

PROGRAMME GÉNÉRAL

LUNDI 2 FÉVRIER

NOUVEAUTÉ 2026 : afin d'offrir un cadre plus propice à l'écoute et aux échanges, les master class se tiendront désormais dans une salle dédiée, et non plus au cœur du salon. **Accès** : entrée du salon, 1^{er} étage par l'escalier en colimaçon, salle Maine - Inscription sur place au point Informations Visiteurs situé à l'entrée du hall Grand Palais.

Espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire <i>Free Tasting Area</i>		Fond du Grand Palais
09h30 - 19h00	#FANDECHENIN : la diversité des chenins en libre dégustation - par la Fédération Viticole Anjou-Saumur <i>#FANDECHENIN: the diverse range of chenins available for tasting</i>	Grand Palais - K1
	Palais des Ligiers - par le Concours des Ligiers	Grand Palais - K1
SALLE MAINE - GALERIE DE LIAISON, 1 ^{er} ÉTAGE		Inscription sur place au point Informations Visiteurs - maximum 40 personnes
10h30 - 11h15	Les sensations provoquées par le chenin sur sol volcanique en dégustation géo-sensorielle - par Franck Harreau et Olivier Lereste <i>The sensations evoked by chenin on volcanic soil in a geo-sensory tasting</i>	
11h45 - 12h30	IGP Val de Loire : nouveaux cépages, nouvelles opportunités - par Jean-Michel Monnier <i>IGP Val de Loire: new grape varieties, new opportunities</i>	
13h45 - 14h30	Vins rouges fruités, la nouvelle vague qui fait saliver les marchés - par Anne Blain, Damien Boudeau, Hugues Daubercies <i>Fruity red wines: the new wave that's making markets salivate</i>	
15h00 - 15h45	La fraîcheur des vins d'Anjou - par Aurélien Massé <i>The freshness of Anjou wines</i>	
16h45 - 17h45	The Riedel the wineglass experience - par Richard Guyon (<i>limité à 30 personnes</i>)	
SALLE AUBANCE - GRAND PALAIS, à l'étage, escalier proche îlot E1		Libre accès - maximum 100 personnes
10h30 - 11h15	La dynamique des vins de Loire à l'export - par Fanny Gautier et Marie Gasnier - Interloire <i>The dynamics of Loire wines in export</i>	
11h45 - 12h30	Le vignoble Normand, terre de renouveau et d'opportunités - par Maxime Gazeau et Axelle Piednoel <i>The Normandy vineyards, a land of renewal and opportunity</i>	
13h30 - 14h15	Parler « vin » aux moins de 35 ans, quels discours, quels moyens ? - par Dominique Hutin, Cécile Terrien et Cassandra Bardu <i>Talking about «wine» to those under 35: what kind of discourse, what methods?</i>	
14h45 - 15h30	Ciné-conférence « 24 centilitres par seconde » - par Dominique Hutin <i>Film-lecture «24 centiliters per second»</i>	
16h00 - 17h00	« Le terroir de schiste rencontre le calcaire » Deux terroirs allemands différents de deux vignerons d'ECOVIN - par Martin Sturm et Freya Lichti (<i>limité à 40 personnes</i>) <i>"Shale meets limestone" Two different German terroirs from two ECOVIN winemakers</i>	

MARDI 3 FÉVRIER

Espace de Libre Dégustation du Salon des Vins de Loire (<i>fermeture à 17h</i>) <i>Free Tasting Area</i>		Fond du Grand Palais
09h30 - 18h00	#FANDECHENIN : la diversité des chenins en libre dégustation - par la Fédération Viticole Anjou-Saumur <i>#FANDECHENIN: the diverse range of chenins available for tasting</i>	Grand Palais - K1
	Palais des Ligiers - par le Concours des Ligiers	Grand Palais - K1
SALLE MAINE - GALERIE DE LIAISON, 1 ^{er} ÉTAGE		Inscription sur place au point Informations Visiteurs - maximum 40 personnes
10h30 - 11h15	Au fil de la Loire secrète - voyage immersif et gustatif avec Médiavino - par Fabrice Tessier <i>Along the Secret Loire - an immersive and gastronomic journey with Médiavino</i>	
11h45 - 12h30	1936-2026 : 90 ans des AOC Quincy & Sancerre en verticales - Lecture croisée du terroir et du millésime - par Leslie Brochot <i>1936-2026: 90 years of the Quincy and Sancerre AOCs in vertical tastings - A cross-reading of terroir and vintage</i>	
13h30 - 14h15	Chenin - le goût de la diversité - par Etienne Neethling <i>Chenin - the taste of diversity</i>	
14h45 - 15h30	Cidres et poirés, cousins rebelles du vin - par Dominique Hutin, Antoine Marois, Théo Plessis, Bixintxo Aphaule et Stella Berdinelle <i>Ciders and perries, rebellious cousins of wine</i>	
SALLE AUBANCE - GRAND PALAIS, à l'étage, escalier proche îlot E1		Libre accès - maximum 100 personnes
10h30 - 11h15	Le Sens de la Vigne : quand le Chenin donne sens au métier - par Sophie Beauclair, Anne-Laure Michel et Éléonore Bem <i>The Meaning of the Vine: When Chenin Gives Meaning to the Craft</i>	
11h45 - 12h30	Agroécologie et biodynamie : immersion dans les vignobles du futur - par Valentin Mery, Mélodie Rolland et robin Euvrard <i>Agroecology and biodynamics: an immersion in the vineyards of the future</i>	
13h30 - 14h15	Les enjeux techniques et politiques du dossier cuivre - par Stéphane Becquet <i>The technical and political stakes of the copper issue</i>	
14h45 - 15h30	Le marché des vins de Loire bio en 2025 - par Fanny Gautier et Marie Gasnier - Interloire <i>The organic Loire wine market in 2025</i>	

Programme sous réserve de modification

● ESPACES DE LIBRE DÉGUSTATION ● MASTER CLASS ● CONFÉRENCES ● TABLES RONDES

Participation gratuite!

POUR CONSULTER LE
CONTENU DÉTAILLÉ DE
CHAQUE INTERVENTION,
SCANNEZ LE QR CODE



PROGRAMME