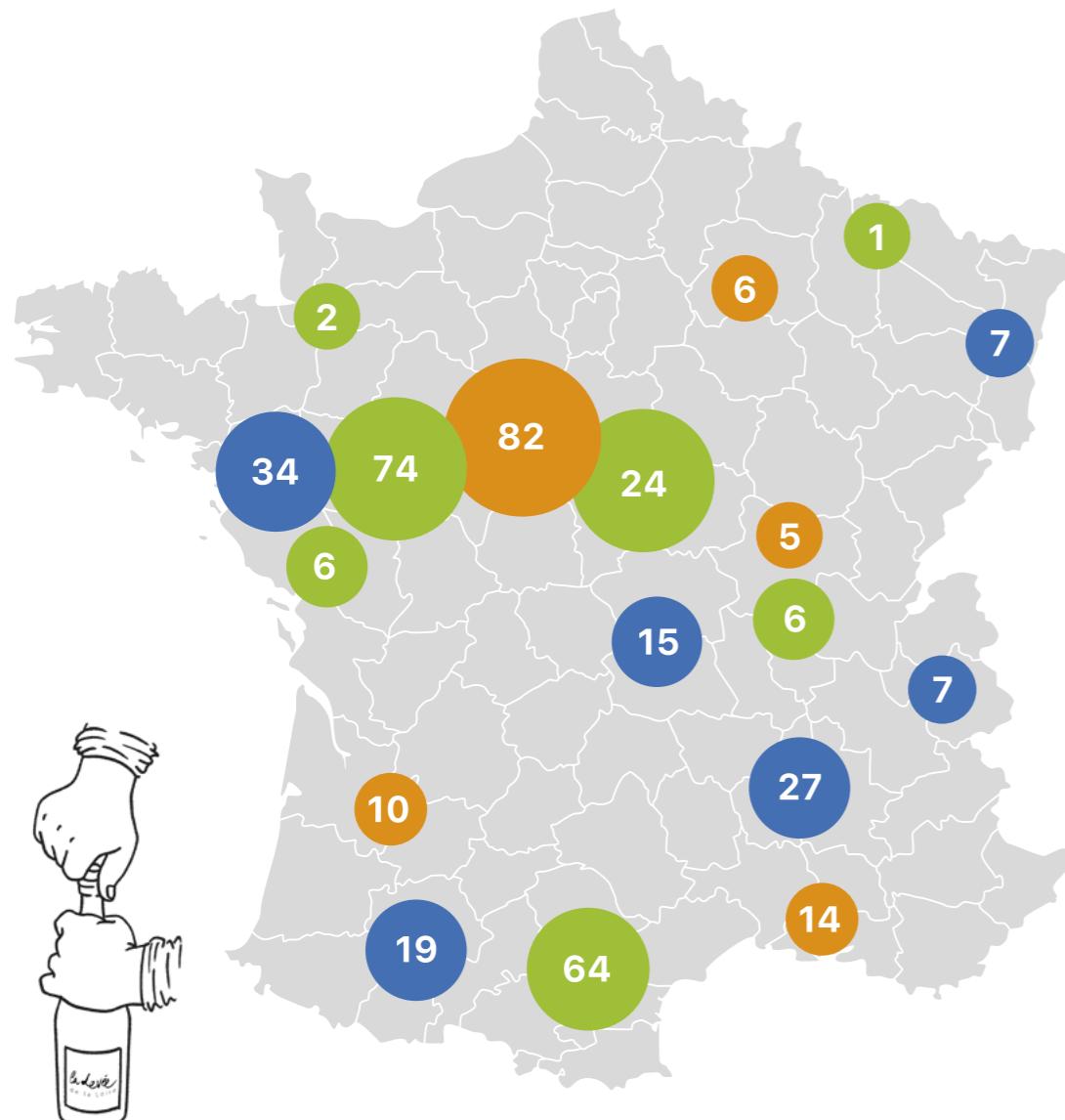


Bilan chiffré Levée de la Loire PARIS 2026



- Répartition des exposants 2026 par région viticole -

Chiffres au 31 octobre 2025



Accompagner les adhérents



Webinaires animés par La route des vins Bio :

Un salon bien préparé est un salon rentabilisé!

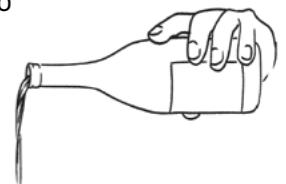
- "Comment préparer son salon avec intention?"
- "Inviter! Qui, quand et pourquoi?"
- "Accueil et expérience visiteur"
- "Transformer l'essai! Faire le bilan de rentabilité après salon"

Nombre cumulé d'inscrits : 151 (34 % des exposants)
replay des webinaires sur demande

Nos actions

• Structurer •

Conduite de plusieurs études avec le service Économie de l'Interprofession des Vins de Loire, Interloire, pour se doter d'une vision aval et amont de la viticulture bio en Loire : données de consommation, perception et production de vins bio en France et en Loire, mises à disposition sur demande.



• Promouvoir •

Animation des réseaux sociaux

de la Levée et Loire Vin Bio



- Nouveau fil conducteur de communication en 2025 : "Vigneron, vigneronne : un métier aux nombreuses facettes"
- Publications vidéo (reels) pour valoriser la diversité des gestes et les différentes facettes du métier des adhérents de Loire Vin Bio.

31

— Crédit d'une nouvelle série de podcasts —



les **4** les plus écoutés :



"Les oreilles de la Levée" :

- #1 Je fais du cidre comme je fais du vin
- #2 Vitiforesterie
- #3 La Loire s'écoule tranquillement en Belgique
- #4 La Loire volcanique

Les Oreilles de la Levée cumulent,
sur Spotify et Apple podcast,
679 écoutes et 106 followers

