



DU CH'NIN
SINON RIEN !

#FANDECHENIN



Food'Angers

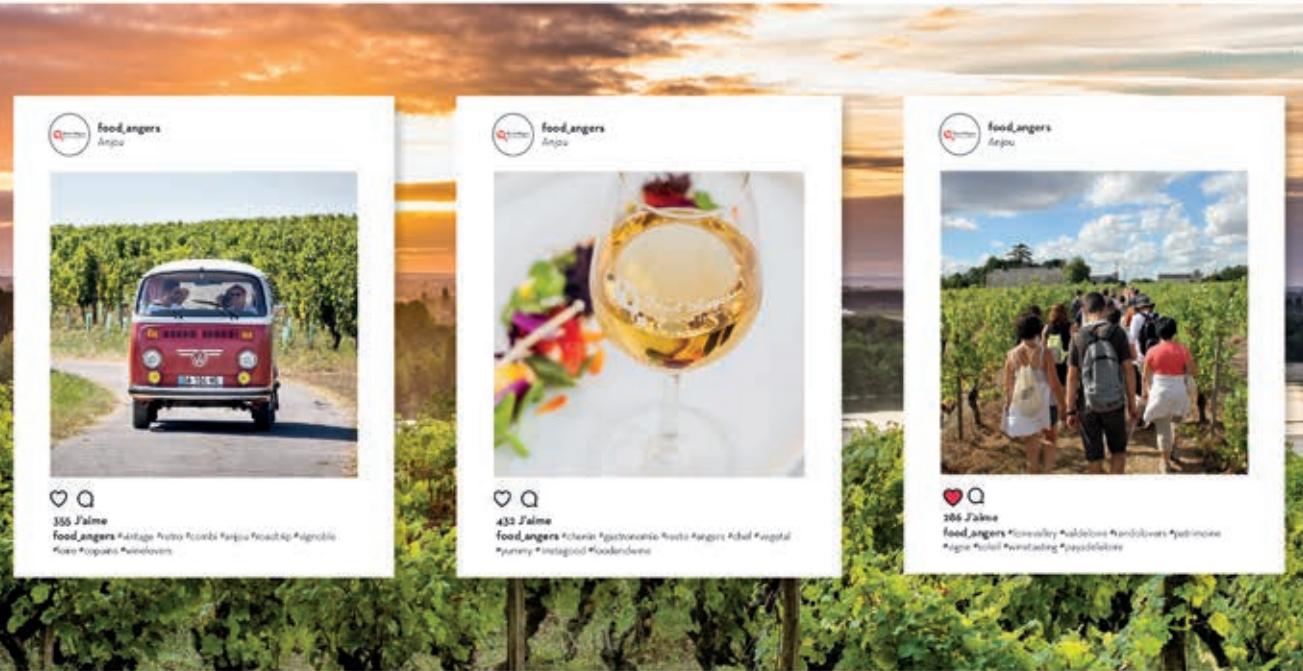
vins de Loire & gastronomie



Loire à vélo



Val de Loire inscrit au
Patrimoine mondial
de l'UNESCO



VIVEZ UNE #WINESTORY AU DÉPART D'ANGERS

Entre richesse du patrimoine historique, panoramas à couper le souffle et expériences insolites dans les vignes, les routes des vins et villages au cœur du vignoble d'Anjou-Saumur riment avec saveurs, charmes et émotions.

Au départ d'Angers, en auto, en rando ou à vélo, explorez nos 3 routes des vins du Val du Loire et poussez les portes des caves. Venez rencontrer nos vignerons qui subliment avec talent tout ce qu'offrent nos terroirs, déguster nos vins et vous étonner de la finesse et l'intensité de nos accords gourmands #foodangers !

Le vignoble d'Anjou et de Saumur offre la palette de chenin la plus diversifiée du vignoble de Loire avec pas moins de 15 AOC en secs, moelleux et fines bulles. De la Loire au Layon, en passant par l'Aubance et le Thouet, la vigne se révèle sur les pentes des coteaux.

Il ne restera plus, de retour de votre escapade angevine, qu'à partager vos coups de cœur !

#foodangers | #visitangers

Déguster Angers : foodangers.fr | Visiter Angers : tourisme.destination-angers.com

À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Devenir FANDECHENIN

Disons-le, simples buveurs ou grands amateurs de vin sont encore nombreux à ne pas connaître le chenin ou tout simplement à ne pas avoir exploré la diversité de son offre, des effervescents jusqu'aux moelleux - liquoreux, en passant par les blancs secs. Ce constat vaut pour la France mais aussi le monde.

Naturellement, le chenin est connu dans les pays qui le produisent, mais leur nombre est limité. Sur les 35 000 ha de chenin plantés dans le monde, 53% se trouvent en Afrique du Sud et 28% en France. Arrivent loin derrière l'Argentine (6%) et les États-Unis (6%). Par comparaison, le chardonnay dépasse les 200 000 ha répartis sur plus de 40 pays. La part des exportations permet également de faire connaître et reconnaître le chenin au-delà de ses frontières de production. Mais voilà, dans le cas du chenin français,

20% seulement des bouteilles quittent l'Hexagone, pour l'Europe essentiellement et principalement l'Allemagne. Le chenin africain est quant à lui majoritairement exporté mais avec également une concentration de ses ventes en Europe et notamment en Grande-Bretagne.

Bref, le moment est venu de faire davantage connaître et reconnaître le chenin, en France mais aussi à l'étranger, d'autant que les vins blancs ont le vent en poupe et que les simples buveurs mais aussi les grands amateurs de vin sont en quête de nouvelles sensations. Or, le chenin est une expérience unique.

