

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Salon des Vins de Loire, La Levée de la Loire et le Salon des Vins Demeter reviennent à Angers les 1er et 2 février avec plus de 900 exposants

Un pass unique pour les trois salons : billetterie et accréditations presse ouvertes dès aujourd'hui.

RÉSERVER SON PASS

ACCRÉDITATION PRESSE

Les lundi 1er et mardi 2 février 2027, La Levée de la Loire, le Salon des Vins Demeter et le Salon des Vins de Loire se donnent rendez-vous pour la cinquième année consécutive au **Parc des Expositions d'Angers**. Organisés respectivement par Loire Vin Bio, Demeter France et Destination Angers, ils gardent chacun leur identité et partagent un même hall et une signature commune : « Les Salons des Vins de demain ». **Plus de 900 exposants** y sont attendus : des vignerons pour la plupart, ainsi que des producteurs de bières, cidres et spiritueux artisanaux au Salon des Vins de Loire et à La Levée de la Loire. Un peu plus de la moitié des exposants viennent du Val de Loire, les autres de toute la France et de l'étranger. En 2026, **près de huit exposants sur dix** étaient engagés en bio ou en biodynamie : tous ceux de La Levée de la Loire et du Salon des Vins Demeter, et une partie de ceux du Salon des Vins de Loire, ouvert à tous les modes de production. Du caviste indépendant aux acheteurs de la grande distribution, en passant par les restaurateurs, sommeliers, négociants et importateurs, les professionnels de la filière s'y retrouvent pour découvrir de nouveaux domaines et construire leurs sélections de l'année. Les trois salons ouvrent aujourd'hui leur **billetterie commune** : un pass unique donne accès à l'ensemble, et les journalistes peuvent dès à présent demander leur accréditation en ligne.

> **En 2026, 4 300 visiteurs professionnels avaient fait le déplacement, pour plus de 17 000 cuvées présentées à la dégustation.**

UN RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL AU CŒUR DU VIGNOBLE LIGÉRIEN

Située au cœur du vignoble ligérien, qui s'étend le long de la Loire, du Pays nantais au Centre-Loire, Angers bénéficie d'un ancrage privilégié dans la première région viticole au monde pour le **cabernet franc, le chenin et le melon de Bourgogne***. De nombreux exposants sont d'ailleurs issus de domaines situés à proximité. La ville est également un rendez-vous incontournable pour les vins bio et biodynamiques : chaque début février « Les Salons des Vins de demain » rassemblent aussi plusieurs centaines de vignerons engagés dans ces modes de production.

Le vignoble ligérien aborde cette nouvelle édition porté par une belle dynamique à l'international. En 2025, la Loire a été la seule région viticole française à enregistrer une progression de ses exportations à la fois en volume (**+4,3 %**) et en valeur (**+4,9 %**), atteignant leur plus haut niveau en valeur depuis 25 ans*. Un signal positif à l'approche de ce rendez-vous qui accueille notamment des acheteurs internationaux.

* Source : InterLoire, interprofession des vins du Val de Loire (communiqués de septembre 2024 et de mai 2026).

TROIS SALONS, UNE SIGNATURE

« Les Salons des Vins de demain »

> « Trois salons pour un seul voyage : c'est tout l'intérêt de ce rendez-vous. Chacun conserve son identité et ses engagements, et ensemble, ils donnent à voir les évolutions du vignoble : l'arrivée d'une nouvelle génération de vignerons, l'essor du bio et de la biodynamie, ou encore les adaptations face au changement climatique. Derrière les vins de demain, il y a des vignerons qui font des choix, expérimentent et viennent partager leur expérience avec les professionnels », expliquent les organisateurs des trois salons.



