

# Approche économique des AOP de chenin du Val de Loire et des autres productions mondiales

Article publié le 01 janvier 2016.

**Fanny Gillet Pauline Caravalho**

**DOI :** 10.58335/territoiresduvin.845

☞ <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=845>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Fanny Gillet Pauline Caravalho, « Approche économique des AOP de chenin du Val de Loire et des autres productions mondiales », *Territoires du vin* [], 7 | 2016, publié le 01 janvier 2016 et consulté le 30 janvier 2026. Droits d'auteur : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.845. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=845>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

# Approche économique des AOP de chenin du Val de Loire et des autres productions mondiales

## **Territoires du vin**

Article publié le 01 janvier 2016.

**7 | 2016**

**Le Chenin : histoire et actualités**

**Fanny Gillet Pauline Caravalho**

**DOI :** 10.58335/territoiresduvin.845

☞ <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=845>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

---

La production mondiale de chenin  
La production française et ligérienne de chenin  
La commercialisation des AOP ligériennes de chenin  
Les vins blancs effervescents  
Les vins blancs secs et demi-secs  
Les vins blancs moelleux  
Chiffres clés

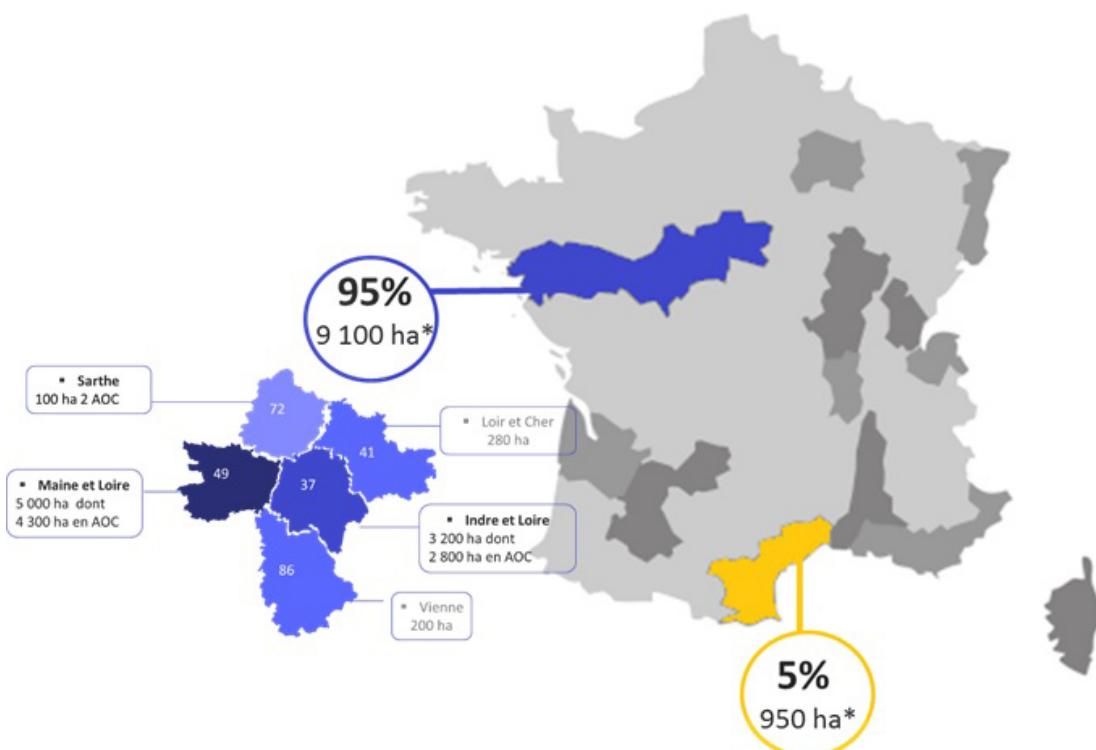
---

## **La production mondiale de chenin<sup>1</sup>**

- <sup>1</sup> Le chenin est un cépage international. En 2010 le chenin s'étend sur plus de **35 000 ha** et dans 22 pays. 95% de la surface plantée en chenin se trouve dans 4 pays :
- L'Afrique du Sud (18 500 ha)
  - La France (9 800 ha)