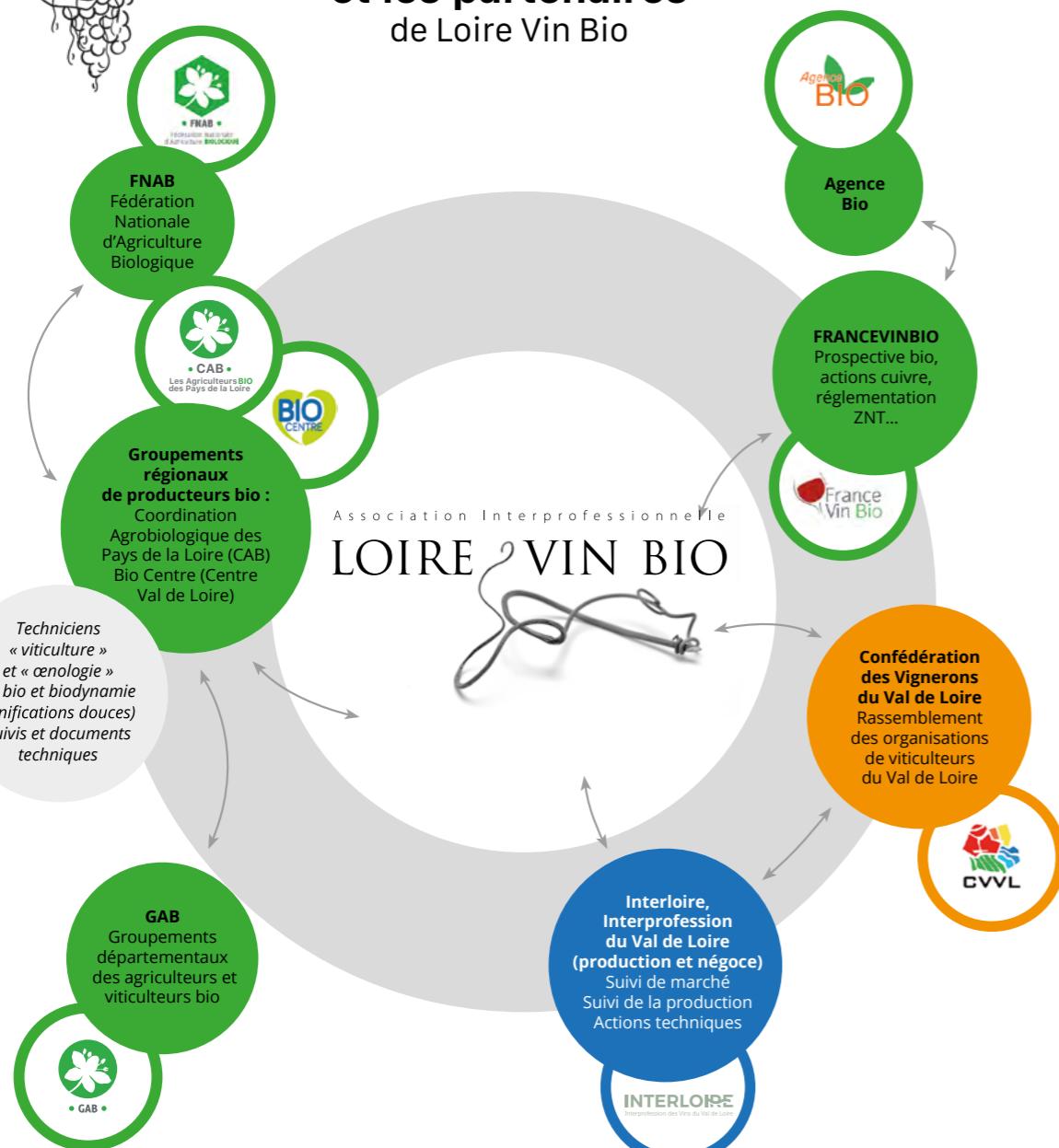
+26 en 1 ans

30



• Représenter •

L'écosystème et les partenaires de Loire Vin Bio



32

Loire Vin Bio siège à :

- **France Vin Bio**, Association nationale interprofessionnelle des vins bio, présidée par Loire Vin Bio depuis 2023
- **La CVVL**, Confédération des Vignerons du Val de Loire / Famille 'PRODUCTION' de l'Interprofession de Nantes à Blois
- **INTERLOIRE**, Interprofession des vins de Loire - Réunion des 2 familles : 'PRODUCTION' et 'NÉGOCE'. Depuis novembre 2023, Christophe DESCHAMPS, Co-président de Loire Vin Bio, est élu Président de la Commission technique, et de facto, membre du Bureau exécutif élargi, du comité d'orientation stratégique et du Conseil des Présidents, et Président de l'IFV en 2024

• Rayonner •

La demande en vins bio de Loire en France et hors de nos frontières progresse tant en volume qu'en valeur depuis quelques années, mais le contexte économique récent affecte cette progression et nécessite d'accroître la notoriété de notre région viticole et créer les conditions favorables au maintien et à l'essor des entreprises. La filière porte collectivement l'ambition de poursuivre un développement actif de la commercialisation, y compris à l'export, source de forte valeur ajoutée.

Loire Vin Bio travaille sur les facteurs d'attractivité des vins bio et identifie des relais médiatiques susceptibles de toucher les futurs consommateurs de vins bio.

En partenariat avec des acteurs locaux de la gastronomie et du vin, Loire Vin Bio a proposé à un public restreint de journalistes une première édition de "Les Sens de la Levée" à Rochecorbon en novembre 2024.

Cet événement, soutenu par la Région Centre-Val de Loire, a permis de valoriser un cépage emblématique : le chenin blanc.

Cette première édition a démontré une collaboration positive entre les domaines et les partenaires.



partenaires financiers



partenaires techniques et institutionnels



Contacts

Lylia NEDELLEC
Chargée des relations presse
Tél. 07 49 62 73 30
presselalevee@gmail.com

Sébastien DAVID
Coprésident Loire Vin Bio
Tél. 06 61 73 11 65

Christophe DESCHAMPS
Coprésident Loire Vin Bio
Tél. 07 60 68 27 82

Emmanuelle CHOLLET
Animatrice Loire Vin Bio
Tél. 06 95 41 97 60
loirevinbio@gmail.com



03. LE SALON DES VINS DEMETER

SOMMAIRE

A. Qui sommes nous ?.....	36
B. L'approche Demeter	37
C. Labellisation et cahiers des charges.....	38
D. Les vins Demeter.....	39
E. Résultats de recherche	40
F. Les domaines et entreprises labellisées Demeter en France en 2025.....	41
G. Les salons des vins Demeter 2026	42
H. Le label Demeter dans la Loire.....	43
I. Invitation Conférence de presse	44

34



QUI SOMMES NOUS ?

Demeter est le label indépendant des produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique. Par une approche profondément holistique, la démarche Demeter prend soin des écosystèmes dans leur globalité : sols, plantes, animaux et êtres humains.

Les domaines agricoles et entreprises Demeter sont certifiés bio selon la réglementation européenne et respectent également les exigences supplémentaires Demeter, tout au long de la chaîne de production.

L'ACTIVITÉ DE DEMETER

Notre principale activité consiste à assurer le contrôle et la labellisation des fermes et entreprises françaises et belges (Belgique francophone) selon les cahiers des charges Demeter. Pour cela, nous collaborons avec plusieurs organismes de contrôle bio français et belges, formés à nos cahiers des charges.

L'ASSOCIATION DEMETER FRANCE

Demeter France est structurée sous forme associative, avec un conseil d'administration, des commissions thématiques, une direction et des salariés. Diverses commissions sont en place pour assurer le fonctionnement de notre association et l'évolution de nos cahiers des charges.

L'équipe est structurée autour de trois pôles d'activités

- Pôle finances et ressources humaines
- Pôle audits et labellisation
- Pôle marketing et communication

Autour de cette équipe de salariés et du conseil d'administration présidé par Pierre MAINAUD, polyculteur-éleveur dans l'Allier, différentes commissions interviennent dans les réflexions et les propositions autour de l'évolution de Demeter et des cahiers des charges. Ces commissions sont composées de professionnels des secteurs concernés (viticulture, marketing, et labellisation) et d'adhérents bénévoles.

36

DEMETER DANS LE MONDE

63
PAYS

8 313
FERMES ET ENTREPRISES ENGAGÉES

267 885
HECTARES ENGAGÉS DEMETER

L'APPROCHE DEMETER

La biodynamie est une approche de l'agriculture qui vise à renforcer l'écosystème de la ferme dans sa globalité, en prenant soin de tous les éléments vivants qui le composent.

L'objectif est la production d'aliments et de matières premières de qualité, ainsi que le développement de fermes plus résilientes.

REGÉNÉRER LES SOLS

La labellisation Demeter exige la mise en œuvre de bonnes pratiques agronomiques. Les agriculteurs privilient la fumure brute (compost, fumier) et les amendements qui enrichissent le sol – pour bien nourrir le sol et donc les cultures. L'enherbement des sols des cultures pérennes (vergers et vignes notamment) est obligatoire au moins une partie de l'année.

ACCOMPAGNER LES PLANTES

Les plantes sont elles aussi des êtres vivants qui subissent du stress ou peuvent être sensibles à certaines maladies. En biodynamie, elles font l'objet de soins particuliers, notamment préventifs.

Tout d'abord, la recherche d'une bonne fertilité des sols a pour objectif de bien nourrir la plante. Les agriculteurs Demeter utilisent également des préparations fermentées à base de plantes et de quartz, de manière préventive ou après certains incidents (incidents climatiques comme la grêle par exemple).

RESPECTER LA NATURE DE L'ANIMAL

L'animal a une place centrale sur les fermes Demeter, comme dans de nombreuses sociétés traditionnelles. L'animal fournit la fumure nécessaire à la fertilité du sol, et apporte vie et mouvement sur la ferme. Il convient donc de lui apporter les meilleures conditions de vie : une bonne alimentation, un espace de vie suffisamment grand (en extérieur comme en intérieur), et bien sûr le respect de son intégrité physique.

BIEN NOURRIR L'ÊTRE HUMAIN

L'un des principaux objectifs de la biodynamie est la production d'aliments nutritifs et avec le maximum de vitalité pour bien nourrir l'être humain.

Les agriculteurs Demeter prennent donc grand soin des sols, des plantes et des animaux pour des matières premières de la meilleure qualité possible. La qualité des matières premières doit ensuite être préservée lors de leur transformation. Pour cela, les cahiers des charges Demeter définissent des exigences élevées pour l'élaboration de produits transformés alimentaires, cosmétiques et textiles.

Ces cahiers des charges sont conçus dans une démarche de progrès, ils sont régulièrement complétés pour une approche toujours plus holistique et afin de permettre la labellisation de nouvelles catégories de produits.

La labellisation Demeter intègre également les notions de respect de l'humain et de la planète, avec des principes de responsabilité sociale, sociétale et écologique.