Certes, il permet d'élaborer des vins fins et élégants avec d'une part une belle vivacité ou fraîcheur liée son niveau d'acidité naturelle et d'autre part une belle complexité liée à sa large palette aromatique (acacia,

aubépine, tilleul, coing, poire, mirabelle, agrumes, écorces d'orange, goyave, miel, épices douces). Mais son potentiel ne se limite pas à cela. En effet, particulièrement sensible à son terroir d'implantation, à l'effet millésime et bien sûr au talent de son vigneron, il semble avoir comme une vocation ou prédestination : "jamais lasser, toujours surprendre". Véritable passeur de terroir il révèle dans chaque gorgée l'histoire et la richesse des sols dont il est le fidèle ambassadeur. Ses fans, qu'ils soient producteurs ou consommateurs, le savent bien : il est à part, différent, singulier, surprenant. Généralement, on ne l'aime pas, on l'adore !

Alors disons-le, bienvenue dans la communauté #FANDECHENIN !

**Philippe Porché,
président #FANDECHENIN**

#FANDECHENIN a été créé et développé par la Fédération viticole Anjou Saumur

73 rue Plantagenêt BP 62 444 - 49024 Angers cedex 02

02 41 88 60 57 - contact@fandecheinin.com - www.fandecheinin.com

Directeur de la publication : Philippe Porché, président #FANDECHENIN

Responsable de la rédaction : Sophie Beauclair, Chargée de projets #FANDECHENIN

Rédacteur : Jérémie Arnaud, Terroir Manager

Illustrations : Arnaud Chauvel - <https://www.arnaudchauvel.com/>

Sources : Interloire / chenin Blanc International Congress / Académie du chenin

Mise en Page : Cdelapao - Thouarcé - 06 32 70 64 55

Toute reproduction interdite sauf accord de la rédaction - Diffusion gratuite.

Le chenin, cépage historique



DES DÉBUTS ROMANESQUES

C'est la littérature de la Renaissance qui la première popularise et célèbre le chenin. En effet, l'expression "raisins chenins" apparaît en 1534 dans Gargantua, roman de François RABELAIS, écrivain du Val de Loire.

Toutefois, force est de constater que de 1400 à 1800 ce terme est quasi absent de la bibliographie savante. Le cépage chenin existe bien mais sous deux autres dénominations, celles de Pineau et Plant d'Anjou. Il faut attendre les années 1850-1900 pour que le

“ Le Val de Loire est fan de chenin depuis le Moyen-Âge. Mais plus que jamais sans doute, les Ligériens le considèrent comme le cépage blanc emblématique, identitaire ou encore patrimonial de leur région. **”**

chenin s'impose dans la terminologie des ampélographes. Jusqu'à cette époque, le mot chenin ne semble être présent que dans le langage technico-vernaculaire de certains vignerons ligériens, principalement du côté de Thouars, Chinon et Saumur.

ue de Loire

UNE ÉTYMOLOGIE ENCORE MYSTÉRIEUSE

L'origine du mot chenin reste hypothétique. Depuis le 19^{ème} siècle, plusieurs explications ont été proposées par des historiens, ampélographes ou linguistes lexicographes.

Celle de "Montchenin", qui est le nom d'une dépendance du monastère de Cormery en Touraine, en fait partie. En effet, durant la seconde moitié du 19^{ème} siècle, on considéra que le chenin y avait été planté et donc que son nom proviendrait de ce lieu. Ce récit fut rapporté et amplifié par l'historien Alfred BOUCHARD dans l'ouvrage intitulé Ampélographie et publié en 1901 par VIALA et VERMOREL.

Seule certitude à ce jour : chenin n'est pas un nom de lieu. L'hypothèse "Montchenin" est même qualifiée de fantaisiste par Henri GALINIÈ, historien, spécialiste des cépages ligériens.



DE TRÈS NOMBREUX SYNONYMES

Fruit d'une longue histoire, le chenin compte près de 60 synonymes en France et à l'étranger.

40% sont ligériens



Enfin, à l'étranger, près de 10 synonymes sont utilisés

D'autres synonymes existent dans le reste de la France

En Charente-Maritime, Vendée

Aunis, Blanc d'Aunis, Bon Blanc, Franc Blanc, Franche, Gout-Fort

En Corrèze, Gironde et Lot

Rajoulain, Ronchalin, Rouchalin, Rouchelin, Rougelin, Rousselain, Rouxalin, Rouzoulenc

Dans les Landes et le Gers

Capbreton blanc, Cruchinet, Sable blanc, Tite de Crabe, Coué-Fort, Qué-Fort

*En Bulgarie
Shanin*

En Espagne (Galice)

Agudélo, Agudillo

*En Argentine
Pineau vert, Pinot blanco*

*En Afrique du Sud
Steen, Vaalblaar Stein*



Illustration : Hervé Rabatel

DES PARENTS ENFIN IDENTIFIÉS

Le chenin descend du Savagnin et probablement de la Sauvignonasse. Telles sont les conclusions des recherches moléculaires menées durant les années 2010 et dirigées notamment par les ampélographes Thierry LACOMBES et Jean-Michel BOURSICOT.

D'après les historiens, le Savagnin peut avoir été introduit en Val de Loire dès le Moyen-Âge. En effet, un transfert de

matériel végétal, des vignobles de l'Est de la France (Jura et ses environs) vers ceux de l'Ouest, est attesté dès le 11^e siècle.

Quant à la Sauvignonasse, son lien de parenté avec le chenin doit encore être confirmé. Dans l'Hexagone, ce cépage se nomme aussi Blanc Doux, Cinquien, Sauvignon Vert. En Italie, on l'appelle Friulano, Tai ou encore Tuchì pour ne donner que quelques exemples.

