



Communiqué de presse  
Chinon –Avril 2026

## Chinon : Les Vignerons dans la Ville 17<sup>ème</sup> édition

# L'appellation réunie autour d'un millésime d'exception

**Samedi 25 avril 2026 de 10h00 à 18h30**

**Chinon (37), Promenades des Dr Mattraits**

**A la vente : 1 verre de dégustation siglé**

**+ 1 entrée pour la visite des Caves Painctes = 8 €**

« Chinon, Chinon, petite ville, grand renom, assise sur pierre ancienne, en haut le bois, au pied la Vienne », écrivait François Rabelais au XVI<sup>e</sup> siècle. C'est justement sur les bords de cet affluent de la Loire que se tiendra la 17<sup>ème</sup> édition du grand rendez-vous annuel de l'appellation, « Les Vignerons dans la Ville ». Près de 5 000 curieux et connaisseurs sont attendus par une soixantaine de domaines de l'appellation, réunis pour présenter en avant-première le nouveau millésime 2025 qui s'annonce plus que prometteur !

### 2025 : un millésime à retenir

Les millésimes se succèdent et ne se ressemblent pas ! 2025 à Chinon s'inscrit d'emblée dans les annales : avec plus de 1 500 heures d'ensoleillement, un cumul thermique frôlant les 3 500°C et seulement 260 millimètres de précipitations, entre le débourrement et la récolte, cette année figure parmi les plus chaudes, les plus sèches et les plus lumineuses jamais enregistrées sur l'appellation. Une précocité inédite en découle pour les vignes de Cabernet Franc et de Chenin ; les premiers coups de sécateurs ont retenti dès le 26 août, soit une semaine avant la vendange la plus précoce connue à ce jour. Les jus obtenus s'avèrent colorés, ronds et généreux, aux tanins soyeux et aux degrés maîtrisés, promesses de vins élégants destinés aux meilleures tables. L'ombre au tableau demeure le volume : la succession de millésimes difficiles et une pluviométrie insuffisante ont compromis les rendements qui accusent une fois encore un déficit de 25 à 30% par rapport à une année normale : « *Le dérèglement climatique nous impacte de plein fouet*, explique Clothilde Pain, Présidente du Syndicat des vins de Chinon. *Au-delà des simples caprices météorologiques, nous sommes désormais contraints à repenser en profondeur nos pratiques pour concilier la qualité de nos vins et la viabilité économique de nos exploitations.* »

### La culture du bon en héritage

Berceau de l'écrivain François Rabelais, Chinon cultive depuis des siècles un art de vivre singulier, mêlant histoire, littérature et viticulture. L'appellation s'appuie sur ce patrimoine et puise dans ses racines une philosophie humaniste, portée par les vigneron(ne)s de « Rabelaisie » et contribuant à la dynamique collective. À travers des dégustations, des rencontres et des découvertes, elle affirme la vitalité d'un vignoble resté fidèle à l'esprit de convivialité ligérien. Sa production reflète sa diversité. Le Rouge domine largement, représentant 86 % des volumes et faisant de Chinon la première appellation du Val de Loire en production de vins rouges. Le Rosé atteint aujourd'hui 9 %, tandis que le Blanc, en progression constante, complète l'offre avec 5 % de la production. Deux cépages signent l'identité de l'appellation : le Cabernet Franc pour les Rouges et les Rosés, le Chenin pour les blancs. Chacun exprime, dans toute sa subtilité, la singularité du terroir chinonais. Au-delà du verre, l'AOP Chinon dévoile aussi un patrimoine souterrain rare. Creusées dans le tuffeau, sous la Forteresse royale, les Caves Painctes s'étendent sur 1 200 m<sup>2</sup> et constituent un véritable sanctuaire bachique, évoqué par Rabelais dans son *Cinquième Livre*. Ce site mythique accueille les festivités de l'appellation ainsi que celles de la Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens, fondée en 1961, qui compte aujourd'hui 70 membres actifs et plus de 50 000 chevaliers adoués à travers le monde. A l'occasion des « Vignerons dans la ville », des visites guidées sont proposées au public tout au long de la journée, offrant une plongée au cœur de l'âme chinonaise.

## Les chiffres-clés de l'AOP Chinon

- 166 domaines
- 85 000 hl de vin produits pour le millésime 2025
- 2 400 hectares en production
- 93% d'encépagement en Cabernet franc
- 7% d'encépagement en Chenin
- 74% des surfaces en production sont labellisées (Bio, HVE, terra Vitis)
- 38% des surfaces en production sont conduites en agriculture biologique et biodynamique

## Programme de la journée - Les Vignerons dans la Ville 2026 :

- 10h30 – Défilé des Entonneurs Rabelaisiens
- Dégustation des cuvées rouge, blanc et rosé de plus d'une soixantaine de domaines de Chinon
- 3 ateliers d'initiation à la dégustation seront proposés par l'équipe de *Une autre cave* : « Par le goût du nez » (sensibilisation aux parfums - adapté aux enfants), « Éveil des sens » (réveil de la mémoire olfactive) et « Les Lieux-dits de l'AOP Chinon » (mise en avant des différents lieux-dits de l'appellation).
- Visite guidée « Sur les pas de Rabelais » par la guide conférencière Anne-Sophie Ascher, Ville d'Art et d'Histoire. Départ à 15h30 de l'Office du Tourisme de Chinon. 1, rue Rabelais. Gratuit.
- Marché de producteurs et artisans : *Les abeilles de Papae, l'Atelier SCG, la Bocalerie de Touraine, Linda Mercier, la Savonnerie Chinonaise, la Poterie du Véron.*
- Restauration sur le pouce : seront présents sur le salon *Ma fouée, Maison AnDiYu, l'auberge Le Palmier et Au feu de truffier.*
- France Travail et le Centre de Formation Professionnelle Promotion Agricole Tours-Fondettes, seront présents pour informer sur les métiers de la vigne et du vin, et les formations proposées.
- Vignobles & Découvertes proposera d'appréhender le territoire et ses acteurs viticoles.

**Visite guidée des Caves Painctes, départ toutes les 30 minutes à 11h30 et 12h, puis de 13h30 à 17h30 inclus - Durée : 30 min**

**Entrée gratuite, sur réservation à l'accueil du salon et présentation du verre à dégustation de l'édition 2026.**

### Informations Pratiques

*"Chinon : Les vignerons dans la ville" de 10h00 à 18h30. Promenade des Dr Mattraits, Chinon*  
Entrée libre

*Verre de dégustation édition spéciale + visite guidée dans les des Caves Painctes = 8 €*

*Renseignements : Syndicat des Vins de Chinon : Tél. 02 47 93 30 44*

[www.chinon.com](http://www.chinon.com)

*L'AOC Chinon est également sur Facebook et sur Instagram*

### Contact Presse :

Emilie Leduc - Agence M2RP

06 10 46 27 68 / [contact@m2rp.com](mailto:contact@m2rp.com)

