

Communiqué de presse, Chinon, le 7 mars 2022

13^{ème} édition des « vigneron dans la ville » : Le rendez-vous 100% Chinon !

Chinon (37), le samedi 23 avril 2022 de 10h00 à 18h30, Gratuit
Verre de dégustation siglé proposé à la vente : 5 €.

Ce n'est pas tous les jours qu'on a rendez-vous avec une appellation toute entière ! « Les vigneron dans la ville » rassemble la majeure partie des domaines de l'AOC Chinon dans le centre-ville médiéval, pour une dégustation géante et conviviale - à l'image du héros chinonais Gargantua - du millésime 2021 en rouge, blanc et rosé, sans oublier les spécialités gastronomiques du terroir...car TOUT est bon dans le Chinon !



Après deux ans d'absence, ce salon chaleureux à ciel ouvert, où l'on déambule pour rencontrer en direct les producteurs et découvrir le millésime 2021 de l'AOC Chinon tout juste mis en bouteille, est surtout l'occasion de savourer l'esprit si particulier de Chinon : l'humanisme initié par François Rabelais, l'ingrédient qui fait le liant entre le terroir, le cépage, le travail des vigneronnes et vigneron de Chinon et le vin que l'on déguste.

Pas moins de 5000 visiteurs et amateurs de vins l'ont bien compris et ne manquent ce rendez-vous où défilent dans tous leurs appareils, les Entonneurs Rabelaisiens, la confrérie haute en couleur des vins de Chinon qui comptent plus de 50 000 chevaliers intronisés dans le monde et célèbre cette année ses 60 ans (avec un an de retard à cause de la Covid) !

Mais l'acteur principal de cette belle fête n'en est pas moins le vin de Chinon et la sortie « chinonaise » du millésime 2021, ligérien à souhait, sur le fruit, la fraîcheur et la souplesse. 68 vigneronnes et vignerons délaissent spécialement leurs chais et caves pour le présenter lors de cette manifestation, sur les trois couleurs et les variations subtiles des différents terroirs qui forment l'appellation Chinon.

Une AOC Chinon qui se renouvelle et connaît une belle attractivité auprès des jeunes, avec de nouveaux venus dans l'appellation qui compte aujourd'hui 170 vigneronnes et vignerons, qui produisent 38hl/ha de vin en moyenne ces cinq dernières années, sur les 2400 hectares en production. Le Cabernet franc occupe 96% des surfaces encépagées et le Chenin 4%. 74% des surfaces en production sont labellisées (Bio, HVE, terra Vitis). 40% des surfaces en production sont conduites en agriculture biologique et biodynamique.

Informations Pratiques :

Syndicat des Vins de Chinon : Tél. 02 47 93 30 44 / www.chinon.com
"Les vignerons dans la ville" de 10h00 à 18h30. Centre-ville de Chinon
Manifestation gratuite. Verre de dégustation édition spéciale : 5 €.

Réseaux Sociaux :

<https://www.facebook.com/vins.chinon/>
https://www.instagram.com/chinon_aoc/

Programme :

- 10h30 – Défilé des Entonneurs Rabelaisiens avec Jean-Max Manceau Grand Maître et Fabrice Gasnier, Président du Syndicat des Vins de Chinon
- 12h30 - Discours officiels dans le hall de l'hôtel de ville
- Dégustation des cuvées rouge, blanc, rosé de 68 domaines de Chinon
- Le P'tit Rabelais vendra des teeshirts, tabliers et autres sweat Chinon
- Ma Fouée, pour déguster une spécialité locale succulente
- La boulangerie « Au plaisir de Chinon préparera une spécialité à grignoter
- « Une autre cave » animera des ateliers d'initiation à la dégustation
- L'association des safraniers de Touraine viendra parler de cette épice locale
- Le lycée agricole de Chinon viendra présenter les formations autour du métier de vigneron
- L'Académie nationale de cuisine sera représentée par quatre chefs qui cuisineront chacun une bouchée différente, et les offrirons aux visiteurs.
- La Prévention routière assurera un rôle de prévention pour la journée