UN CONSERVATOIRE GÉNÉTIQUE UNIQUE AU MONDE

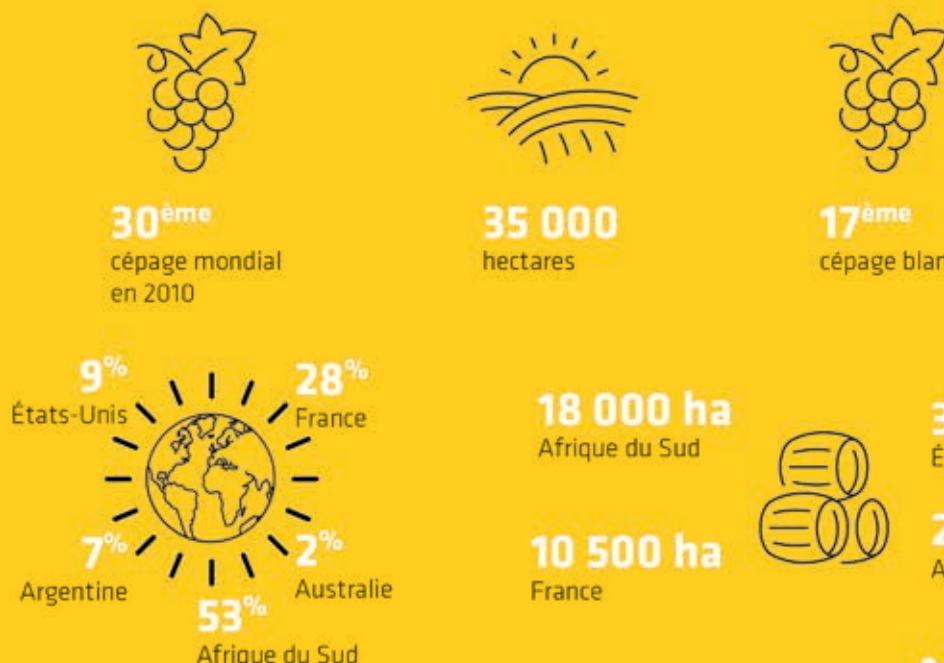
Situé à Montreuil-Bellay et géré par l'Institut Français de la Vigne et du Vin, ce domaine expérimental regroupe et conserve 500 chenins différents, soit la plus large diversité intra-variétale liée à ce cépage.

Des campagnes de prospection sont ainsi menées, avec un recensement des vieilles parcelles de chenin le long de la Loire mais aussi en Afrique du Sud, où ce cépage existe depuis le 17^e siècle. Plusieurs critères sont pris en compte : production, vigueur, fertilité, ampélographie, maturité, absence de maladies etc.

Ainsi, il est aujourd'hui possible de proposer de nouvelles sélections clonales pour répondre aux contraintes de production, actuelles et futures, comme le gel et les maladies. La création d'une nouvelle variété est même en cours, et ce par hybridation du chenin blanc avec des géniteurs résistant à l'oïdium, au mildiou, mais aussi permettant un débourrement plus tardif, une moindre sensibilité à la pourriture grise, tout en conservant les caractéristiques organoleptiques du fameux chenin.

Le chenin en

■ LE CHENIN DANS LE MONDE



30%
à l'échelle mondiale, c'est
ce que représente la Loire,
première région viticole de
chenin au monde

■ LE CHENIN EN FRANCE



chiffres



LE CHENIN EN LOIRE



4^{ème} cépage
le plus planté en Loire



9 700
hectares
soit 15% de
la surface
viticole



26 AOC **1 IGP**



92 %
de la surface de chenin
en Maine-et-Loire et
l'Indre-et-Loire



522 000
hectolitres
de vin d'appellation/an
produits en Loire

7 200
hectolitres
de vin IGP/an
produits en Loire

Répartition de la production des chenins du Val de Loire



63 %
de vins
effervescents



26 %
de vins secs



11 %
de vins
moelleux

LA COMMERCIALISATION DES CHENINS DE LOIRE



60 millions

de bouteilles sont
commercialisées par an

En France



72 %
des volumes, La France
est le premier marché
de consommation



1/3
des vins vendus
en GD



2/3
chez les cavistes,
resto ou domaines



16 millions

de bouteilles ont
franchis les frontières :



12 %
Allemagne



5 %
États-Unis



3 %
Royaume-Uni



8 %
dans les
autres pays

Le chenin en

“ Après plusieurs années de réflexion, les AOC et IGP de chenin de Loire ont finalement sonné la mobilisation générale en faveur de leur cépage roi : une stratégie marketing est mise en place (#FANDECHENIN), un 1^{er} Congrès International du chenin Blanc est organisé (CIBC), bref une dynamique est amorcée, d'abord en région puis au-delà.

CHAUVEL



Loire



UNE SURFACE PLANTÉE EN AUGMENTATION

En Val de Loire, la surface plantée en chenin ne diminue plus et même progresse à nouveau, avec près de 10 000 ha. La tendance est là et devrait se poursuivre en raison d'un marché porteur pour les vins blancs. Parmi les cépages ligériens, la part du chenin augmente également, occupant désormais 14,6 % de la surface viticole régionale.

Toutefois, après avoir été durant des siècles le cépage roi du Val de Loire, le chenin n'est plus sur le podium des cépages les plus plantés dans la région. Il se positionne derrière le cabernet Franc, le melon de Bourgogne et le sauvignon.

Par contre, le Val de Loire conserve son titre de région reine du chenin en France mais aussi dans le monde. En effet, la région concentre 95 % des surfaces dédiées à ce cépage dans l'hexagone et même 30 % tous pays confondus.

UNE OFFRE DE VINS À L'OFFENSIVE

Chaque année, le chenin équivaut en Val de Loire à plus d'un demi-million d'hectolitres produits et 60 millions de bouteilles commercialisées. Les vins ainsi proposés au marché sont à 60-65 % des fines bulles, 25-30% des blancs secs voire demi-secs et 10-15 % des moelleux-liquoreux. Cette répartition reflète l'évolution de la demande depuis les années 1960. En effet, la demande en bulles a été croissante et celle en moelleux-liquoreux a nettement diminué.

