



Chinon : Les Vignerons dans la Ville 16^{ème} édition

Face à l'adversité climatique, la victoire d'un millésime

**Samedi 26 avril 2025
de 10h00 à 18h30**

Chinon (37), Promenades des Dr. Mattraits

A la vente : 1 verre de dégustation siglé

+ 1 entrée pour la visite des Caves Painctes = 8 €

Temps fort du calendrier de l'appellation Chinon, l'événement « Les Vignerons dans la Ville » revient pour sa 16^e édition. A chaque printemps, près de 5 000 curieux et connaisseurs s'offrent ainsi une immersion au cœur de ce terroir d'exception où la culture du bon est érigée en art de vivre. Cette journée est aussi l'occasion de rencontrer plus d'une soixantaine de vigneronnes et vigneronnes, réunis pour présenter en exclusivité le nouveau millésime 2024.

Chinon, la culture du bon

Fief de l'écrivain humaniste de la Renaissance, François Rabelais, terre de vin, de lettres et d'histoire, Chinon est une appellation en mouvement qui puise dans cet héritage une source d'inspiration contemporaine. Entre dégustations, rencontres et découvertes, cet événement incarne la vivacité du vignoble chinonais et son esprit de convivialité. Une invitation à célébrer ensemble l'art de vivre ligérien, dans ce qu'il a de plus authentique et chaleureux. C'est ce qui fait aussi la richesse des cuvées de Chinon, déclinées notamment en rouge (86 % de la production – 1^{ère} appellation du Val de Loire sur la production de vin rouge), mais aussi en rosé (9 % et en hausse chaque année) et en blanc (5 %). Chaque gorgée révèle la singularité et la générosité du cabernet franc et du chenin. Travaillés ici uniquement en monocépage, ils laissent exprimer toutes leurs subtilités. Chinon, c'est aussi un patrimoine vivant, aux paysages préservés, et aux galeries souterraines secrètes telles que les Caves Painctes, véritable sanctuaire bachique évoqué par Rabelais dans son *Cinquième Livre*. Situés sous la forteresse royale, ces 1 200 m² creusés dans le tuffeau, accueillent les festivités de l'AOP et de la Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens, acteur incontournable de la culture viticole locale, forte de 70 membres et de plus de 50 000 chevaliers adoubés depuis sa création en 1961. Une visite guidée de ce lieu mythique est proposée au public tout au long de la journée, pour s'imprégner pleinement de l'âme de Chinon.

Un millésime combatif et qualitatif

Forte pluviométrie, ensoleillement faible, attaques de mildiou, menace de la flavescence dorée... l'année 2024 aura été particulièrement éprouvante pour les vigneronnes et vigneronnes de Chinon : « *Pour la seconde année consécutive, notre appellation a été mise à rude épreuve mais nous avons su gérer collectivement la situation et nous serrer les coudes. C'est une de nos forces, la solidarité. On sait maintenant qu'il n'y a plus vraiment de saisonnalité des risques, il faut donc être en veille permanente et apprendre à s'adapter.* » explique Jean-Martin Dutour, Président du Syndicat des vins de Chinon. Le rendement du millésime 2024 en a subi les conséquences avec 35,5 hl/ha (le rendement moyen est de 40hl/ha) mais pour autant sa qualité a su être préservée : « *le millésime 2024 nous promet des vins rouges typiquement ligérien, sur la fraîcheur et le fruit* ». Ce nouveau millésime sera dévoilé en avant-première le samedi 26 avril sous les frondaisons des promenades des bords de Vienne.

Les chiffres-clés de l'AOP Chinon

- 163 domaines
- 35,5 hl/ha de vin produits pour le millésime 2024
- 2 400 hectares en production
- 94% d'encépagement en cabernet franc
- 5 % d'encépagement en chenin
- 1 % d'encépagement en cabernet sauvignon
- 90% des surfaces en production sont labellisées ou en cours de labellisation (Bio, biodynamie, HVE...)

Programme de la journée - Les Vignerons dans la Ville 2025 :

- 10h30 – Défilé des Entonneurs Rabelaisiens et inauguration officielle, en présence de Jean- Martin Dutour, 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 » : tee-shirts, tabliers et autres sweat siglés « Chinon »
- « Ma Fouée » : pour déguster une spécialité locale succulente
- « Une autre cave » : ateliers d'initiation à la dégustation animés Thierry Truffert, toute la journée, sans réservation
- 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, départ toutes les 30 minutes de 10h30 à 12h30, puis de 14h à 17h inclus - Durée : 30 min

Entrée gratuite, sur réservation au stand de vente de verres sur le salon. Pas de vente aux Caves Painctes.

Informations Pratiques

"Chinon : Les vignerons dans la ville" de 10h00 à 18h30. Promenade des Dr Mattraits, Chinon
Entrée libre

Verre de dégustation édition spéciale + visite guidée des Caves Painctes = 8 €

Renseignements : Syndicat des Vins de Chinon : Tél. 02 47 93 30 44

www.chinon.com

L'AOP Chinon est également sur Facebook et sur Instagram

Contact Presse :

Emilie Leduc - Agence M2RP

06 10 46 27 68 / contact@m2rp.com