37

LABELLISATION & CAHIERS DES CHARGES

Demeter a développé un système d'audits et de labellisation exigeant pour les produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique.

Demeter France est membre de la Fédération Biodynamique Demeter International (BFDI), et doit à ce titre respecter les exigences internationales définies pour le contrôle et la labellisation Demeter.

L'AUDIT DEMETER

L'audit Demeter est réalisé en même temps ou indépendamment de l'audit pour l'agriculture biologique. Des contrôles complémentaires peuvent être réalisés. La règle imposée par notre fédération internationale Demeter est qu'un même domaine agricole ou viticole ne peut pas être contrôlé plus de 3 années de suite par le même auditeur. Les auditeurs qui réalisent les contrôles Demeter sont formés par nos soins aux cahiers des charges et à l'audit Demeter.

Demeter France collabore avec 3 organismes de contrôle bio français (Alpes Contrôles, Certipaq et Ecocert), un organisme de contrôle bio belge (Certisys) et dispose d'auditeurs régionaux Demeter qui réalisent systématiquement le premier audit de tout nouvel adhérent.

UNE LABELLISATION FIABLE ET TRANSPARENTE POUR LA BIODYNAMIE

Notre équipe de labellisateurs analyse les relevés d'information établis lors de l'audit pour étudier la conformité à nos cahiers des charges afin d'établir le statut de labellisation correspondant (pas de labellisation/ labellisation en conversion vers Demeter/ labellisation Demeter). Notre équipe vérifie également la conformité de chaque produit transformé (composition, mode d'élaboration, emballages) et de chaque étiquette pour une bonne information auprès du consommateur.

Le certificat Demeter précise la liste des produits effectivement labellisés. Il doit pouvoir être présenté par le fournisseur sur simple demande. Un certificat Demeter en cours de validité est la preuve de l'engagement du domaine agricole ou de l'entreprise dans la démarche Demeter.

DES CAHIERS DES CHARGES COMPLETS & EXIGENTS

Les cahiers des charges Demeter s'inscrivent dans une démarche de progrès, ils évoluent régulièrement pour une approche toujours plus holistique et cohérente. Nous complétons et modifions régulièrement nos cahiers des charges pour les adapter aux évolutions de la réglementation, pour renforcer encore nos exigences ou pour valider par exemple de nouveaux process ou intrants que nous estimons en cohérence avec notre vision de la qualité. Ces modifications sont assorties d'un délai de mise en œuvre par nos adhérents.

UNE BASE INTERNATIONALE AUX CAHIERS DES CHARGES

La base des cahiers des charges Demeter est définie au niveau international, de manière démocratique entre les représentants des différents pays. Les cahiers des charges internationaux Demeter s'appliquent à l'ensemble des pays. Chaque association nationale de labellisation Demeter est autorisée à renforcer les exigences des cahiers des charges internationaux au niveau national, selon les particularités de son territoire.



Consulter l'intégralité de nos cahiers des charges
<https://www.demeter.fr/cahier-des-charges/>

LES VINS DEMETER

QU'EST-CE QU'UN VIN DEMETER ?

En plus d'être **certifiés bio** selon la réglementation européenne en vigueur, les vins Demeter sont **contrôlés et labellisés annuellement** sur les exigences supplémentaires de nos cahiers des charges Demeter, à la fois pour la production de raisins et la vinification.

Les vignerons et vigneronnes Demeter limitent certaines pratiques telles que l'utilisation de cuivre à la vigne et contribuent au développement de la biodiversité pour un vignoble harmonieux et vivant.

Afin de respecter la grande qualité des raisins labellisés Demeter, **le cahier des charges Demeter limite les techniques et intrants dans le processus de vinification**. Par exemple, ce sont les levures naturellement présentes sur la pellicule des raisins qui mènent la fermentation et les doses de sulfites autorisées sont inférieures à celles de la réglementation bio européenne.

DES VINS UNIQUES & RECONNUS POUR LEURS QUALITÉS

Les vins Demeter révèlent des caractères uniques, à la fois en intensité et en complexité aromatique. Ce sont des vins plus digestes et équilibrés qui rencontrent un succès croissant auprès des professionnels du vin et des consommateurs.

Une étude* récente révèle notamment que les vins labellisés biodynamiques sont jugés meilleurs. Cette étude a comparé les notes de plus de 128 000 vins français conventionnels, raisonnés, biologiques et biodynamiques obtenues dans trois guides de vins réputés (Gault & Millau, Gilbert & Gaillard et Bettane & Desseauve).

Une étude* similaire réalisée sur plus de 70 000 vins californiens révélait la même tendance aux Etats-Unis (données collectées dans trois revues de référence du monde du vin : Wine Spectator, Wine Advocate et Wine Enthusiast).

*Sources : Delmas & Gergaud (2021), Delmas, Gergaud & Lim (2016)

UN VIN VIVANT NAIT D'UN SOL VIVANT

Le sol est la clé de chaque vignoble, ce qui explique pourquoi les vigneronnes et vigneronnes Demeter y sont particulièrement attentifs.

La biodynamie favorise la rencontre entre la vigne et son terroir. Grâce à de bonnes pratiques agronomiques et aux pratiques spécifiques biodynamiques, le viticulteur Demeter revitalise ses sols et permet à la vigne de s'enraciner en profondeur pour chercher les nutriments dont elle a besoin.

Ainsi, les sols aérés et équilibrés sont peuplés de micro-organismes qui favorisent le développement de la couche d'humus. Les vignes se montrent plus résistantes, aussi bien en période de sécheresse qu'en période de fortes pluies, et produisent des raisins qui expriment pleinement leur terroir.

RÉSULTATS DE RECHERCHE

La biodynamie s'est profondément développée par l'observation et l'expérimentation terrain des agriculteurs et agronomes. Aujourd'hui, un nombre croissant de chercheurs indépendants développent des projets de recherche et d'études comparatives incluant la variante « biodynamie ».

DÉFENDRE LA BIODIVERSITÉ

Demeter garantit le plus grand nombre de pratiques favorables à la biodiversité, en comparaison avec les principaux labels environnementaux, selon l'étude BiodivLabel. Sur les 8 pratiques évaluées, Demeter en garantit 5 de manière ambitieuse et obligatoire et une sixième de manière partielle.

Source: Etude BiodivLabel, menée par des chercheurs de l'INRAE et de l'IFREMER

RÉGÉNÉRER LES SOLS

L'agriculture biodynamique apparaît comme le mode de culture avec le meilleur impact sur les qualités écologiques du sol (méta-analyse de chercheurs AgroParisTech et INRAE, incluant une centaine d'études, sur tous types de production - comparaison entre la biodynamie, l'agriculture biologique, l'agriculture conventionnelle et l'agriculture de conservation).

Source : Impact of farming systems on soil ecological quality : a meta-analysis, 2021

L'agriculture biodynamique présente globalement la meilleure qualité microbiologique des sols, et se distingue particulièrement par la complexité des réseaux d'interaction entre les micro-organismes.

Source : projet Ecovitsol INRAE, sur sols viticoles (2019-2022)

LA BIODYNAMIE ET LE CLIMAT

Depuis plus de 40 ans, le FiBL Suisse, Institut de recherche de l'agriculture biologique en Suisse, mène une étude comparative entre l'agriculture conventionnelle, l'agriculture biologique et l'agriculture biodynamique.