Les 3/4 des ventes de chenin ligérien sont réalisés en France, dont 1/3 en grande distribution. Les exportations sont quant à elles très majoritairement liées aux fines bulles, dont 30 % des

volumes sont achetés hors de l'hexagone, et même 50% dans le cas du seul Crémant de Loire. Enfin, face à la concurrence, le chenin du Val de Loire se positionne notamment et traditionnellement en cœur de marché, mais accélère désormais sa montée en gamme.

En chenin, la Val de Loire propose des vins "festifs" (fines bulles, moelleux), "authentiques" (blancs secs) et même "mythiques" (liquoreux, blancs secs), tous étant quasi-maintenant uniquement élaborés en AOP. Or, chaque type de chenin et donc chaque AOP concernée jouent un rôle dans cette offre en trip-type : aux fines bulles et moelleux d'ouvrir

certains marchés, notamment à l'export, aux blancs secs d'exprimer la diversité des terroirs, et enfin aux liquoreux mais aussi et de plus à certains blancs secs de faire rêver les grands amateurs de vins de terroirs.

UNE DEMANDE NATIONALE ET INTERNATIONALE CROISSANTE

Les perspectives de marché sont favorables au chenin. En France comme dans de nombreux autres pays, la demande de vins blancs s'accroît, en effervescents toujours mais aussi désormais en non effervescents, dits tranquilles.

Toutefois, le chenin reste bien moins connu que d'autres cépages blancs, comme le chardonnay ou le sauvignon. En région ligérienne, il est utilisé :

- en mono-cépage par les appellations : Anjou, Anjou Coteaux de la Loire, Coteaux du Loir, Bonnezeaux, Coteaux

de l'Aubance, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, Coteaux du Layon villages, Coteaux du Layon 1^{er} cru Chaume, Chinon, Jasnières, Quarts de Chaume grand cru, Savennières, Coulée de Serrant, Savennières Roche aux Moines, Saumur, Touraine Amboise, Touraine Azay-le-Rideau, Vouvray, Montlouis-sur-Loire, IGP chenin,

- en cépage principal par les appellations : Crémant de Loire, Fiefs Vendéens, Saumur fines bulles, Touraine Mesland, Coteaux du Vendômois.

UNE THÉMATIQUE CENOTOURISTIQUE NAISSANTE

Le chenin fait partie des paysages séculaires du Val de Loire. Son vignoble fluvial figure même partiellement dans le périmètre inscrit en 2000 au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les paysages du chenin ligérien ont été façonnés par une géologie, un fleuve, mais aussi des usages et bâties séculaires, comme les closières ou

les parcs paysagers. Au fil du temps, ce paysage viticole est devenu culturel, emblématique même de certaines AOP viticoles de la région.

Par ailleurs, le chenin du Val de Loire s'inscrit de plus en plus dans une écologie du paysage. Son esthétique, harmonieuse, comme son éthique de production, de plus en plus respectueuse de l'environnement, racontent la relation du

vigneron avec son endroit de nature, parfois décrit comme un véritable "vignoble jardin".

Enfin, progressivement, le chenin devient lui-même une thématique cenotouristique du Val de Loire. Les centaines de chenin Fan Zones ligériennes en sont désormais le socle et à l'initiative, entre elles mais aussi avec leurs partenaires territoriaux, collectivités et acteurs du tourisme.



- et en cépage complémentaire ou accessoire : Touraine fines bulles.

Dans ce contexte, le Val de Loire mise sur la singularité du chenin comme offre alternative dans l'univers des vins blancs.

En effet, la demande en blancs de caractère, originaux, voire rebelles, est une tendance et non plus une simple niche. Le chenin se caractérise par un potentiel d'acidité important, lequel donne des vins avec une belle fraîcheur, souvent assez vifs, nerveux, et donc aptes au vieillissement. Ses

arômes sont notamment :

- l'acacia, l'aubépine, le tilleul en termes (arômes de fleurs),
- le coing, la poire, la mirabelle, les agrumes, l'écorce d'orange, la goyave (arômes de fruits),
- ainsi que le miel et les épices douces.

Enfin, le Val de Loire entend hisser son chenin sec au premier rang des grands vins blancs. En effet, œnologues et ampélographes considèrent que ce cépage révèle les terroirs mais aussi les talents. Or le vignoble ligérien n'en manque pas...

Les événements #FANDECHENIN

EN FÉVRIER

Retrouver l'espace libre dégustation #FANDECHENIN aux salons professionnels

- **Angers Loire Dégus'T** – Parc des exposition d'Angers début février
- **Wine Paris** – Parc des expositions porte de Versailles – Paris – mi-février

EN JUIN

Mi-juin depuis chaque année, le collectif #FANDECHENIN organise la #CHENIN FAN WEEK.

Cette semaine d'animation est proposée aux revendeurs : cavistes, restaurateurs, bars à vins...

Pendant une semaine, les revendeurs mettent en avant leurs chenins. Des kits leur sont envoyés pour mettre leur boutique aux couleurs de #FANDECHENIN et offrir des cadeaux à leurs clients. Des animations sont organisées directement par les revendeurs ou par les vigneron qui se déplacent pour présenter leurs vins au collectif.

ÉTÉ DES #FANDECHENIN

En saison estivale des soirées #FANDECHENIN sont organisées à Saumur, Angers et en Touraine. Retrouvez tous les événements sur notre site www.fandechenin.com

Pour tout savoir sur les chenins de Loire et leurs producteurs rejoignez-nous sur les réseaux sociaux :



Rejoignez la communauté des #FANDECHENIN sur Instagram :



Devenez #FANDECHENIN



Vous êtes amoureux du chenin ?
Vous voulez intégrer la grande communauté des
#FANDECHENIN ?
Nous vous proposons de devenir **#CHENINFANZONE** !

