

Vendanges 2024 : un millésime sous le signe de la résilience et de la diversité

Les Vins de Loire se distinguent une fois de plus par la capacité d'adaptation et le travail acharné de tous ceux qui les confectionnent. Les vendanges 2024 ont débuté mi-septembre, assez tard par rapport à la tendance de ces dernières années. On retiendra que ce millésime est le résultat d'un marathon parsemé d'obstacles. Dans un contexte climatique inédit, les vignerons et négociants de Loire ont fait preuve de réactivité pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime s'annonce marqué par la pluralité des profils aromatiques selon les cépages et les terroirs. Les vins blancs promettent fraîcheur et croquant, tandis que les rouges révéleront finesse, rondeur et élégance. Les rosés à découvrir au printemps prochain seront fruités et gourmands. Quant aux fines bulles, elles sont entre les mains expertes des hommes et des femmes qui façonnent ces vins de plus en plus recherchés par les consommateurs en France et à l'international.

« Le millésime 2024 est une véritable démonstration de la capacité des producteurs des vins de Loire à s'adapter en permanence. Les conditions météo ont sollicité leur attention sans faille. Leur savoir-faire a permis de préserver l'essence même des vins de notre région viticole : authenticité et pluralité. La Loire continue d'incarner un bassin viticole où la créativité et l'expertise transforment les aléas en opportunités. »

Pierre-Jean Sauvion, **Président de la Commission Communication d'InterLoire**



EN NANTAIS, UN MILLÉSIME FRAIS ET TECHNIQUE

Ce millésime, marqué par une météo particulièrement versatile, a amené les producteurs du Nantais à faire preuve d'une extrême précision à la vigne et aux chais. Le millésime 2024 se distingue par un style attendu sur la fraîcheur et la tension, signature du Muscadet.

EN ANJOU-SAUMUR, UN MILLÉSIME PROMETTEUR

Les producteurs d'Anjou-Saumur tirent une réelle satisfaction de ce millésime 2024. Les conditions climatiques ont renforcé l'identité ligérienne des vins, marquée par une fraîcheur et une finesse aromatique, particulièrement sur les rosés et les fines bulles. Les rouges affichent également un style parfaitement en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs.

EN TOURAINE, UN MILLÉSIME TECHNIQUE QUI PROMET DE BELLES SURPRISES

Le millésime 2024 en Touraine, marqué par une pluviométrie abondante et un faible ensoleillement, a présenté de nombreux défis aux vignerons tant sur le plan agronomique qu'œnologique. Malgré ces contraintes, le travail à la vigne et au chai permet d'entrevoir un millésime prometteur, avec une très belle expression aromatique.



EN VALLÉE DU LOIR, DES VINS FRUITÉS À DÉCOUVRIR

Les vins blancs attendus dans la Vallée du Loir seront élégants et sur la fraîcheur. Parallèlement, on pourra déguster des rouges ronds, souples et fruités. Un bel équilibre pour les amateurs en quête de nouveautés.



« Au terme d'une campagne particulièrement éprouvante pour les producteurs ligériens, le millésime 2024 s'annonce prometteur qualitativement. Le soin apporté au chai est un facteur déterminant pour assurer la confection d'un millésime qui réponde aux attentes des experts et des amateurs en France et à l'international.

Dans ce contexte de récolte historiquement faible, estimée à seulement 36,9 millions d'hectolitres, la Loire a su faire preuve de clairvoyance en mettant en place, depuis plusieurs années, des systèmes de gestion des stocks et du disponible. Cette stratégie permet aujourd'hui d'assurer un équilibre entre l'offre et la demande, garantissant ainsi la stabilité du marché.

Ce contexte nous rappelle une fois encore que les vignerons et négociants de Loire disposent d'un atout fort : la pluralité des couleurs et styles de vin de notre région. L'effet climatique, renforcé par le fait que nos vins soient en grande partie mono-cépages, révélera donc un millésime unique à découvrir et à partager. »

Camille Masson, **Président d'InterLoire**

LISTES DES AOP/IGP membres d'InterLoire

NANTAIS : Coteaux d'Ancenis • Gros Plant du Pays Nantais • IGP Val de Loire • Muscadet • Muscadet Coteaux de la Loire • Muscadet Côtes de Grandlieu • Muscadet Sèvre et Maine et ses « Crus communaux »

ANJOU-SAUMUR : Anjou • Anjou Brissac • Anjou-Coteaux de la Loire • Anjou-Villages • Bonnezeaux • Cabernet d'Anjou • Coteaux de l'Aubance • Coteaux de Saumur • Coteaux du Layon • Coteaux du Layon « Villages » • Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume • Coulée de Serrant • Crémant de Loire • IGP Val de Loire • Quarts de Chaume Grand Cru • Rosé d'Anjou • Rosé de Loire • Saumur • Saumur-Champigny • Saumur Fines Bulles • Saumur Puy-Notre-Dame • Savennières • Savennières Roche aux Moines

TOURAINES, VALLÉE DU LOIR & DU HAUT-POITOU : Bourgueil • Chinon • Coteaux du Loir • Coteaux du Vendômois • Crémant de Loire • Haut-Poitou • IGP Val de Loire • Jasnières • Rosé de Loire • Saint-Nicolas-de-Bourgueil • Touraine • Touraine-Amboise • Touraine-Azay-le-Rideau • Touraine Chenonceaux • Touraine-Mesland • Touraine Noble-Joué • Touraine-Oisly • Vouvray



À propos des Vins de Loire

Au sein de la troisième région viticole française de vins d'appellation d'origine protégée, l'interprofession des Vins de Loire rassemble 3 000 opérateurs (vignerons, maisons de négoce et coopératives), elle représente 80% des volumes du bassin viticole. L'interprofession des Vins de Loire regroupe 34 appellations et dénominations du Nantais, de l'Anjou-Saumur, de la Touraine, de la Vallée du Loir et du Haut-Poitou, ainsi que l'IGP Val de Loire, réparties sur 42 000 hectares et 14 départements de la Vendée au Puy-de-Dôme. Sa raison d'être est de représenter, promouvoir et valoriser les Vins de Loire, en étant au service du collectif d'opérateurs ligériens et en orientant et coordonnant la réponse du vignoble face aux enjeux de demain, dans une démarche durable et d'équité. Ses missions sont le pilotage économique et prospectif de la filière, la recherche et l'expérimentation, et la promotion collective des Vins de Loire, l'animation et la coordination des acteurs de la filière ligérienne.

www.vinsdeloire.fr

