

INNOVATIONS 2024

ALLIANCE LOIRE & VIGNOBLES EDONIS

Alliance Loire, premier producteur de vins AOP du Val de Loire, dévoile ses innovations 2024 à destination de la grande distribution et du réseau traditionnel : lancement de nouveaux produits en France et aux États-Unis et de domaines en agriculture biologique.

Alliance Loire affirme également ses ambitions pour VIGNOBLES EDONIS, sa marque commerciale BtoC & institutionnelle. Au programme : nouvelle cuvée « Les Épistolaires » du Clos Cristal, développement de l'offre œnotouristique du Clos Cristal et des Vignobles Edonis avec La Maison d'Edonis, présentation de la gamme des 7 lieux-dits qui célèbrent les 30 ans des Vignobles Edonis...



NOP VIVE LA LOIRE Bio

Un nouveau vin biologique certifié pour le marché américain et adapté au cahier des charges local. Alliance Loire adapte ses pratiques biologiques à la vigne et aux chais pour respecter scrupuleusement les réglementations américaines qui s'accompagne de la mention « made with organic grapes ».



SAUMUR PUY-NOTRE-DAME Patience 2022

Lancée en avril 2024, la cuvée Patience en AOP Saumur Puy-Notre-Dame (plus récente appellation viticole française) est un clin d'œil au patrimoine du village, mais également le symbole de la qualité nécessaire pour profiter de cette cuvée bonifiée 9 mois minimum dans les galeries de tuffeau.

PVC : 7,10€ en GD

DOMAINE DES ORMES BIO & DOMAINE DE PEYANNE VIEILLES VIGNES BIO

Depuis le millésime 2023, le Domaine des Ormes et le Domaine Peyanne Vieilles Vignes sont en agriculture biologique. Les cuvées de ces deux domaines sont commercialisées au premier semestre 2024 et bénéficient d'un changement d'étiquettes afin de les différencier des cuvées en agriculture conventionnelle.



LANCEMENT DE LA CUVÉE CLOS CRISTAL « LES ÉPISTOLAIRES » EN MARS 2024

Clos Cristal rend hommage au commencement de la relation épistolaire entre Antoine Cristal et Georges Clémenceau qui célèbre ses 100 ans en 2024 avec la cuvée « Les Épistolaires » 2020.

Issue du Clos Cristal, domaine mythique où les vignes passent et s'épanouissent à travers les murs du clos, la cuvée « Les Épistolaires » est en monocépage cabernet franc et provient des vignes du bas du clos. Les pieds au frais au nord et la tête au soleil au sud permettent aux raisins de gagner jusqu'à un mois de maturité. Un vin intense, riche et gourmand.

PVC : 28 € chez les cavistes, dans les magasins Les Vignobles Edonis et sur le site [lesvignoblesedonis.com](https://www.lesvignoblesedonis.com)



30 ANS DES VIGNOBLES EDONIS : GAMME DES 7 LIEUX-DITS

S'appuyant sur la force du collectif, le groupement de vignerons du Val de Loire ne cesse d'insuffler un vent de dynamisme au sein de ses appellations de prédilection. Portée par la volonté de faire reconnaître les contours de leurs plus emblématiques terroirs viticoles depuis 30 ans, la gamme des 7 lieux-dits des VIGNOBLES EDONIS promeut l'excellence des plus beaux terroirs allant de Saumur à Vouvray par le parcellaire, l'approche la plus révélatrice du lien unissant un cépage à son terroir pour exprimer toute la quintessence d'un vin.



FOCUS SUR L'OFFRE OENOTOURISTIQUE DES VIGNOBLES EDONIS ET DU CLOS CRISTAL



La Maison d'Edonis rouvre ses portes le 6 avril. Une expérience autour de l'habitat troglodyte et des pépites de la Loire; avec un itinéraire immersif et libre dans les galeries de tuffeau qui mêle dégustation et découverte du vignoble du Val de Loire.

À cela s'ajoute, un espace de réception de plus de 230m² permettant d'offrir un panel d'ateliers personnalisés et proposés en continu s'adressant aussi bien à l'amateur éclairé, qu'aux familles ou professionnels.

Au programme : ateliers sur les terroirs du Val de Loire, sur les bulles et des ateliers de mixologie avec les crémants de Loire De Chanceny et la distillerie Combier.

Visite : 14 € et ateliers : 25 € - réservations sur vignoblesedonis.com

Le Clos Cristal dévoile ses événements pour la saison 2024 !

La Promenade d'Antoine, une déambulation en toute liberté dans les vignes du Clos Cristal grâce aux indications pour découvrir la vie d'Antoine Cristal, sa méthode de culture et admirer ce vignoble anthropique parmi les plus impressionnants du monde.

Gratuit

Les Déjeuners d'Antoine qui sont l'occasion de déguster deux millésimes du Clos Cristal, accompagnés par un vigneron et un œnologue lors d'une visite commentée du vignoble. L'expérience se poursuit avec un pique-nique champêtre composé de mets locaux et d'une dégustation de 5 grands Saumur Champigny.

55 € par personne

Les Murs étoilés : 4 soirées musicales au cœur des vignes du Clos Cristal, à la lumière des bougies. Alexandre Galène pose son piano à queue au cœur du vignoble et transporte le public dans son univers musical féérique.

Coupe de Crémant à la main, lové dans un transat, une découverte du Clos Cristal dans une ambiance magique.

15 € par adulte et 8 € par enfant

Informations pratiques sur vignoblesedonis.com



EXPÉRIENCE DE RÉALITÉ VIRTUELLE À VINEXPO-WINE PARIS

VIGNOBLES EDONIS et Clos Cristal proposent aux visiteurs du salon Vinexpo-Wine Paris de vivre une expérience immersive grâce à un casque de réalité virtuelle à disposition sur le stand. Plongée dans la Maison d'Edonis et au sein du Clos Cristal comme s'ils y étaient avec la possibilité de se promener dans les différentes pièces de la Maison ainsi que dans le clos.

Ce service est mis en place grâce à la société Wine Vision.