C'est un lieu (restaurant, caviste, bar à vin, commerce) qui référence du chenin.
Le critère est simple : référencer au moins 3 cuvées de chenin de type différent (sec, moelleux et fines bulles).

Et après ?

- Votre établissement est référencé sur le site internet de **#FANDECHENIN**
- Vous recevez le kit **#FANDECHENIN** et pouvez afficher sur votre vitrine votre amour du chenin avec un sticker dédié
- Vous pouvez annoncer tous vos événements autour du chenin sur le site web fandechenin.com
- Vous pouvez participer à la **#CHENINFANWEEK** et aux événements organisés par **#FANDECHENIN**

QU'EST-CE QU'UNE CHENIN FAN ZONE ?

Facile non ?

Grâce à cela vous intégrez la grande communauté des **#FANDECHENIN** et nous parlons de votre établissement et de vos événements sur nos réseaux sociaux :

- Facebook plus de 19 000 abonnés
- Instagram plus de 5 200 fans

**RDV sur fandechenin.com
et enregistrez
votre établissement
et vos événements !**



Le Val de Loire, berceau du mouvement #FANDECHENIN

“ Né en Val de Loire, région historique du chenin, ce mouvement a vocation à réunir tous les fans de ce cépage. #FANDECHENIN les agrège numériquement mais aussi leur donne rendez-vous dans des lieux physiques, les Chenin Fan Zones. ”

**DU CH'NIN
SINON RIEN !**

#FANDECHENIN

Vins de Loire

UNE COMMUNAUTÉ DE FANS GRANDISSANTE

En 2019, #FANDECHENIN est devenu le signe de ralliement des vigneron, revendeurs et consommateurs passionnés par ce cépage, d'abord en Val de Loire puis dans toute la France et même désormais à l'étranger.

Mieux, le mouvement dispose de quartiers généraux (QG)

les Chenin Fan Zones, où les fans consommateurs, actuels et futurs, sont invités à se rendre. Début 2024, ces QG ont atteint le nombre de 1450, répartis en Europe et au-delà.

Enfin, régulièrement, le mouvement organise des événements à destination

des professionnels (Chenin Fan Tour) et du grand public (Chenin Fan Week). Ainsi, tous les mois de juin, plusieurs centaines de chenin Fan Zones se mobilisent ensemble pour faire découvrir des vins élaborés à partir du fameux cépage, moelleux, liquoreux, secs ou effervescents.

re, uvement



UN MOUVEMENT DE FOND

Lancée par le "Groupe che-nin" de la Fédération viticole d'Anjou Saumur, cette dyna-mique est le fruit d'une vision et d'une ambition partagées par 15 AOP du Val de Loire, toutes concernées par l'avenir de ce cépage.

En 2018, la Fédération Viticole d'Anjou-Saumur lance le mouvement #FANDECHENIN et appelle tout le vignoble du Val de Loire concerné par ce cépage à le rejoindre. Cet appel est entendu. Même les négociants de la région, c'est-à-dire les Grandes Maisons, y répondent positivement.

■ UNE CONVICTION PROFONDE

Le chenin est un grand cépage blanc. Toutefois, son image et sa notoriété ne sont pas encore à la hauteur de son potentiel mais aussi de cépages concurrents, comme le riesling notamment. Le moment est donc venu de le valoriser, le faire reconnaître davantage, sachant qu'au-delà du talent et de l'ambition grandissants des vignerons et des négociants concernés par ce cépage, le contexte est favorable.

En effet, le marché est aujourd'hui ouvert à l'arrivée mais

aussi à la reconnaissance de nouveaux cépages blancs ainsi que d'une nouvelle offre en vins blancs, plus singuliers, originaux, surprenants. Au milieu des années 90, la naissance du mouvement "ABC", c'est-à-dire "Anything But Chardonnay", a été l'un des 1^{ers} marqueurs de cette nouvelle donne. Toutefois, le succès de nouveaux cépages n'est jamais automatique ou mécaniquement prévisible. Il dépend toujours du volontarisme des acteurs concernés. Telle est l'analyse que s'applique le mouvement.

Par ailleurs, la diversité des vins élaborés à partir du chenin est un atout, une richesse. Cependant, il convient à présent de mieux la valoriser auprès des fans, actuels et potentiels, de ce cépage. En effet, si l'on peut aimer un ou plusieurs types, styles de chenins, encore faut-il pouvoir les découvrir... L'enjeu est donc d'arriver à faciliter l'entrée puis la circulation des simples buveurs comme des véritables amateurs dans l'univers pluriel du chenin. Telle est la vocation du mouvement.

■ DES ANNÉES D'IMPULSION

Dès janvier 2019, le mouvement s'affiche sur les réseaux sociaux mais aussi au Salon des Vins de Loire à Angers. Un 1^{er} espace de dégustation libre des chenins d'Anjou Saumur y est organisé et des centaines de badges #FANDECHENIN, jaunes et noirs, commencent à être diffusés et donc arborés par les amateurs de ce cépage. La mèche est allumée.

En juin 2019, #FANDECHENIN devient un site internet sur lequel les lieux permettant la dégustation et/ou l'achat de chenin peuvent devenir officiellement des chenins Fan Zones. Les vignerons ligériens sont les premiers à adhérer puis suivent rapidement des

bars, restaurants, cavistes et autres commerces de la région. L'enthousiasme est là.

En juillet 2019, le 1^{er} Congrès International du chenin Blanc est organisé à Angers. Durant 3 jours, historiens, ampélographes, œnologues, marketeurs, vignerons et négociants, du Val de Loire mais aussi d'Afrique du Sud, se retrouvent pour faire le point sur le passé, le présent et l'avenir de ce cépage. Une réflexion de fond s'enclenche.

En janvier 2020, le pavillon jaune et noir de dégustation libre #FANDECHENIN s'implante à Wine Paris, salon BtoB de référence. Des centaines de professionnels en repartent avec

le fameux badge à la boutonnière. Le nombre de chenin Fan Zones bondit aussitôt.

