



# CHENIN BLANC INTERNATIONAL CELEBRATION DÉCOUVREZ LA DIVERSITÉ DES CHENINS DU MONDE

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

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

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

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

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

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

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

## Deux sessions précurseurs en 2019 et 2022

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

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

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

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

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

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

### Thématiques et intervenants en annexe.



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

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

# Le chenin en chiffres

## Production dans le monde

9%

Etats-Unis

28%

France



7%

Argentine

2%

Australie

53%

Afrique du Sud

## En France

16<sup>ème</sup>

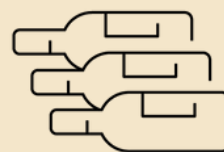


le plus planté en France



10 500

hectares cultivés en France



60 millions

de bouteilles de chenin du Val de Loire commercialisées par an

# SESSIONS ET INTERVENANTS

## DIMANCHE 6 JUILLET

### Le goût de l'avenir :

#### cultiver une viticulture responsable

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



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

**Etienne Neethling** : Enseignant-chercheur en Viticulture et Oenologie



**Rosa Kruger** : Fondatrice du projet sud africain "Old vins project"

**Alain Malard** : Consultant vitivinicole, agroécologie et permaculture



### Le goût des origines :

#### plonger dans la géologie des terroirs

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



**Andrew Jefford** : critique de vin, journaliste et auteur, il est un fin connaisseur des vins français. Il partage son expertise à travers ses écrits et ses analyses pointues.



**Gabriel Lepousez** : Neurobiologiste spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau, il étudie comment le contexte peut influencer notre perception des odeurs.



**Sam Schrock** : Cartographe de terroirs viticoles IFV

Des vigneron producteurs de chenin de Loire

### Lancement de l'Observatoire Mondial du chenin

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



**Fanny Gautier** : Responsable service économie et études - Interloire - Interprofession des vins de Loire

### Master Class dégustation géosensorielle

Cette masterclass, animée par Franck Thomas, de l'école Franck Thomas Formation, propose une **exploration sensorielle du chenin en mettant l'accent sur ses sensations tactiles** uniques en bouche. Les participants apprendront à **distinguer l'influence des terroirs sur ces vins à travers une dégustation guidée**.

**Franck Thomas** : Meilleur Sommelier d'Europe, Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France - Directeur d'école Franck Thomas Formation



## LUNDI 7 JUILLET

### Le goût de l'héritage : explorer la richesse génétique

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

**Alder Yarrow** : Blogueur américain spécialisé dans le vin et la restauration, Alder Yarrow est l'éditeur de "Vinography", l'un des blogs sur le vin les plus populaires sur Internet.



**Patrice This** : Chercheur au laboratoire Agap Institute, il est à la tête d'une équipe dans la recherche sur la diversité, l'adaptation et l'amélioration de la vigne.

**Rosa Kruger** : Fondatrice du projet sud africain "Old vins project"



**Chris Alheit** : vigneron Sud Africain et **Pierre Ménard** vigneron Français

## Le goût de l'équilibre : L'art subtil de l'œnologie

Explorez l'**art subtil de la vinification**, à travers l'équilibre et la préservation des arômes primaires et le développement des saveurs secondaires. Vous **dégusterez quatre vins illustrant l'influence des choix de vinification sur le profil aromatique**.

**Jamie Goode** : Journaliste et auteur, il a su transmettre sa passion et son expertise du vin dans ses ouvrages.

Autres intervenants à venir

**Matias Riccitelli**, producteur en Argentine

**Nathalie Brown**, productrice en Californie

**Thibaud Boudignon**, producteur à Savennières



## Master class Le goût du végétal : dégustez les chenins en accord avec la cuisine végétale

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

**Pascal Favre d'Anne** : Chef étoilé angevin, reconnu pour sa cuisine raffinée et créative, alliant tradition et modernité.



# MARDI 8 JUILLET

## Le goût de la singularité : révéler l'identité du chenin

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



**Gillian Handelman** : Directrice de la communication et de l'enseignement pour le domaine Jackson Family Wines, elle conçoit des programmes d'enseignement sur l'œnologie.

**Nathalie Spielmann** : Professeure de marketing à NEOMA Business School, Nathalie Spielmann publie sur des sujets liés à la stratégie marketing et sur le comportement des consommateurs et le vin. Elle est également membre du bureau éditorial de l'International Journal of Wine Business Research.



**Corlea Fourie** : Bosman wines - Afrique du Sud

**Stephanie Bolton** : Directrice appellation Lodi - Californie



**Sarah Hwang** : Domaine Huet - Vouvray

**Ken Forrester** : Forrester Wines et président de Chenin blanc association en Afrique du Sud - à confirmer



## Histoire et master-class Vouvray

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

**Philippe Brissebarre** : Vigneron à Vouvray et président de l'INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité



**Christine Marsiglio** : Elle détient le prestigieux titre de Master of Wine ainsi que la Médaille Bollinger. Reconnue pour son expertise en dégustation et sa connaissance du vin.

Des vignerons de l'AOC Vouvray

## Consultez le programme



## À propos du collectif #FANDECHENIN

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



## Contacts presse :

**Agence Clair de Lune** : Carmen Morice  
[carmen.morice@clairdelune.fr](mailto:carmen.morice@clairdelune.fr) -  
04 69 67 46 74

Cécile Lenne [cecile.lenne@clairdelune.fr](mailto:cecile.lenne@clairdelune.fr) -  
06 23 39 56 45

**Fédération Viticole Anjou-Saumur** :  
**Sophie Beauclair** - Chargée de projets  
**#FANDECHENIN**

[s.beauclair@federationviticole.com](mailto:s.beauclair@federationviticole.com)  
06 48 30 60 33