Édition 2026. Photo : Régine Lemarchand

La Levée de la Loire

LES VIGNERONS BIO FONT FRONT COMMUN

Créée en 2011 et organisée par l'association interprofessionnelle Loire Vin Bio, La Levée de la Loire est un salon **100 % bio** : seuls des domaines entièrement en bio ou en biodynamie, ou au moins en troisième année de conversion, peuvent y exposer. Près de 500 exposants y étaient réunis lors de la dernière édition, dont plus de 200 « Amis de la Loire » venus d'autres vignobles. On y déguste sans rendez-vous, à la table des vignerons. Pour 2027, le salon affirme trois engagements : défendre la diversité, rassembler les vignerons bio autour d'une voix collective, et les accompagner face au changement climatique, après un millésime 2026 éprouvé par la chaleur.

LE SALON DES VINS DE Loire

40 ANS DE PASSION LIGÉRIENNE

Organisé par Destination Angers, l'agence de rayonnement du territoire angevin, le Salon des Vins de Loire fête cette année sa **40e édition**. Né en 1987 avec environ 150 exposants, le rendez-vous historique du vignoble ligérien en réunit désormais 300, dont 80 % venus du Val de Loire, du Pays nantais au Centre-Loire. Seul des trois salons ouvert à tous les modes de production, il voit la moitié de ses exposants engagés en bio, en biodynamie ou en conversion. Plus de 12 % de ses vignerons appartiennent à la nouvelle génération. Unique parmi les rendez-vous de ces deux jours, l'espace de libre dégustation du Salon des Vins de Loire permet aux visiteurs d'explorer 500 cuvées à leur rythme.

demeter

LA BIODYNAMIE RÉVEILLE LES TERROIRS

Organisé par Demeter France, le label international de la biodynamie, le Salon des Vins Demeter réunit **jusqu'à 100 domaines labellisés**, et 150 en comptant ceux de La Levée de la Loire. Venus de Loire et surtout d'autres vignobles de France et du monde, les domaines Demeter apportent une grande diversité aux journées de dégustation. Tous sont certifiés bio et contrôlés chaque année sur des exigences supplémentaires. La présence historique du label à ce rendez-vous offre aux visiteurs une belle occasion de s'informer sur les garanties de Demeter et les engagements de ses adhérents. Comme à La Levée de la Loire, on déguste directement à la table des domaines, sans rendez-vous.



Les trois salons, édition 2026. Photo : Régine Lemarchand

CONFÉRENCES ET MASTER CLASSES, UN AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Pendant ces deux jours, rencontres et tables rondes viendront compléter les dégustations. « Les Salons des Vins de demain » y aborderont notamment la diversité, la biodiversité dans les vignes et la biodynamie. Parmi les premiers temps forts annoncés : une table ronde animée et enregistrée par le média **Radiovino**, une conférence sur le renouveau du **vignoble normand** et un éclairage sur l'évolution des cépages en Loire.

Le lundi 1er février, la Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur proposera également **deux master classes autour des rosés**, en amont de la session Vins Rosés du Concours Mondial de Bruxelles, qui se tiendra sur le territoire du 19 au 21 mars. La première, organisée le matin dans le cadre de la Matinale des Étudiants, en partenariat avec l'UDSF Val de Loire, sera destinée aux futurs sommeliers et cavistes. La Matinale avait réuni 60 étudiants l'an dernier. La seconde, prévue l'après-midi, s'adressera à tous les visiteurs.

Le programme complet sera **dévoilé en décembre**.

UN ÉVÉNEMENT DURABLE

Destination Angers, gestionnaire du Parc des Expositions et certifiée ISO 20121, norme internationale de management responsable des événements, mène plusieurs actions aux côtés des deux autres organisateurs pour limiter l'impact environnemental des trois salons. Les bouteilles ouvertes pendant l'événement sont collectées, lavées et remises en circulation : lors de la dernière édition, **près de 65 %** d'entre elles ont ainsi été réemployées, soit plus de 2,8 tonnes de verre. Les effluents des crachoirs des 900 exposants sont également récupérés et traités dans un centre agréé. Autres mesures concrètes : la quasi-suppression de la moquette dans les allées, des fontaines à eau pour limiter les bouteilles en plastique et des navettes gratuites entre la gare d'Angers Saint-Laud et le Parc des Expositions.