En juin 2020, la 1^{re} #CHENINFANWEEK est montée à destination du grand public, avec l'ambition de la répéter chaque année à pareille époque. Plusieurs centaines de chenin Fan Zones se mobilisent. La communauté #FANDECHENIN s'élargit alors aux amateurs.

En 2021, InterLoire, l'interprofession des vins ligériens, rejoint la dynamique #FANDECHENIN. Le pavillon jaune et noir intègre le grand espace dédié au Val de Loire à Wine Paris. Le budget prévisionnel de la stratégie #FANDECHENIN est alors doublé.

DES ANNÉES DE DÉVELOPPEMENT

En 2022 un 2^{ème} Congrès International du chenin Blanc est organisé en Afrique du Sud et le nombre de chenin Fan Zones explose (1160 dans 7 pays). L'internationalisation de la stratégie #FANDECHENIN est amorcée.

En 2023, un Observatoire Mondial du chenin Blanc (OMCB) est créé en partenariat avec InterLoire. Le chenin disposera ainsi d'indicateurs économiques et commerciaux propres à ce cépage. Historique.

En 2024, le 1^{er} #cheninfan-tour voit le jour. Tout au long

de l'année, des dégustations dédiées aux Chenin Fan Zones, actuelles et futures, sont organisées dans des villes françaises et étrangères. Le moment venu, elles le seront aux États-Unis, marché à fort potentiel et donc stratégique pour le chenin ligérien, "the French chenin".





AOC et IGP de Loire
Produit sur l'ensemble du bassin viticole
dans 11 départements

FANDECHENIN

AOC ET IGP DE C



Ah le gentil vin blanc.
Sur mon ame, c'est du tufféen !
Gargantua, de François Rabelais 1541.

Gargantua, le premier Fandechenin®

CRÉMANT
DE LOIRE

NANTES



Sucer les cailloux...
« schistement » bon !

LES SABLES
D'OLONNE

OCEAN ATLANTIQUE

COULÉE DE SERRANT
SAVENNIÈRES
ROCHE AUX MOINES

ANJOU COTEAUX
DE LA LOIRE

ANCENIS •

ANJOU

SAVENNIÈRES

COTEAUX DU LAYON
1^{er} CRU CHAUME
QUARTS DE CHAUME
GRAND CRU

FIEFS
VENDÉENS

COTEAUX DU LAYON
VILLAGES

COTEAUX
DU LAYON

COT
DE L'A

BONNE

SAU

SA

FI

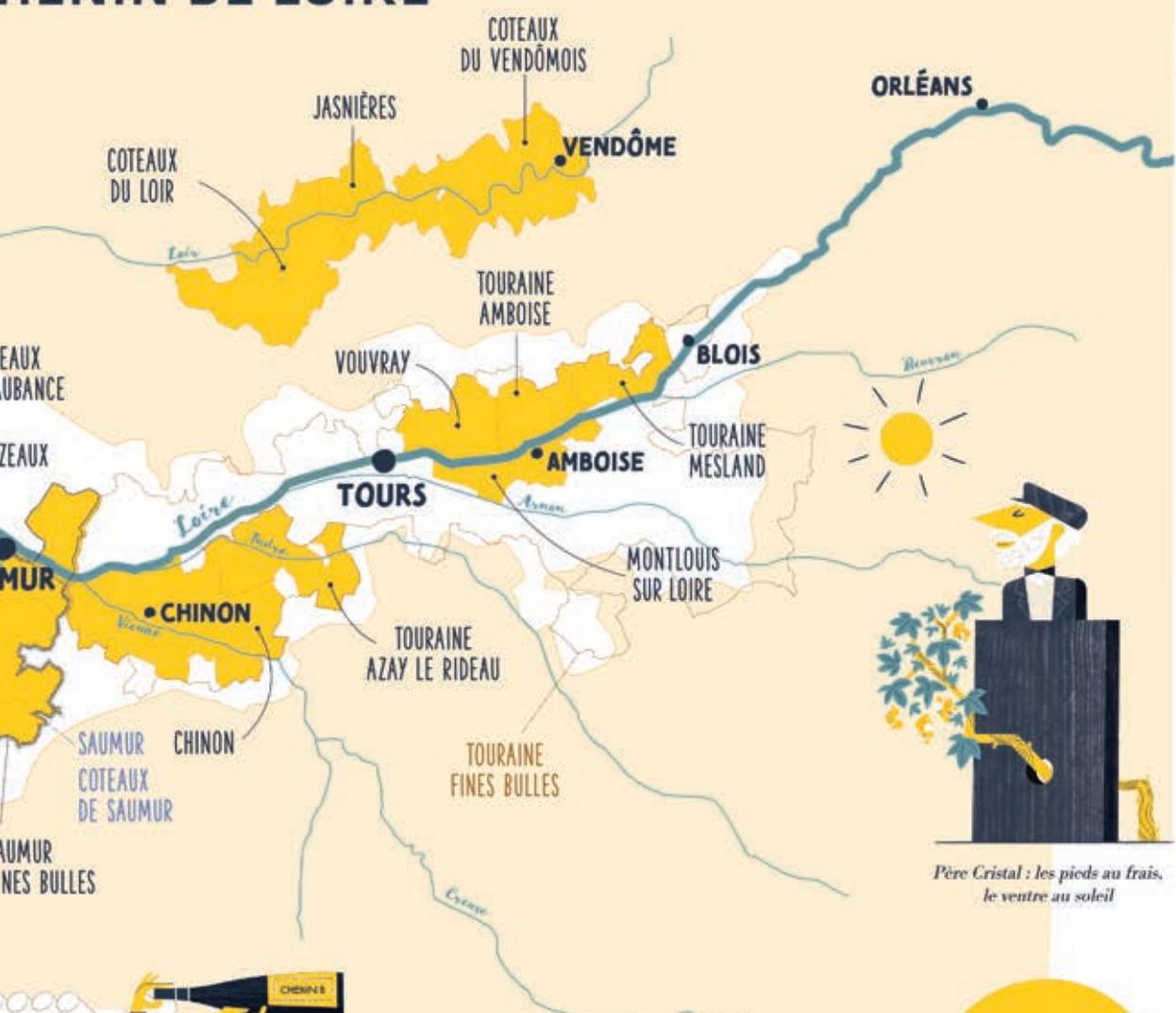
OC

OC

CHENIN

CHENIN DE LOIRE

Sans super Saint-Martin
point de Chenin



Carte AOC et IGP - Office de Tourisme de Loire & FRANÇOIS CHENIN / Illustration Véronique Argou-Baudouy - 2015 - Concepteur : Arnaud Chauvet