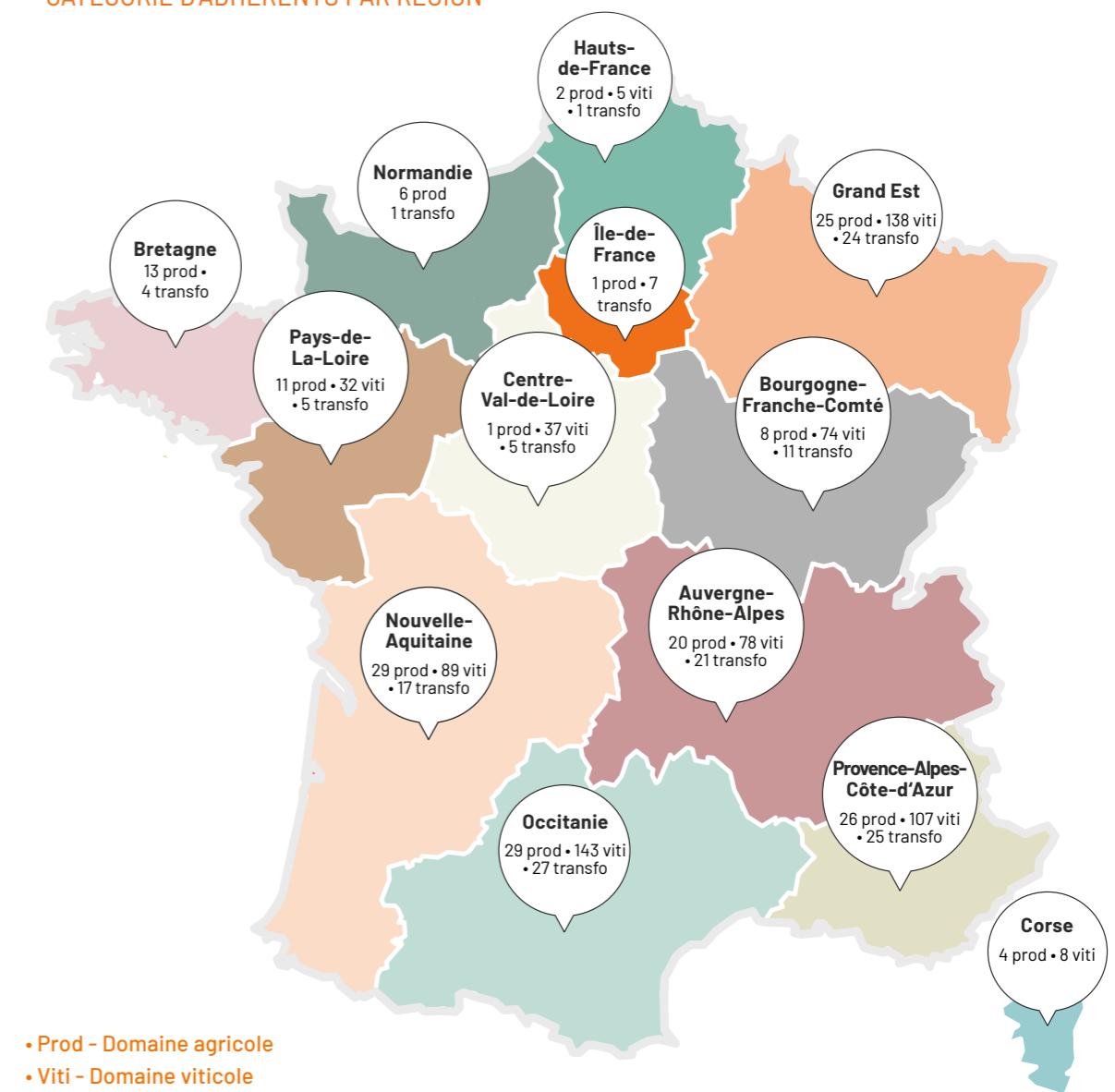
Elle démontre que dans les sols cultivés selon les méthodes biologiques, la masse des micro-organismes est supérieure de 30% et dans les sols cultivés selon les méthodes biodynamiques est supérieure de 60% par rapport aux parcelles conventionnelles. Cela permet de conserver le carbone dans le sol de manière significative et ainsi limiter les émissions de gaz à effets de serre.

Source : Compte-rendu de l'essai DOC du FiBL Suisse (en cours depuis 1978)

LES DOMAINES ET ENTREPRISES LABELLISÉS DEMETER EN FRANCE EN 2025



CATÉGORIE D'ADHÉRENTS PAR RÉGION



LES SALONS DES VINS DEMETER 2026

Nous assurons la mise en avant des vigneronnes et vignerons Demeter sur ces salons importants pour entretenir leurs liens avec leurs partenaires.

JANVIER

Millésime BIO - 27, 28 & 29 janvier - Montpellier

Il a lieu chaque année à Montpellier et s'est imposé comme un événement majeur du début d'année pour les professionnels de la filière vin. 1500 exposants français et internationaux seront présent pour présenter leurs vins à la dégustation. Parmi eux, 100 domaines Demeter seront regroupés dans un espace unique.

FÉVRIER

Salon des vins Demeter - 2 & 3 février - Angers

Organisé en partenariat avec La Levée de la Loire et le Salon des vins de Loire sous la bannière ALT', ce salon professionnel fait partie des plus grands rendez-vous de vins biodynamiques avec plus de 150 domaines labellisés Demeter (4500 visiteurs professionnels sur l'événement en 2024).

Salon des vins bio & biodynamiques - 8 février - Paris

Cette troisième édition, co-organisée avec La Levée de la Loire, fait suite au succès des premiers événements réussis ! Notre motivation reste identique : offrir un rendez-vous professionnel à Paris avec une offre de vins 100% bio. Près de 130 exposants bio et/ou Demeter seront présents, avec la participation de domaines allemands des associations VDP et ECOVIN.



MARS

Prowein - 15,16 & 17 mars - Düsseldorf

Depuis de nombreuses années, Demeter est présent sur le plus grand salon des vins et spiritueux au monde avec un stand collectif de domaines internationaux labellisés Demeter.

LE LABEL DEMETER DANS LA LOIRE

UN PARTENARIAT DE LONGUE DATE

Le label Demeter est présent sur la scène angevine depuis de nombreuses années. Il collabore avec La Levée de la Loire depuis 10 ans pour l'organisation de son salon des vins et depuis maintenant 4 ans sous la bannière commune ALT' - Angers Loire dégusT - aux côtés du Salon des vins de Loire également.

Cette collaboration annuelle est l'occasion de mettre en avant le dynamisme de la Loire, véritable foyer de l'agriculture bio et biodynamique. La majorité des 72 domaines ligériens labellisés Demeter, seront présents les 2 et 3 février au Parc des Expositions. Une occasion unique de les retrouver sur un seul et même lieu, avec de nombreux autres domaines français et étrangers.

UNE ÉDITION CHARNIÈRE POUR LE MONDE DU VIN

En 2026, le label Demeter continuera d'incarner l'avant garde des vigneronnes engagées pour une viticulture régénérative et des vins d'excellence. Nous, l'équipe Demeter et les vigneronnes et vignerons que nous accompagnons dans leur démarche, avons la volonté de conserver notre rôle de pionnier.

Ce moment fort des salons des vins d'Angers sont essentiels pour valoriser les vigneronnes et vignerons de demain.

Alors que les conditions de travail et de marché pour les vigneronnes et vignerons Français sont très fluctuantes, l'approche des domaines Demeter offre des solutions d'adaptation viables. Malgré des millésimes difficiles, l'approche globale et consciencieuse des domaines labellisés leur octroie une certaine robustesse.

Ces journées animées par des conférences et tables rondes prouveront que les vins Demeter sont des vins de demain : authentiques, respectueux du vivant et aux qualités reconnues.

LES VIGNERONNES ET VIGNERONS DEMETER

DANS LA VALLÉE DE LA LOIRE

77

DOMAINES LABELLISÉS
OU EN COURS DE CONVERSION

EN FRANCE

747

DOMAINES LABELLISÉS
OU EN COURS DE CONVERSION

INVITATION • CONFÉRENCE DE PRESSE



Lundi 2 février
à partir de 14h00



Espace Presse-VIP du Grand Palais,
Parc des expositions d'Angers

Devenir caviste partenaire de Demeter

Depuis cet été 2025, il est possible de devenir partenaire du label Demeter pour les cavistes et distributeurs de vin.

L'objectif : soutenir celles et ceux qui souhaitent mettre en avant les vins biodynamiques labellisés Demeter, et offrir aux consommateurs une information fiable, claire et engageante.

Des **formations, de la visibilité et des campagnes de communication** sont proposées aux cavistes et distributeurs partenaires de Demeter.

L'expérience consommateur se trouve au cœur du concept de partenariat que nous proposons. Ainsi nous tenons à mettre en place ces partenariats dans la continuité de l'encadrement de la communication commerciale valorisant les produits Demeter.

Ce temps d'échange sera l'occasion d'en savoir plus sur cette nouvelle proposition de Demeter pour renforcer les liens entre vigneronnes et vignerons labellisés avec leur partenaires commerciaux.

