

VINS DE
Loire

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Chinon : Les Vignerons dans la Ville 15ème édition

L'appellation réunie pour dévoiler son millésime

**Chinon (37), samedi 20 avril 2024
de 10h00 à 18h30**

**A la vente : 1 verre de dégustation siglé
+ 1 entrée pour la visite des Caves Paintes = 8 €.**

Un évènement unique pour découvrir toute la richesse de l'AOC Chinon, première appellation productrice de vins rouges de Loire. La promenade des bords de Vienne va s'animer autour de la soixantaine de domaines présents pour faire déguster leurs cuvées aux trois couleurs et partager l'esprit rabelaisien qui les unit. A cette occasion, le millésime 2023 sera dévoilé en exclusivité, au terme d'une année complexe.

Depuis 15 ans, à chaque printemps, ce rendez-vous attendu est une occasion unique de venir à la rencontre de toute une appellation, en un seul et même lieu. « Chinon, les vigneronns dans la ville » attire ainsi, sur une journée, **pas moins de 5 000** curieux et amateurs de vins, pour une déambulation festive et savoureuse.

Ici l'humanisme se décline jusque dans les flacons. Goûter un vin de Chinon relève d'un voyage, au cœur de ses paysages, de sa culture du bon et de sa philosophie du partage. Ces valeurs, portées par les vigneronns et les vigneronnes, ils les expriment à travers leur travail du cabernet franc et du chenin, les cépages phares de l'AOC. A l'occasion de cette 15ème édition, des **visites guidées des Caves Paintes** sont également proposées au grand public. Petits et grands peuvent ainsi se plonger dans l'histoire de la rabelaisie. Situées sous la forteresse royale, elles se composent de 1 200 m² de galeries creusées dans le tuffeau millénaire, roche emblématique de la ville médiévale de Chinon. Ancienne propriété de la famille de François Rabelais, les Caves Paintes sont évoquées dans son Cinquième livre et abritent le "temple de la Dive bouteille".

C'est aujourd'hui un haut lieu de festivités du Syndicat des vins de Chinon et des Entonneurs Rabelaisiens, deuxième confrérie bachique de France, avec ses 70 membres et plus de 50 000 chevaliers adoués depuis sa création en 1961.

Un millésime de plaisir

Temps fort de l'appellation, **ce rendez-vous est celui où se révèle le millésime de l'année, décliné aux 3 couleurs** : rouge (86% de la production), rosé (9%) et blanc (5%). Celui de 2023 est le résultat d'un combat pour une grande partie de l'appellation « *Ce fut une année compliquée pour beaucoup de vigneronns et de vigneronnes de Chinon qui ont dû affronter de sévères attaques de mildiou, renforcées par un faible ensoleillement et de l'humidité, mais grâce à l'entraide et la force de notre collectif, nous en sommes sortis gagnants*, constate Jean-Martin Dutour, Président du Syndicat des vins de Chinon. *Face aux épidémies, il est impératif d'agir de concert ; protéger un domaine, c'est protéger toute l'appellation. A Chinon nous œuvrons ensemble, quand l'un est en difficulté, les autres se mobilisent.* »

Le résultat est probant « *Contre toute attente le rendement s'avère supérieur aux années précédentes (39hl/ha), notamment sur les blancs (6300 hl produits contre 4500 en 2022), et la qualité est bien là ! La fraîcheur et le fruité du millésime 2023 laissent entrevoir un délicat vin de plaisir, à savourer sans attendre.* » Les premières cuvées sont à déguster en exclusivité, sur place, avec modération.

Les chiffres-clés de l'AOC Chinon

- 166 domaines
- 39 hl/ha de vin produits pour le millésime 2023
- 2 400 hectares en production
- 95% d'encépagement en cabernet-franc
- 5 % 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 2024 :

- 10h30 – Défilé des Entonneurs Rabelaisiens au départ de la place Mirabeau
- 12h30 - Discours officiels en présence du Président du Syndicat des vins de Chinon
- Dégustation des cuvées rouge, blanc, rosé de plus d'une soixantaine de domaines de Chinon
- « Le P'tit Rabelais » vendra des teeshirts, tabliers et autres sweat siglés « Chinon »
- « Ma Fouée », pour déguster une spécialité locale succulente
- Thierry Truffert « Une autre cave » animera des ateliers d'initiation à la dégustation
- John's présentera son atelier de menuiserie de douelles de tonneaux
- Musique en déambulation
- Le Lycée agricole de Chinon, 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.
- La Prévention routière sera également présente toute la journée

Visite guidée des Caves Painctes à 10h30, 11h30, 12h30, 15h, 16h et 17h

Durée : 30 min

Entrée gratuite, sur présentation du coupon remis pour l'achat d'un verre de dégustation du salon.

Informations Pratiques

"Chinon : Les vignerons dans la ville" de 10h00 à 18h30. Promenade du Dr Mattrait, 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

L'AOC Chinon est également sur Facebook et sur Instagram

Contact Presse :

Emilie Leduc - Agence M2RP

06 10 46 27 68 / contact@m2rp.com