Père Cristal : les pieds au frais,
le ventre au soleil



Des chenins ronds
et fins qui pétillent

VINS DE
Loire

#FANDECHENIN

Val de Loire

www.fandechenin.com



L'offre diverse des chenins de Loire



LES "CHENINS FESTIFS"

• Des effervescents notamment

Aujourd'hui, le chenin du Val de Loire est essentiellement festif. En effet, les 2/3 des chenins ligériens sont des effervescents. Dans la région, cette production mobilise notamment les Grandes Maisons et avec elles des centaines de vigneron.

Ces chenins effervescents sont à 70 % commercialisés en France, le restant étant exporté. En volume, ces "fines bulles" sont majoritairement achetées en grande distribution.

Le leader de ces chenins effervescents est le Crémant de Loire, en volume comme en chiffre d'affaires. Sa production a même doublé, passant de 100 000 hl à 200 000 hl au cours des années 2010. En grande distribution française, il profite d'un véritable engouement pour les crémants nationaux. Mais son développement à l'export n'est pas en reste. En effet, 50 % de ses volumes sont achetés à l'étranger, principalement en Allemagne mais aussi et de plus en plus en Grande Bretagne et aux États-Unis.

D'autres effervescents sont incontournables dans l'offre ligérienne : le Saumur et le Vouvray. À la différence du Crémant de Loire, ils commercialisent moins de 10 % de leur volume à l'export.

Leur potentiel de développement hors des frontières nationales est donc très important.

• Les "chenins de Troie"

Le succès commercial des chenins effervescents du Val de Loire ouvre potentiellement la voie aux autres types de chenins élaborés dans la région, en termes de marchés et de clientes. Ainsi, les fines bulles sont une clef d'entrée à l'export, notamment aux États-Unis ; idem sur certains circuits tendance, comme les rooftops.

Toutefois, la condition à cette dynamique est la revendication du chenin, par l'étiquetage notamment, mais aussi l'ambition de monter en gamme, qualitativement mais aussi esthétiquement, via un nouveau chic, singulier et non pas seulement classique, traditionnel ou simplement "follower".

“ Le Val de Loire élabore tous les chenins possibles. Il le doit à son climat, sa nature, et son savoir-faire ancestral. Ses chenins effervescents lui assurent une large commercialisation, ses secs et moelleux un fort potentiel d'authenticité et enfin ses liquoreux comme ses grands blancs secs une reconnaissance de 1^{er} plan. ”

LES "CHENINS AUTHENTIQUES"

- **Les chenins secs et moelleux notamment**

La majorité des chenins secs du Val de Loire se positionne comme des vins "authentiques", et même de plus en plus. Avec près de 12-13 millions de bouteilles produites chaque année, leur part est de 20-25 % dans l'offre régionale de chenin.

Les 2/3 de ces chenins secs sont commercialisés en France, dont 10 % seulement en grande distribution. On les retrouve donc principalement en restauration, chez les cavistes et dans les caveaux de vente des domaines eux-mêmes.

S'agissant des chenins moelleux ligériens, ils contribuent depuis longtemps à l'image d'authenticité propre à cette région. Cette offre est loin d'être anecdotique. En effet, avec 6,5 millions de bouteilles, le Val de Loire est actuellement le 3^{ème} vignoble producteur de moelleux en France, après le Bergeracois et le Bordelais.

Toutefois, moins de 15 % des volumes en chenin

ligérien sont aujourd'hui des moelleux.

La production de moelleux ligériens n'est commercialisée quasiment que dans l'hexagone, dont 1/4 en grande distribution. En effet, d'après les douanes, seuls 3 % des volumes sont exportés. Toutefois, de très nombreux touristes de l'Union Européenne, Belges notamment, en achètent directement dans les domaines pour les consommer une fois rentrés chez eux.

Enfin, ces moelleux ligériens à base de chenin sont d'une grande diversité. L'offre principale, comprend les Coteaux du Layon et les Coteaux de l'Aubance.

- **Les "chenins du renouveau"**

A court et moyen termes, le renouveau du chenin ligérien passera notamment par une nouvelle montée en gamme de cette offre "authentique". En effet, l'enjeu n'est pas tant en volume mais en valeur. Portés par le marché national et international, les blancs secs en seront

l e

fer de lance. Quant aux moelleux, ils ont su par leur fraîcheur, leur équilibre et donc leur buvabilité, conquérir une nouvelle génération d'amateurs ces dix dernières années.

De façon générale et au-delà de l'affichage de leur AOP d'appartenance, les chenins ligériens sont de plus en plus incarnés, personnifiés par les vignerons qui les élaborent. Cette tendance répond à une attente émotionnelle et même relationnelle imposée par les consommateurs de vin d'aujourd'hui. Or, le potentiel du Val de Loire en "chenins de vignerons" est le plus important au monde.



