

## INNOVATIONS 2025 ALLIANCE LOIRE & VIGNOBLES EDONIS

À l'occasion de Wine Paris 2025, **Alliance Loire**, premier producteur de vins AOP du Val de Loire et sa marque commerciale B2C et institutionnelle **Vignobles Edonis** dévoilent leurs ambitions à destination de la grande distribution et du réseau traditionnel : acquisition de nouvelles parts de marché pour les deux marques fortes **De Chanceny** et **Secrets de Chai** & **lancement de nouveaux produits** à destination des 2 cibles consommateurs prioritaires des Vignobles Edonis - les « **Découvreurs** » et les « **Experts** ».

### 1. EDITION LIMITÉE DE CHANCENY : CRÉMANT DE LOIRE BRUT X SAMI NOURI

Pour dynamiser la marque de Chanceny, cette dernière s'est associée avec Sami Nouri pour créer une édition limitée mêlant l'univers de la marque et les marqueurs créatifs de l'artiste.

Sami Nouri, créateur de mode d'origine afghane et passé par les plus grandes Maisons comme Jean-Paul Gaultier ou John Galliano, s'associe à De Chanceny et revisite le design de la bouteille de Crémant de Loire Brut avec une élégance empreinte de poésie. Il exprime son attachement au Val de Loire, sa région d'accueil, à travers cette collaboration et décore la bouteille d'un fil de barbelé, élément signature de Sami Nouri qui rappelle son exode. Élaboré selon la méthode traditionnelle, le Crémant de Loire Brut De Chanceny x Sami Nouri bénéficie d'un vieillissement de 18 mois sur lattes dans les caves de tuffeau, avant son dégorgement ce qui confère aux bulles De Chanceny une finesse incomparable.

*PVC : 13,20€ cavistes & CHR*

*De Chanceny est portée par la dynamique mondiale des Crémants et multiplie ses implantations à l'export, notamment au Royaume Uni.*



De Chanceny



### 2. NOUVELLE GAMME DE ROSÉS : CENTIFOLIA

Suite à une enquête Opinionway lancée sur la consommation de rosés de Loire, Les Vignobles Edonis proposent une nouvelle gamme de rosés, baptisée Centifolia.

Plus féminine et citadine, qui se marie parfaitement avec la cuisine du monde, Centifolia se décline en Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou.

Son nom rappelle le nom de la rose de mai, chère à Pierre Ronsard, dont le parfum doux et sucré rappelle les arômes des rosés du Val de Loire.

*Se décline en pour les réseaux cavistes et grande distribution.*





### 3. NOUVEAUTÉ : ROUGE FRAIS – SANS COMPLEXE

Les Vignobles Edonis proposent un vin résolument moderne, qui sort des sentiers battus : Sans Compexe. Pensé pour surprendre, avec son profil aromatique séduisant, il se distingue par son mode de consommation : frais, entre 8 et 10°C. Une invitation à réinventer les moments de dégustation, en cassant les codes classiques du vin rouge traditionnel.

Sans Complexe est un vin facile à boire qui repose sur un bel équilibre entre la fraîcheur des fruits rouges et une pointe de sucrosité permettant d'aller chercher de la rondeur et de la souplesse. Ce vin de France, 100% Cabernet franc est issu de parcelles situées dans le Val de Loire.

PVC : 7,50€ cavistes & CHR

### 4. NOUVEAUTÉ : ROUGE FRAIS – SECRETS DE CHAI

La marque Secrets de Chai, leader en *grande distribution* dévoilera elle aussi avant l'été son rouge frais, afin de répondre aux attentes du marché et de capter ainsi de nouveaux consommateurs.



### 5. NOUVELLE GAMME DE CRÉMANT : LORIA

Après son succès sur le marché export, la gamme de Crémant de Loire « Loria » attaque le marché français de la *grande distribution* avec ses deux références emblématiques : Crémant de Loire Brut & Crémant de Loire Brut Rosé.

Loria incarne l'élégance et l'art de vivre à la française pour une expérience raffinée et mémorable. Ses cuvées sont remarquables par leur finesse et leur fraîcheur, ainsi que par leur packaging évoquant les emblématiques château du Val de Loire dans une sophistication intemporelle.

### 6. NOUVELLE GAMME BELLES APPELLATIONS : SAUMUR BLANC 2020

Les Vignobles Edonis célèbrent les appellations emblématiques du Saumurois en dévoilant leur nouvelle gamme premium « Les Belles Appellations », mettant en lumière le Saumur Blanc et le Saumur Puy-Notre-Dame. Un duo remarquable honorant le Chenin et le Cabernet franc.

Le **Saumur Blanc 2020** provient du sud du Saumurois, une région réputée pour ses terroirs ensoleillés et son sol argilo-calcaire sur tuffeau, où reposent les 16 hectares de parcelles sélectionnées, idéal pour la maturation des raisins. Le vin bénéficie d'une vinification soignée, incluant une fermentation à basse température et un élevage de 18 mois en fûts de chêne français, dans des caves troglodytes à 25mètres sous terre.

Ce chenin se distingue par sa robe dorée, signe de maturité et d'un élevage minutieux.

PVC : 23€ cavistes, CHR & sur [lesvignoblesedonis.com](http://lesvignoblesedonis.com)



## 7. NOUVELLE GAMME BELLES APPELLATIONS : SAUMUR PUY-NOTRE-DAME 2020

Ce Cabernet franc, issu de parcelles sélectionnées sur les buttes de l'appellation Saumur Puy-Notre-Dame, bénéficie d'un terroir argilo-calcaire sur tuffeau, apportant minéralité et fraîcheur. La vinification sans sulfites et la macération de 29 jours en cuves inox permettent une extraction optimale des polyphénols. L'élevage de 18 mois en fûts de chêne français, dont 50% de fûts neufs, enrichit le vin d'arômes subtils de bois tout en préservant la pureté du fruit.

Le **Saumur Puy-Notre-Dame 2020** est ample et structuré, mêlant des saveurs de cerises noires et de cassis, avec une finale élégante et persistante.

*PVC : 19€ cavistes, CHR & sur [lesvignoblesedonis.com](http://lesvignoblesedonis.com)*



## 8. NOUVELLE GAMME BELLES APPELLATIONS : TOURAINNE SAUVIGNON 2023



Ce **Touraine Sauvignon blanc** trouve ses racines à Saint-Romain-sur-Cher, au sud du Loir-et-Cher, dans la partie orientale de l'appellation. Ce terroir se distingue par une forte présence de silex, conférant au vin une tension unique et une minéralité exceptionnelle. Ce caractère est harmonieusement équilibré par les sols calcaires, qui apportent structure et ampleur. Ici, le Sauvignon Blanc bénéficie des conditions idéales pour exprimer pleinement toute sa richesse et son potentiel.

70% est vinifié en barriques neuves (chêne français) de 500 litres. Le vin y reste 10 mois, apportant une belle complexité aromatique. Les 30% restants sont vinifiés en cuve inox afin de préserver la fraîcheur et la pureté du cépage. L'objectif est de révéler toute la typicité du Sauvignon tout en ajoutant une touche d'élégance et de subtilité grâce à cet équilibre entre bois et inox.

*PVC : 23€ cavistes, CHR & sur [lesvignoblesedonis.com](http://lesvignoblesedonis.com)*

Ambassadeurs de la richesse du Val de Loire, Les Vignobles Edonis sélectionnent dans cette gamme ses plus beaux terroirs et ses plus belles parcelles pour vous offrir son interprétation des appellations emblématiques du vignoble ligérien.