(20 minutes d'intervention, suivi d'un temps de questions/ réponses)

Intervenant :

•Valentin MERY - coordinateur Salon des vins Demeter - Demeter France

CONTACT PRESSE

communication@demeter.fr

03 89 41 43 95

Demeter France

7 rue Edouard Richard - 68000 Colmar
contact@demeter.fr

CHACUN
SON VIN,
UNE
PASSION
COMMUNE



46

ÉDITION 2026
LE SALON
DES VINS
DE Loire

LE SALON
DES VINS
DE Loire

04. LE SALON DES VINS DE LOIRE

Un événement
Destination Angers

47

SOMMAIRE

A. Introduction à l'édition 2026.....	48
B. Chiffres clés SDVL	50
C. Focus sur les vignobles de Loire.....	52
D. Témoignages d'exposants & visiteurs...	54
E. Les espaces de libre dégustation	56
a. L'Espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire.....	56
b. Chenin Fan Zone	57
c. Palais des Ligers	58
F. À table ! Les espaces Food.....	59
G. Angers, la destination "vin"	61
H. Les engagements de Destination Angers	62



A. INTRODUCTION À L'ÉDITION 2026

Événement professionnel incontournable chaque début d'année, le Salon des Vins de Loire revient aux côtés de la Levée de la Loire et du Salon des Vins Demeter. Au programme, deux journées intenses de rencontres, de dégustations libres ou guidées, d'échanges et de réflexion autour de sujets engagés et engageants de la filière vin en Val de Loire. Le Salon des Vins de Loire s'est inscrit activement au cœur de la nouvelle formule **ALT'** (Angers Loire dégusT') pour proposer une expérience complète, alliant dégustation du nouveau millésime et temps d'échanges sur la viticulture ligérienne d'aujourd'hui et de demain.

48

CÔTÉ EXCLUSIF

Près de 800 cuvées à découvrir en toute liberté !

- › **L'Espace de Libre Dégestation.** Propre au Salon des Vins de Loire et ses exposants, il propose 500 cuvées pour une découverte à son rythme.
- › La **Chenin Fan Zone**, un vrai coup de projecteur dédié à ce cépage emblématique du Val de Loire.
- › Enfin, partenaire historique du Salon des Vins de Loire, **le Concours des Ligers** présentera à la dégustation en avant-première les vins primés sur le **Palais des Ligers**.

Les Jeunes Vignerons

Ils incarnent un renouveau, dynamique de la filière. Plus que jamais connectés aux enjeux environnementaux, à l'écoute des tendances de marché et soucieux de l'identité de leurs terroirs, ils proposent des cuvées précises, lisibles et actuelles. Pour les professionnels en quête de nouvelles signatures, c'est le moment idéal pour les découvrir avant qu'ils ne deviennent incontournables.



CÔTÉ PRATIQUE

Le nouveau site internet du Salon des Vins de Loire met à disposition la liste des exposants par recherches multicritères : nouveautés, cépages, appellations, jeunes vignerons, détails précis des vins présentés sur l'Espace de Libre Dégestation, la programmation des master class, conférences et tables rondes. Cette base de données permettra aux professionnels d'organiser en amont leur temps de visite sur salon.

À savoir : Le Salon des Vins de Loire a su conserver une identité Loire forte puisque **80% des exposants sont ligériens**. Tout a été soigneusement pensé pour mettre en lumière les vignobles du Centre-Loire, de Touraine, d'Anjou-Saumur, du Pays Nantais et de Vendée en passant par le Massif Central, pour faire voir et aimer toute la diversité du Val de Loire.

49

CÔTÉ TENDANCES

Si le Salon des Vins de Loire est le seul ouvert à tous les modes de production, il connaît une évolution de participation de la part de ses exposants bio et **compte 51% des vignerons avec le label bio ou en conversion**.

Une progression constante qui montre le choix du vignoble ligérien pour une viticulture durable.

Une des autres particularités du Salon des Vins de Loire est son ouverture à d'autres marchés, comme la bière, le cidre ou les spiritueux artisanaux avec des coups de projecteurs à ne pas manquer (à découvrir dans le programme des conférences et tables rondes en début de dossier).

Enfin, dernier temps fort à souligner : la matinée événement, organisée en partenariat avec l'UDSF Val de Loire, pour les étudiants et alternants issus de la filière des métiers du vin avec 3 Master class réservées à ces ambassadeurs de demain, et les interventions attendues de Samuel Albert et Nicolas Ruau, Restaurant Les Petits Prés.

Un Salon des Vins de Loire 2026 toujours plus moteur, dynamique et engagé, à l'image du vignoble ligérien qui saura attirer cette année encore de nombreux visiteurs !

B. CHIFFRES CLÉS

LE SALON DES VINS DE LOIRE EN CHIFFRES

Créé en **1987**

+ de 4 600 visiteurs attendus

10% de visiteurs internationaux représentant plus de **34** nationalités

50

Près de 300 exposants, viticulteurs, négociants et caves coopératives dont **114** nouveaux !

500 cuvées sur son Espace de Libre Dégustation



LES EXPOSANTS : NOUVEAUTÉS ET CHIFFRES CLÉS DU SALON DES VINS DE LOIRE 2026

Pour retrouver la liste détaillée des exposants au Salon des Vins de Loire 2026, scanner le QR code ci-dessous ou RDV sur le site internet, rubrique "visiter" :

www.salondesvinsdeoire.com

Le Salon des Vins de Loire réunit sur deux jours 300 viticulteurs, négociants, caves coopératives,

metteurs en marché de Loire et d'ailleurs, pour représenter la large palette d'expression des vignobles de Loire, tous modes de production confondus : Touraine, Anjou-Saumur, Centre-Loire, Vins de Nantes et de Vendée, Val de Loire.

Ce temps fort de début d'année permet aux acheteurs professionnels de découvrir en avant-première le nouveau millésime, encore en élevage, et aux producteurs de recueillir les premiers ressentis.



EXPOSANTS



SITE INTERNET

CHIFFRES CLÉS*

114 NOUVEAUX EXPOSANTS

soit **40%** de nouveauté

*Les listes détaillées sont disponibles sur demande auprès du service presse / Agence Rouge Granit

RÉPARTITION DES EXPOSANTS ÉDITION 2026

Le salon accueille cette année encore de nouveaux exposants, heureux de pouvoir participer à cet événement phare pour le vignoble du Val de Loire. Un nouvel élan pour cette vitrine des vins de Loire, véritable pilier de la promotion des vignobles ligériens.

EXPOSANTS 2026 QUI SONT-ILS ?

EN STATISTIQUES

93% DE VIGNERONS

Dont 12,3% DE JEUNES

VIGNERONS, soit 34 participants dont 6 hors-Loire

80% LOIRE, soit 206 exposants

20% HORS LOIRE, soit 51 exposants

7% SUR LE PÔLE BIÈRES, CIDRES ET SPIRITUEUX ARTISANAUX, soit 20 exposants



Nouveaux exposants Jeunes Vignerons

LABELS ET CERTIFICATIONS

39,7% DES EXPOSANTS déclarent être CERTIFIÉS BIO, BIODYNAMIE ET/OU VINS MÉTHODE NATURE, soit **102** EXPOSANTS

10,9% DES EXPOSANTS EN CONVERSION BIO (C2 OU C3), soit **28** exposants

En 2026, **50,6%** DES EXPOSANTS CERTIFIÉS BIO, BIODYNAMIE OU EN CONVERSION BIO (C2 OU C3)

52% DES EXPOSANTS EN HVE, SOIT **134** EXPOSANTS

EN CHIFFRES

18 EXPOSANTS TERRA VITIS

61 EXPOSANTS VIGNERONS INDÉPENDANTS

34 EXPOSANTS VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

30 EXPOSANTS RÉSEAU DES CAVES TOURISTIQUES

PROVENANCE GÉOGRAPHIQUE VIGNERONS

ANJOU-SAUMUR : **25,30%**

TOURAINE : **24,51%**

CENTRE-LOIRE : **16,73%**

NANTES ET VENDÉE : **9,34%**

AUTRES (MASSIF CENTRAL, IGP, VDF) : **4,12%**

HORS-LOIRE : **20%**

C. FOCUS SUR LES VIGNOBLES DE LOIRE

CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE VIN LIGÉRIENNE

**INTER.
Loire**
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE



UNE PLACE FORTE

Le bassin viticole ligérien :

- › **3ème** région viticole française de vins d'AOP
- › **1ère** région viticole française productrice de vins blancs AOP
- › **2ème** région viticole française productrice de vins rosés AOP (après la Provence) et de fines bulles AOP (après la Champagne)
- › **1ère** région viticole mondiale productrice de Chenin, de Cabernet Franc et de Melon Blanc