CHAUVEL

LES “CHENINS MYTHIQUES”

• Des chenins secs et liquoreux

En Val de Loire, les chenins à plus forte notoriété sont des secs et des liquoreux, lesquels sont souvent liés à certaines appellations et/ou vignerons et disponibles sur des marchés de niche. En secs, l'AOP Savennières mais aussi Jasnières sont ainsi fréquemment citées par les amateurs de grands blancs. De même, en moelleux, les Crus

Bonnezeaux, Coteaux du Layon 1^{er} Cru de Chaume ainsi que le Grand Cru Quart de Chaume sont entrés depuis longtemps dans l'imaginaire des connaisseurs.

• Les “chenins de la gloire”

À long terme, la nouvelle gloire du chenin ligérien dépendra de la densité de son offre en grands blancs, blancs d'exception et blancs de collection.

Ainsi, au-delà des chenins mythiques régionaux déjà célèbres, il va s'agir de faire naître, connaître et reconnaître de nombreuses nouvelles cuvées de ce type, et ce de manière à pouvoir assurer au Val de Loire un leadership à la fois durable et incontestable dans l'univers des chenins de terroirs. Naturellement, cette ambition ligérienne contribuera aussi à positionner le chenin aux côtés des autres grands cépages blancs de la planète.

Ville de
SAUMUR

SAUMUR
VAL DE LOIRE
AGGLOMÉRATION

LE SAUMUROIS, TERRITOIRE DE CHENIN

#FANDECHENIN

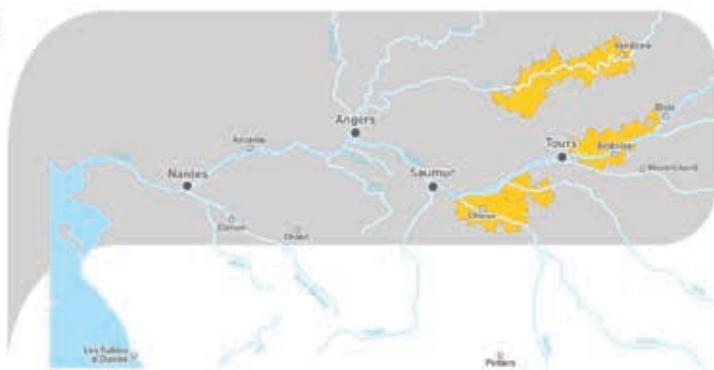


AOC et IGP

de chenin de Loire

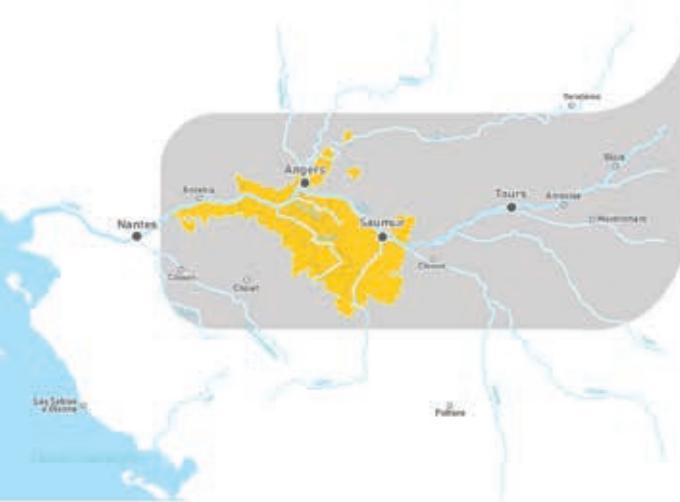
VIGNOBLE DE TOURAINE

- AOP Chinon ●
- AOP Coteaux-du-Loir ● ●
- AOP Coteaux-du-Vendômois ●
- AOP Crémant de Loire ●
- AOP Jasnières ● ●
- AOP Montlouis-sur-Loire ● ● ●
- AOP Touraine ●
- AOP Touraine Amboise ●
- AOP Touraine Azay-le-Rideau ●
- AOP Touraine Mesland ●
- AOP Vouvray ● ● ●



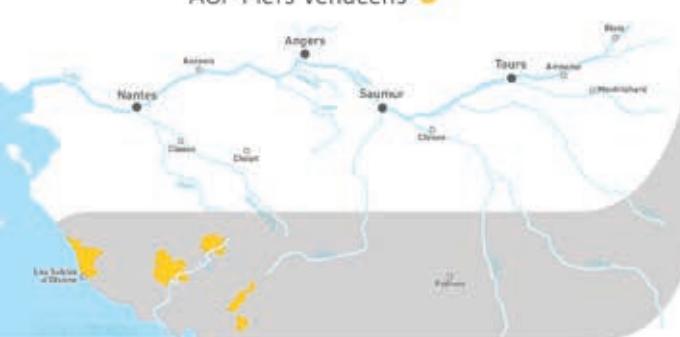
VIGNOBLE ANJOU-SAUMUR

- AOP Anjou ● ● ●
- AOP Anjou-Coteaux de la Loire ●
- AOP Bonnezeaux ●
- AOP Coteaux de l'Aubance ●
- AOP Coteaux du Layon ●
- AOP Coteaux du Layon "Villages" ●
- AOP Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume ●
- AOP Coteaux de Saumur ●
- AOP Coulée de Serrant ● ●
- AOP Crémant de Loire ●
- AOP Quarts de Chaume Grand Cru ●
- AOP Saumur ●
- AOP Saumur Fines Bulles ●
- AOP Savennières ● ●
- AOP Savennières Roche aux Moines ● ●



VIGNOBLE NANTAIS

- AOP Fiefs Vendéens ●



IGP VAL DE LOIRE



● chenins secs

● chenin moelleux

● chenin fines bulles

#FANDECHENIN

Rejoindre la communauté



#FANDECHENIN a été créé et développé par la Fédération viticole Anjou Saumur
73 rue Plantagenêt BP 62 444 – 49024 Angers cedex 02 - 02 41 88 60 57
contact@fandechenin.com – www.fandechenin.com

VINS DE
Loire