LES ACCRÉDITATIONS *presse* SONT OUVERTES

DEMANDER SON ACCRÉDITATION

Les journalistes peuvent dès à présent demander leur accréditation en ligne via le formulaire dédié. Chaque demande est soumise à validation par le service de presse. L'accréditation est **gratuite** et donne accès aux trois salons, à la salle de presse ainsi qu'au parking officiel. Des tickets restaurant seront également remis aux journalistes accrédités pour déjeuner sur le salon.

Les journalistes sont également conviés à la **soirée des exposants, organisée le lundi 1er février à partir de 19 h**, sur le salon.

L'ensemble des supports presse et des visuels haute définition (photos, affiches et logos des trois salons) est disponible dans un espace presse commun.

INFORMATIONS PRATIQUES

SALONS
Salon des Vins Demeter, La Levée de la Loire et Salon des Vins de Loire, réunis sous la signature « Les Salons des Vins de demain »

DATES
lundi 1er février 2027 de 9 h 30 à 19 h, mardi 2 février de 9 h 30 à 18 h

LIEU
Parc des Expositions d'Angers, 3520 route de Paris, 49480 Verrières-en-Anjou

PUBLIC
acheteurs professionnels, étudiants des métiers du vin et journalistes

TARIFS
pass 2 jours valable pour les trois salons, 10 € en ligne, 15 € sur place, verre et vestiaire compris

GRATUITÉ
journalistes accrédités et étudiants des écoles des métiers du vin

ACCÈS
à 1 h 30 de Paris en train, navettes gratuites depuis la gare d'Angers Saint-Laud ; sur place, parking gratuit de 5 000 places

BILLETTERIE
réserver son pass, accréditations presse par le même lien

HÉBERGEMENT
destination-angers.com

PLAN DES SALONS
en ligne dans la première quinzaine de janvier sur les sites des trois salons

L'ÉDITION 2026 EN CHIFFRES

4 300
visiteurs professionnels

900
exposants : 490 à La Levée de la Loire, 290 au Salon des Vins de Loire, 120 au Salon des Vins Demeter

263
nouveaux exposants, soit près d'un tiers du total

700+
exposants en bio ou en biodynamie

17 000+
cuvées présentées, dont 800 sur les différents espaces de libre dégustation

17
master classes, tables rondes et conférences

60
étudiants à la Matinale des Étudiants

34
jeunes vignerons dans un espace dédié

À PROPOS DES « SALONS DES VINS DE DEMAIN »

Depuis 2023, le Salon des Vins Demeter, La Levée de la Loire et le Salon des Vins de Loire se réunissent chaque début février au Parc des Expositions d'Angers, tout en conservant chacun leur identité et leur organisation. Le Salon des Vins Demeter, organisé par Demeter France, rassemble des domaines labellisés en biodynamie. La Levée de la Loire, organisée par l'association interprofessionnelle Loire Vin Bio, est un salon 100 % bio. Le Salon des Vins de Loire, créé en 1987 et organisé par Destination Angers, est le rendez-vous historique du vignoble ligérien, ouvert à tous les modes de production. Accessibles avec un pass unique, les trois salons, jusqu'ici réunis sous le nom d'« Angers Loire dégusT' », partagent désormais une signature commune : « Les Salons des Vins de demain ».

SITES WEB

La Levée de la Loire
laleveedelaloire.com

Salon des Vins Demeter
demeter.fr/salons-des-vins-demeter-2027

Salon des Vins de Loire
salondesvinsdeloire.com

CONTACTS PRESSE, AGENCE HERNANI

Marion Pierre
mp@agencehernani.com
07 82 90 27 33

Lydie Puydebois
lp@agencehernani.com
06 79 62 94 91