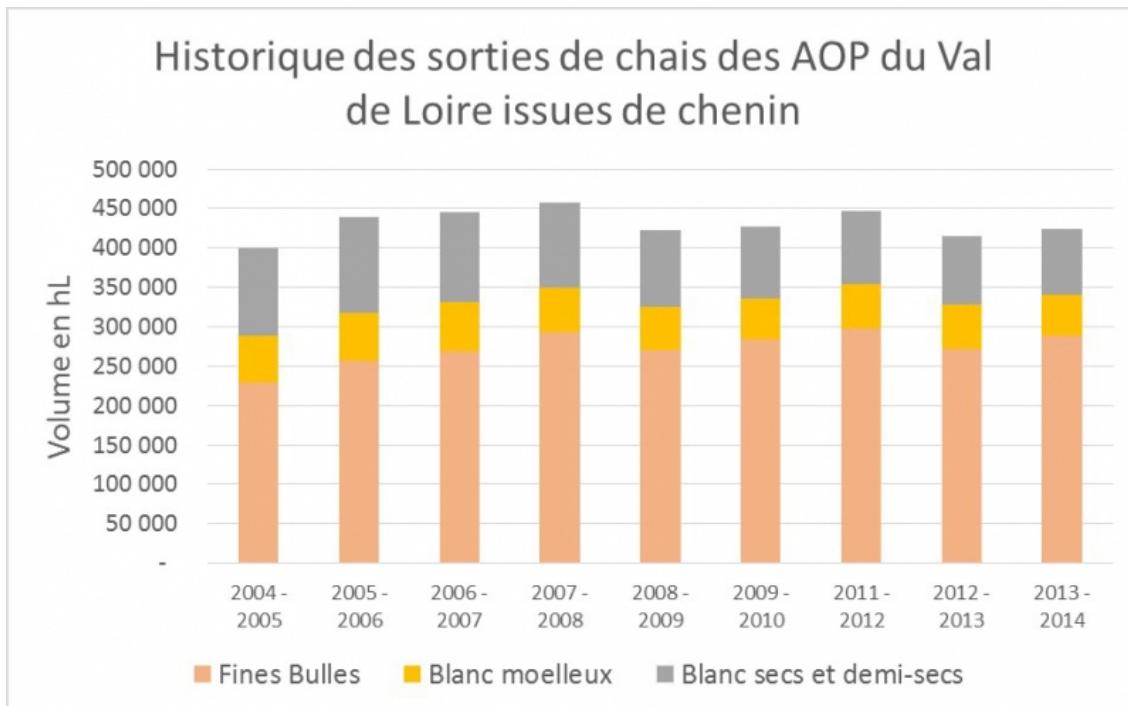
- Les Etats-Unis (3 200 ha)
  - L'Argentine (2 400 ha)
- 2 La surface plantée en chenin est moins importante en 2010 qu'en 2000. En effet, en 2000, l'Afrique du Sud et les Etats-Unis comptaient chacun 5 000 ha de chenin en plus, portant alors la surface mondiale de ce cépage à 45 000 ha.

## La production française et ligérienne de chenin<sup>2</sup>



Illus. 1 Surface de chenin plantée en France

- 3 Le chenin, **en France**, est principalement cultivé le long de la Loire (95% de la surface). En 2014, en Val de Loire, il est le **3ème cépage le plus planté** (derrière le cabernet franc et le melon de bourgogne) **avec 14,1% de la surface viticole** du bassin (13,1% en 2006). Il s'étend sur **9 100 ha** et 5 départements, le Maine-et-Loire, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, la Vienne et la Sarthe. Le Maine-et-Loire et l'Indre-et-Loire concentrent 90% des cultures de chenin.



Illus. 2 : Evolution des volumes récoltés des AOP issues de chenin en Val de Loire sur les 10 dernières années.

- 4 En 2013, on trouve également du chenin en Languedoc-Roussillon sur une superficie de 495 ha.
- 5 Ce cépage est le 16<sup>ème</sup> de France et représente **1% de la surface viticole française**. Les surfaces plantées sont constantes depuis 2006.

## La commercialisation des AOP ligériennes de chenin <sup>3</sup>

- 6 Sur les 10 dernières campagnes, entre **415 000 hl et 465 000 hl** de vins issus de chenin sont sortis des chais du Val de Loire.
- 7 Chaque année, de ces chais, sortent **27 AOP de vins blancs secs et demi-secs, de vins blancs moelleux et de vins blancs effervescents**.
- 8 Ces vins sont distribués en France (en grande distribution, chez les cavistes, en restauration, à la propriété, ...) et à l'export.