52

Chiffres Vins de Loire (InterLoire)

- › Récolte en volume : **2 MILLIONS HECTOLITRES** récoltés en moyenne chaque année
- › **2 200** exploitations viticoles, **320** maisons de négoce, **16** caves coopératives
- › **29 000** emplois directs
- › **42 000 HECTARES** répartis sur 5 régions administratives et 14 départements
- › **34 AOP et 1 IGP**
- › Les vins : **35% blancs, 20% rouges, 27% rosés, 18% fines bulles**

Chiffres Vins du Centre-Loire (BIVC)

- › Récolte en volume : **316 000 HECTOLITRES** récoltés en moyenne sur 10 ans ou 15 ans
- › **700 ARTISANS** vigneron qui cultivent avec passion
- › **6 200 HECTARES DE VIGNES**
- › **8 AOP et 2 IGP**
- › Les vins : **86% blancs, 10% rouges et 4% rosés**



UN VIGNOBLE ENGAGÉ

VINS DE LOIRE (INTERLOIRE)

- › **85%** des surfaces engagées en agriculture biologique ou en certification environnementale
- › **25%** certifiées en bio, biodynamie ou en conversion
- › **70%** certifiées en HVE

VINS DU CENTRE-LOIRE (BIVC)

- › **65%** des surfaces engagées dans une structuration environnementale
- › **7%** certifiées en Terra Vitis
- › **38%** certifiées en bio, biodynamie ou en conversion
- › **40%** certifiées en HVE

UNE COMMERCIALISATION MONDIALE

VINS DE LOIRE (INTERLOIRE)

- › **250 MILLIONS** de bouteilles vendues par an en France et à l'export, soit 8 bouteilles chaque seconde
- › **Dont 195 MILLIONS** de bouteilles vendues en France (78%)
- › **Et 55 MILLIONS** de bouteilles exportées dans 170 pays (22%)

VINS DU CENTRE-LOIRE (BIVC)

- › **43,4 MILLIONS** de bouteilles vendues par an en France et à l'export
- › **Dont 21,3 MILLIONS** de bouteilles commercialisées en France (49%)
- › **Et 22,1 MILLIONS** de bouteilles commercialisées dans 144 pays (51%)

Note : Les données sont ici exprimées en moyenne quinquennale 2020-2024.

TOP 5 DES MARCHÉS EXPORT

États-Unis, Royaume-Uni, Belgique, Canada, Pays-Bas



53

D. TÉMOIGNAGES EXPOSANTS & VISITEURS



La parole aux exposants

**Diane Legagneux,
Domaine Escogriffe (49),
28 ha au cœur de l'Anjou, à Coutures**

“Notre objectif était de rencontrer des professionnels afin de développer notre activité sur le segment “pro”, notamment en France, auprès des cavistes, restaurateurs et agents. Le Salon des Vins de Loire, reconnu pour son dynamisme croissant, nous est apparu comme le lieu idéal pour créer de nouveaux contacts. Nous souhaitions à la fois nouer de nouvelles relations et retrouver des interlocuteurs déjà rencontrés - et cela s'est pleinement réalisé, avec d'excellents retours à la clé. Cette première participation au Salon des Vins de Loire a été une très belle expérience pour notre domaine.”

**Antoine Pierre,
Distillerie Warenghem (22), whiskies et eaux-de-vie,
Entreprise du Patrimoine Vivant à Lannion, Bretagne**

“Notre distillerie familiale a souhaité exposer au Salon des Vins de Loire, attirée par sa renommée et sa forte fréquentation. Pour le développement de notre activité, cela a une importance énorme. Cette édition nous a permis de rencontrer des acteurs que nous ne croisons pas habituellement en Loire-Atlantique ou dans le Maine-et-Loire, générant de nouveaux liens et de belles opportunités. Dès la première journée, l'ambiance a été incroyable : de nombreuses rencontres, beaucoup d'enthousiasme et déjà de nouveaux clients, dont certains découvraient notre marque pour la première fois. Nous avons également été très agréablement surpris par l'intérêt marqué des visiteurs pour les spiritueux.”

Christophe Kaczmarek, Caaaaaat, Loire et ailleurs

“Le Salon des Vins de Loire représente pour nous une forme d'aboutissement : après des mois passés à la cave et dans les vignes, c'est l'occasion d'accueillir nos clients et de leur présenter le fruit de notre travail. C'est aussi un moment privilégié pour retrouver d'autres vignerons et développer notre réseau, souvent grâce à des rencontres spontanées, par le biais d'amis ou de clients. Pour ma première participation, je suis ravi : l'ambiance était exceptionnelle et l'affluence constante, du matin jusqu'à la fermeture. Une belle réussite qui me donne déjà envie de revenir l'année prochaine.”

La parole aux visiteurs

**La découverte de nouveaux domaines viticoles,
atout majeur du salon**

“Le Salon des Vins de Loire, c'est pour moi une formidable opportunité de rencontrer de nouveaux vignerons, venus aussi bien de la Loire que d'autres régions. Chaque édition me permet d'enrichir ma carte et de faire de belles découvertes.”

“Je viens chaque année pour retrouver les vignerons avec qui je travaille déjà, mais aussi pour aller à la rencontre de nouveaux domaines. C'est un lieu idéal pour élargir ses collaborations et explorer la diversité des vins de Loire.”

**Une occasion de rencontrer, goûter et développer
son activité commerciale**

“Ce salon, c'est un moment essentiel pour soutenir les vignerons en ce début d'année et bien sûr, déguster les vins du millésime en cours !”

“En tant que guide-conférencière, je viens à la rencontre des vignerons avec lesquels je pourrais organiser des visites de caves pour un public étranger, hispanophone ou américain. Le Salon est un lieu privilégié pour tisser ces liens et promouvoir le patrimoine viticole ligérien.”

**Les masterclass et conférences : en apprendre plus
sur l'identité des vins de Loire**

“Les masterclass m'ont permis de redécouvrir la typicité des terroirs du Centre-Loire, à travers leurs quatre grandes identités : argilo-calcaires, silex, graves et sables. Comprendre comment chaque sol influence la texture et la tenue en bouche des vins est passionnant, et cela m'aide à mieux raconter ces différences à ma clientèle.”

“La conférence sur la dégustation géo-sensorielle complète parfaitement les dégustations proposées sur le salon. On perçoit clairement l'impact des sols sur les expressions aromatiques et la structure des vins. Cela donne une nouvelle profondeur à notre compréhension des vins de Loire.”

E. LES ESPACES DE LIBRE DÉGUSTATION

3 LIEUX ET 800 CUVÉES À DÉCOUVRIR EN TOUTE LIBERTÉ !

a. L'Espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire

Cœur historique et véritable outil de travail du Salon des Vins de Loire, l'Espace de Libre Dégustation réunit 500 cuvées rigoureusement sélectionnées, présentées de façon neutre et accompagnées d'une fiche technique complète et lisible. Véritable passerelle entre découverte et sourcing, cet espace permet aux visiteurs de gagner en précision et en pertinence dans leurs décisions d'achat tout en profitant pleinement de la dynamique du salon.

56

500 CUVÉES POUR AFFINER SA SÉLECTION ! SOIT UNE HAUSSE DE PRÈS DE 43% PAR RAPPORT À 2025

48% DE VINS BLANCS

35% DE VINS ROUGES

6% DE VINS ROSÉS

11% DE FINES BULLES

La liste de tous les vins de l'Espace Libre Dégustation est à retrouver directement sur le site internet du Salon des Vins de Loire en flashant le QR code ci-dessous :



b. Chenin Fan Zone

L'ESPACE INCONTOURNABLE DES AMATEURS DE CHENIN !

Au cœur du Grand Palais, le collectif **#FANDECHENIN** invite les professionnels à plonger dans toute la diversité des Chenins de Loire.

