

1^{ère} édition du Congrès International du Chenin Blanc : une réussite !

The Chenin's place to be, c'était à Angers du 1er au 3 juillet !

« Le Chenin dans un environnement en mutation », telle était l'accroche de ce premier congrès international du chenin organisé à Angers du 1^{er} au 3 juillet 2019, organisé par l'Académie du Chenin et Destination Angers et soutenus par de nombreux organismes.

DES PARTICIPANTS DU MONDE ENTIER

Pari tenu : sous la présidence d'Evelyne de Pontbriand, vigneronne à Savennières et présidente de l'Académie du Chenin, 314 participants ont répondu présent sur les 3 jours ! Des congressistes de 13 nationalités ont fait le voyage depuis l'Afrique du Sud, l'Allemagne, la Belgique, le Canada, la Chine, les Etats-Unis, l'Italie, la France, les Pays-Bas, la Roumanie, l'Angleterre, la Suisse et la Thaïlande. La délégation d'Afrique du Sud a notamment été très représentée avec plus de 40 vignerons, œnologues, scientifiques ou encore journalistes qui ont répondu à l'appel de l'Université de Stellenbosch et de la South African Chenin Blanc Association.

UN PROGRAMME RICHE ET TRES APPRECIE

Les scoops : le deuxième parent du chenin, la sauvignonasse, révélé par le professeur Jean-Michel Boursiquot, des documents historiques retrouvés à Angers par l'historien Henri Galinié et son équipe sur l'encépagement en Anjou en 1804. Equipe, qui, avec Samuel Leturcq, risque de remettre en cause quelques données historiques sur le chenin considérées comme acquises depuis un certain temps.... Ainsi, durant les différentes sessions du congrès, tous les enjeux actuels du chenin dans un monde en puissante mutation ont été abordés et débattus ouvertement :

- Le changement climatique et ses conséquences sur la viticulture avec Hervé Hannin de Supagro Montpellier et Marco Ventrella pour le vignoble sud-africain ;
- La recherche et la conservation de la diversité variétale du chenin dans le conservatoire de Montreuil Bellay par l'IFV ;
- Les recherches ampélographiques du professeur Jean-Michel Boursiquot de Supagro Montpellier ;
- Les recherches historiques d'Henri Galinié (ancien chercheur du CNRS) ;
- L'histoire étonnante du chenin en Afrique du Sud par Irina Von Holdt ;
- L'œnologie vue par des œnologues du Val de Loire ;
- Les capacités d'adaptation du cépage chenin, les points clés de sa versatilité avec Patrick Baudouin ;
- Le travail sur ses maturités en Anjou avec Nicolas Bernard de Vivelys et ses rapports au terroir ;
- La biodiversité dans les vignobles de chenin de Savennières et Chaume avec la Chambre d'Agriculture d'Angers ;
- Les goûts des chenins et la neurobiologie sensorielle avec les chercheurs Gabriel Lepousez, Hélène Nieuwoudt et le sommelier David Biraud qui a fait saliver les congressistes avec les accords infinis qu'ouvre le chenin en gastronomie ;

- Les modèles économiques avec Ken Forrester et l'OLD VINE PROJECT en Afrique du Sud;
- Les marchés, la segmentation avec le groupe chenin syndical angevin et Jeremy Arnaud ;
- L'œnotourisme et la culture avec André Deyrieux et André Morgenthal ...

Ce sont 251 congressistes qui ont participé aux passionnantes visites des vignobles tourangeaux et angevins. Ces expéditions, répondant aux sessions qui se tenaient le matin, étaient animées par les vignerons concernés, et les experts en patrimoine architectural et paysager avec la mission Val de Loire Unesco, Myriam Laidet, Thierry Pelloquet et Claude Mettavant.

La plus belle dégustation jamais organisée de chenins, par les Fédérations viticoles d'Anjou et de Touraine, qui comprenait 349 cuvées du monde entier, a été prise d'assaut, révélant ainsi l'incroyable potentiel de passeur de terroirs du chenin. On pouvait y découvrir des cuvées de Thaïlande, des Etats-Unis, de Suisse... de Touraine, d'Anjou et d'autres régions de France, ainsi qu'une très belle représentation des chenins d'Afrique du Sud.

Enfin, tout était réuni pour faire de ce premier congrès une réussite, ouvrant sur d'autres projets et d'autres recherches dans les synergies actuelles et futures : des soirées prestigieuses et conviviales dans des lieux emblématiques du patrimoine angevin, l'accueil de la Ville d'Angers et le cadre exceptionnel du nouveau Centre de Congrès ouvert sur le jardin botanique.

REMERCIEMENTS

L'Académie du Chenin et Destination Angers remercient tout particulièrement la Ville d'Angers et son Maire, M. Christophe Béchu pour leur soutien déterminé et visionnaire à ce qui restera comme une étape importante du travail scientifique, de la valorisation, de la réflexion sur les enjeux d'avenir des vignobles de chenin dans un environnement en mutation, dans la Loire mais aussi dans le monde entier.

Un grand merci aussi à tous les partenaires et soutiens de cet événement : la Communauté de Commune de Loire Layon Aubance, la Communauté de Commune Saumur Val de Loire, la Chenin Blanc Association, l'Université de Stellenbosch, INTERLOIRE, La Fédération Viticole Anjou Saumur, la Fédération des associations viticoles de l'Indre et Loire et de la Sarthe, l'Unesco mission Val de Loire, Crémant de Loire, Les Essentiels du Vin, Riedel, Réseau Midi, Bucher Vaslin, Banque Populaire Grand Ouest, Angers Loire Métropole, la Région Pays de la Loire, VEGEPOLYS, le Groupe ESA mais aussi l'ISHS et l'OIV.

Enfin, merci aux exposants présents sur le congrès et aux partenaires médias pour leur confiance dès cette première édition : Le Vin Tout Simplement, la Banque Populaire Grand Ouest, la Communauté de Communes Loire Layon Aubance, la Communauté de Commune Saumur Val de Loire, la Librairie Lheriau, SOFRALAB, ISHS, Food'Loire, South African Chenin Blanc Association, Vitisphère, Contact Pro, La Revue des Œnologues, La Revue La Vigne, VITISBIO.

CONTACTS PRESSE :

DESTINATION ANGERS : Valérie Mathieu-Fichot

valerie.fichot@destination-angers.com

Tel : 06 08 86 91 33 – 02 41 23 50 51

ACADEMIE DU CHENIN : Evelyne de Pontbriand

academieduchenin@gmail.com

Tél : 06 11 87 90 67

ORGANIZERS/ORGANISATEURS



PARTNERS/PARTENAIRES



WITH THE SUPPORT OF/SOUTIENS



UNDER THE AEGIS OF
SOUS L'ÉGIDE DE



UNDER THE PATRONAGE OF
SOUS LE PATRONAGE