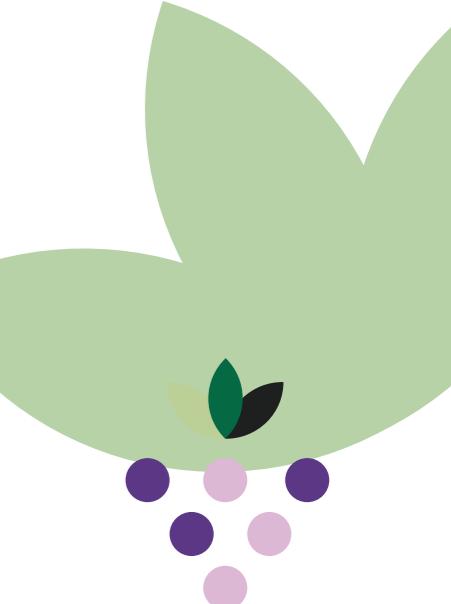
Sur cet espace de libre dégustation, plus de 200 cuvées sont proposées, issues des AOC, IGP et vins de France produits à partir de ce cépage emblématique.

Sec, demi-sec, moelleux ou fines bulles : la palette des styles de Chenin révèle ici toute la richesse des terroirs ligériens, de Savennières à la Touraine, en passant par le Saumurois, la Vallée du Layon et Vouvray. Les visiteurs peuvent déguster à leur rythme, librement et en toute indépendance.

Chaque cuvée est identifiée par un code unique qui permet, via l'application

<https://www.tasting-wine.fandechenin.com>, d'accéder à sa fiche technique complète et aux coordonnées du domaine. Un moyen simple et direct de prolonger la dégustation... jusqu'à la rencontre avec le vigneron sur son stand !

L'espace **#FANDECHENIN**, aux couleurs emblématiques jaune et noir, célèbre la communauté toujours plus large des passionnés du Chenin. Une communauté dynamique, fédérée autour d'un même engagement : faire rayonner le Chenin de Loire, dans toute sa diversité et son éclat.





c. Le Palais des Ligers

DÉGUSTEZ LES CUVÉES MÉDAILLES "GRAND OR"
DES EXPOSANTS

LA CONSÉCRATION DES MEILLEURS VINS DE LOIRE

Chaque année, c'est l'un des temps forts qui annonce le lancement du Salon des Vins de Loire ! Organisée la veille de l'ouverture du Salon, la dégustation des Ligers met en compétition plus de 2 000 cuvées issues des vignobles qui parcourent le Val de Loire, de Clermont-Ferrand à Nantes. Le palmarès est ensuite dévoilé durant le Salon, créant une effervescence dans les allées du Parc des Expositions, et sur les stands des exposants participants !

58

Au fil des années, le concours est véritablement devenu une institution et l'événement le plus attendu du Salon des Vins de Loire. Créé en 1995 par l'Union des Œnologues de France, la région Val de Loire et Destination Angers, il fêtera ses 32 ans cette année. Depuis 2018 c'est l'association des Oenologues Ligériens qui s'occupe du concours en partenariat avec Destination Angers.

Il est ouvert à l'ensemble des viticulteurs, caves coopératives, négociants et metteurs en marché du Val de Loire, qu'ils soient exposants ou non. L'événement s'est ainsi transformé en une authentique vitrine de la production vinicole ligérienne.

UNE MÉDAILLE TRÈS PRISÉE

Le jury se compose de professionnels et d'amateurs éclairés présidés par un œnologue, et est organisé selon un

protocole de dégustation rigoureux. Les vins primés par le collège de dégustateurs récompensent les meilleurs vins de Loire et gagnent la possibilité d'arborer la médaille estampillée Ligers (Ligers Grand Or, Or et Argent) sur leurs bouteilles.

La médaille des Ligers est devenue un vrai repère pour les consommateurs et un outil d'aide à la vente très apprécié. Chaque année, plus de 4 millions de bouteilles médaillées des Ligers sont mises à la vente, que ce soit chez les vignerons, les cavistes, les restaurants ou en grande distribution.

LE PALAIS DES LIGERS, UN ESPACE DÉDIÉ SUR LE SALON DES VINS DE LOIRE

Installé au cœur du Salon des Vins de Loire, le « Palais des Ligers » invite les visiteurs à découvrir et déguster les cuvées des exposants qui ont été récompensés de la plus belle des médailles ! Celle des Ligers Grand Or. Une dégustation inédite des vins fraîchement primés par la dégustation 2026.

Le palmarès est à retrouver sur le site du Salon des Vins de Loire et celui du Concours des Ligers, dans son intégralité :

<https://www.concoursdesligers.fr/palmares>

Note : les résultats sont disponibles sur www.concoursdesligers.fr le soir même du concours le dimanche 1^{er} février 2026 et sur le site du Salon des Vins de Loire le lundi 2 février 2026.

F. À TABLE ! LES ESPACES FOOD

Plusieurs espaces de restauration sont proposés durant le salon. Des restaurants éphémères aux food trucks, chacun trouvera de quoi se restaurer dans la chaleur et la bonne humeur du hall Novaxia.

LA CARTE DES RESTAURANTS #2026

LE RESTAURANT DES SYNDICATS DES VINS DE MONTLOUIS-SUR-LOIRE ET DE LA LOIRE-VOLCANIQUE

Deux groupements de vignerons, Loire-Volcanique et l'AOC Montlouis-sur-Loire, et le chef Guillaume Fredeville : voici le trio du restaurant qui proposera sur le prochain Salon des Vins de Loire un déjeuner en accord mets et vins avec un carrousel tenu par sommeliers et vignerons, pour faire découvrir toute la générosité des vins ligériens.

Pourquoi ce restaurant ?

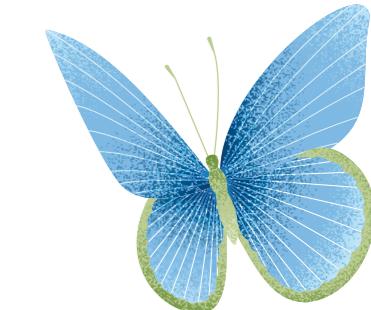
- › pour mettre en lumière la complémentarité de ces deux groupements de vignerons, Rouge et Blanc, qui partagent les mêmes valeurs : force du collectif, authenticité, passion.
- › pour mettre en valeur ces deux terroirs viticoles du Val de Loire aux ressources exceptionnelles.
- › et enfin créer une synergie entre ces groupements de vignerons et un chef, pour faire découvrir à un large public la diversité de leurs vins et la gourmandise de leur gastronomie, tout en convivialité et décontraction.

Au-delà des accords, cette initiative souligne également les valeurs communes d'authenticité, de passion, d'esprit collectif et d'engagements pour une viticulture durable. En s'unissant avec un chef renommé, les vignerons invitent un large public à déguster la singularité de leurs vins et leur alliance évidente avec la gastronomie locale.

Hall Novaxia



59





LE CAMPUS DE LA GASTRONOMIE RESTAURANT

Comme chaque année, le Campus de la Gastronomie - association qui fédère la CCI de Maine et Loire, l'École Supérieure des Agricultures, INNTO ESTHUA et Végépolys Valley - se mobilise sur le Salon des Vins de Loire !

Profitez d'une pause déjeuner rapide et gourmande (en intérieur !) dans le Restaurant Ephémère du Campus de la Gastronomie, Hall Novaxia !

Une expérience terrain unique pour les élèves des différentes formations du Campus de la Gastronomie.

NOUVEAUTÉ : Chaque jour, un plat Signature d'un(e) chef(fe) de l'Anjou est à venir découvrir au menu.

En partenariat avec la fédération viticole Anjou-Saumur qui propose une sélection de vins pour accompagner le menu.

Menu unique : Entrée + Plat (accords mets & vins et café offert.) : 28€ net de TVA

Service rapide. Sans réservation.

Nb : Les menus diffèrent le lundi et le mardi.

Hall Novaxia

G. ANGERS : LA DESTINATION « VIN »

Située au cœur du 3^{ème} vignoble AOC de France, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, Angers devient LA destination vin chaque début d'année à travers plusieurs RDV, à destination des professionnels comme du grand public. Au total, ce sont 21 événements (y compris ALT') qui génèrent près de 13 000 visiteurs et plus de 1 600 exposants (viticulteurs, viti-négociants, caves, coopératives...).

- › **Au programme :** des vins de Loire évidemment, ainsi qu'une sélection des meilleures régions viticoles françaises et du monde.

L'agenda des rendez-vous sur le territoire

900 EXPOSANTS AU PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS

3 GRANDS SALONS SOUS LA BANNIÈRE COMMUNE ANGERS LOIRE DÉGUST' (ALT'), LES 2 ET 3 FÉVRIER 2026 :

- › Le Salon des Vins de Loire
- › La Levée de la Loire
- › Le Salon des Vins Demeter



Et aussi :

700 EXPOSANTS SUR 18 EVENEMENTS

- › **Salon Madavin** : 31 janvier et 1^{er} février 2026
- › **Les pénitentes** : du 29 janvier au 31 janvier 2026
- › **Les Vins Sains** : 30 janvier 2026
- › **Sec et fruité** : 29 et 30 janvier 2026
- › **Disgressions** : 31 janvier 2026
- › **Vague de Vins** : 31 janvier 2026
- › **Salle à manger** : 30 janvier 2026
- › **Salon de Rablay** : 30 janvier 2026
- › **Il était une fois** : 31 janvier 2026
- › **Naturall 26** : 31 janvier 2026
- › **Les Anonymes** : 31 janvier et 1^{er} février 2026
- › **Primaire** : 31 janvier et 1^{er} février 2026
- › **Chai** : 1^{er} février 2026
- › **La Dive Bouteille** : 1 et 2 février 2026
- › **L'autre rendez-vous** : 31 janvier et 1^{er} février 2026
- › **Supernature** : 30 janvier 2026
- › **Vermillon** : 31 janvier et 1^{er} février 2026

Consultez le programme de Food'Angers, événement coordonné par les services de la promotion du territoire de la Ville d'Angers : <https://www.calameo.com/read/00052689997c93fd6ea46?page=1>

H. LES ENGAGEMENTS DE DESTINATION ANGERS



L'agence du rayonnement du territoire

Destination Angers, organisateur du Salon des Vins de Loire, est l'agence de rayonnement du territoire dont l'objectif principal est d'assurer les conditions d'un développement optimal, coordonné et cohérent du tourisme d'affaires et d'agrément sur le territoire.

DESTINATION ANGERS DISPOSE D'UNE OFFRE ÉLARGIE ET ASSURE LA GESTION DES SITES SUIVANTS :

- › Parc des Expositions
- › Centre de Congrès
- › Office de Tourisme
- › Convention Bureau

Dans ce cadre, Destination Angers est propriétaire et organisateur de plusieurs événements « grand public » ou professionnels dont le Salon des Vins de Loire.

SON ENGAGEMENT :

Destination Angers est engagée dans une démarche d'amélioration continue pour l'éco-responsabilité de ses événements et certifiée ISO 20121 depuis mars 2023. Le Salon des Vins de Loire, événement phare organisé par Destination Angers, s'inscrit dans cette démarche. Les équipes se mobilisent pour réduire l'impact environnemental de l'événement.

**POUR RETROUVER
L'ENGAGEMENT
DESTINATION ANGERS**



Retrouvez les engagements de Destination Angers sur www.destination-angers.com dans le cadre de la démarche de certification ISO 20121.



05. PRESSE

A. SALLE DE PRESSE

L'Espace réservé à la presse se situe à l'entrée du Grand Palais. L'Agence Rouge Granit vous accueillera au sein de cet espace et vous remettra toutes les informations nécessaires pour la découverte de l'édition 2026 :

- › Les dossiers de presse des 3 salons professionnels **ALT'** : La Levée de la Loire, Salon des Vins Demeter ainsi que le Salon des Vins de Loire,
- › Faire ou refaire votre accréditation presse,
- › Profiter d'un temps de rédaction,
- › Organiser vos interviews ou échanges,
- › Venir vous restaurer au calme, échanger avec les équipes des salons,
- › Assister aux conférences de presse,
- › Obtenir le plan du salon.

L'équipe Rouge Granit présente sur place pourra répondre à toute vos questions.

Retrouvez une sélection de photos de l'édition 2025 du salon via ce lien :
<https://salondesvinsdeoire.com/espace-presse/communiques-et-dossier-de-presse-salon-des-vins/>

64

65

B. AGENDA PRESSE

CONFÉRENCE DE PRESSE DEMETER

DATE : Lundi 2 février

HORAIRE : 14h

LIEU : Salle de presse - Entrée du Hall Grand Palais

INTERVENANT : Valentin MERY, coordinateur Salon des vins Demeter - Demeter France

"DEVENIR CAVISTE PARTENAIRE DE DEMETER"

Depuis cet été 2025, il est possible de devenir partenaire du label Demeter pour les cavistes et distributeurs de vin.

L'objectif : soutenir celles et ceux qui souhaitent mettre en avant les vins biodynamiques labellisés Demeter, et offrir aux consommateurs une information fiable, claire et engageante.

Des formations, de la visibilité et des campagnes de communication sont proposées aux cavistes et distributeurs partenaires de Demeter. L'expérience consommateur se trouve au cœur de ce concept de partenariat. Ce temps d'échange sera l'occasion d'en savoir plus sur cette nouvelle proposition de Demeter pour renforcer les liens entre vigneronnes et vigneron labellisés avec leur partenaires commerciaux.

(20 minutes d'intervention, suivi d'un temps de questions/réponses)

SOIRÉE CONVIVIALE

RENDEZ-VOUS À L'INAUGURATION

Apéritif convivial en présence des vignerons-exposants, dégustation informelle autour de produits artisanaux : huîtres, charcuteries, fromages.

DATE : Lundi 2 février

HORAIRE : 19h

LIEU : Hall Novaxia en haut des escalators

06. MÉMO PRATIQUE

Dates 2026

**LUNDI 2
ET MARDI 3
FÉVRIER
2026**

66

Horaires

LUNDI 2 FÉVRIER 2026 :
9H30 - 19H

MARDI 3 FÉVRIER 2026 :
9H30 - 18H

Lieu

PARC DES EXPOSITIONS

3520 ROUTE DE PARIS
SAINT SYLVAIN D'ANJOU
49480 VERRIERES EN ANJOU

Billetterie 2026

TARIFS 2026

Tarif plein : 10€

10€ le pass 2 jours
(verres et vestiaire compris)

Tarif réduit : 8€

8€ le pass 2 jours
(jusqu'au 19 décembre au
soir)
(verres et vestiaire compris)

Étudiants et alternants :

Gratuit
Réservé aux écoles liées aux
métiers du vin

RÉSERVER SON BADGE

Lien vers la billetterie : https://angers.a-p-c-t.net/Salon-des-Vins-de-Loire/2026/preenregistrement?ori=Presse_RG

ORGANISER SA VENUE

Se rendre à ALT'2026



5 000 PLACES DE PARKING GRATUITES !

Sorties :

› **A 11 (Paris - Angers - Nantes)** Direction A 87 (Angers Est) puis sortie 15 "Parc des Expositions"

› **A 87 (Bordeaux - Niort - Angers)**
Sortie 15 "Parc des Expositions"

› **A 85 (Vierzon - Tours - Saumur - Angers)**
Direction Angers puis A 87 (Angers Est) puis sortie 15 "Parc des Expositions"



› **Aéroport de Nantes - Atlantique**
à 45 mn d'Angers
par l'A11 :
www.nantes.aeroport.fr



› **Ligne n°4 Direction Angers Parc Expo.**
Descendre à l'arrêt PARC DES EXPOSITIONS,

En navettes gratuites
› Départ : Gare d'Angers
- Arrivée : Parc des Expositions
Horaires à retrouver en scannant le QR Code ci-dessous



› **Allo Anjou Taxi :**
02 41 87 65 00

› **AVIS, Gare d'Angers**
08 20 61 16 82



Pensez aussi covoiturage !



NAVETTES



Se loger

POUR BIEN ORGANISER SA VENUE À ANGERS, C'EST FACILE !

Une liste des hébergeurs est disponible au lien suivant :
<https://www.tourisme.destination-angers.com/organisez-votre-sejour-a-angers/hebergement-a-angers/tous-les-hebergements-pour-votre-sejour-a-angers>

Pour plus d'informations,
rendez-vous sur le site :
www.angers-tourisme.com

Ou contacter l'Office de Tourisme d'Angers au
02 41 23 50 00 ou par mail à
officedetourisme@destination-angers.com

RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DES 3 SALONS SUR :
WWW.SALONDESVINSDELOIRE.COM
WWW.DEMETER.FR
WWW.LALEVEEDELALOIRE.COM

67

CONTACT PRESSE :
ROUGE GRANIT
LAURENT COURTIAL

Mathilde Croës
mcroes@rouge-granit.fr
07 88 15 50 65

Votre contact sur place :
Adèle Jacquy
ajacquy@rouge-granit.fr
06 46 96 65 63