## Les vins blancs effervescents

- 9 Le chenin est particulièrement utilisé dans l'élaboration des vins effervescents du Val de Loire. **6 appellations** de fines bulles sont produites à partir de chenin (à 100% ou majoritairement) :
- Anjou fines bulles
  - Crémant-de-loire
  - Montlouis-sur-loire fines bulles
  - Saumur brut
  - Touraine fines bulles
  - Vouvray fines bulles
- 10 En 10 ans, les sorties de chais des vins de fines bulles sont passées de 260 000 hl à 300 000 hl par an.
- 11 En 2014, 14,7 millions de bouteilles ont été vendues en grande distribution. Le Saumur brut et le Vouvray, respectivement 5,5 millions et 4,3 millions de cols représentent 75% des volumes vendus sur ce segment. En 2014, 1,2 million de bouteilles de Touraine fines bulles se sont vendues à un prix moyen de 5,25 € le col. Le prix moyen constaté des AOP fines bulles du Val de Loire est compris entre 4,94 € et 5,68 € la bouteille. Les volumes de crémant-de-loire sont passés de 1,6 million de cols (en 2007) à 2,9 millions de cols (en 2014). Depuis 2007 le prix des fines bulles de Loire a augmenté en moyenne de 20%. A noter qu'au début de l'année 2015 tous les vins effervescents du Val de Loire affichent un prix supérieur à 5,00 €.
- 12 En 2014, 8,6 millions de bouteilles d'AOC fines bulles ont été exportées, dont 7,2 millions de bouteilles de crémant-de-loire. Ces vins s'exportent principalement vers l'Allemagne, le Royaume-Uni et les Etats-Unis. L'Allemagne, avec 2/3 des volumes, est le plus grand importateur de fines bulles de Loire.

## Les vins blancs secs et demi-secs

- 13 En Val de Loire, **13 appellations** de vins blancs secs ou demi-secs sont issues de chenin :
- Anjou blanc
  - Chinon

#### Coteaux-du-loir

- Jasnières
- Montlouis-sur-loire
- Saumur
- Savennières
- Savennières-coulée-de-serrant
- Savennière-roche-aux-moines
- Touraine-amboise
- Touraine-mesland
- Touraine-azay-le-rideau
- Vouvray

- 14 Depuis la campagne 2005-2006, la production de ces vins a diminué de près d'un tiers en Val de Loire, passant de 125 000 hl à **85 000 hl** (campagne 2013-2014). On remarque un transfert des volumes des vins blancs secs et demi-secs vers les fines bulles.
- 15 Sur la dernière campagne, les ventes en grande distribution représentaient 12% des sorties de chais. En 2014, ces volumes sont principalement dus aux ventes de Saumur (680 000 cols), de Vouvray tranquille (185 000 cols), d'Anjou (184 000 cols) et de Savennières (92 000 cols). Ces 4 appellations couvrent plus de 90% des volumes de vins blancs secs et demi-secs vendus en grande distribution.
- 16 Les exportations de vins blancs secs et demi-secs représentent 3,7 millions de cols pour l'année 2014 soit près d'un tiers de la production. En 2014, ces exportations sont principalement à destination des Etats-Unis (45% des volumes) du Royaume-Uni (20% des volumes) et de la Belgique (9% des volumes). En 3 ans les volumes exportés ont diminué de 10%. Vouvray est l'appellation la plus exportée avec 2,6 millions de cols en 2014. Plus de la moitié de sa production est destinée aux marchés internationaux.

## Les vins blancs moelleux

- 17 La majorité des vins blancs moelleux issus de chenin en Val de Loire sont produits dans le vignoble de l'Anjou-Saumur. Le Val de Loire compte **8 appellations** :
- Anjou-coteaux-de-la-loire
  - Bonnezeaux

Coteaux-de-l'aubance

- Coteaux-de-saumur
- Coteaux-du-layon
- Coteaux-du-layon-villages
- Coteaux-du-layon-1<sup>er</sup>-cru-chaume
- Quarts-de-chaume

- 18 La production est généralement comprise **entre 50 000 et 60 000 hl** par campagne. Les volumes évoluent peu du fait de la surface disponible sur ces territoires d'appellation.
- 19 Les Coteaux-du-layon (générique, villages et 1<sup>er</sup>-cru-chaume) représentent 88% des volumes de vin blanc moelleux en 2014.
- 20 En 2014, en grande distribution, le marché des vins blancs moelleux du Val de Loire est également dominé par les Coteaux-du-layon qui totalisent 1,2 million de bouteilles vendues, soit près de 90% des ventes sur ce segment. La gamme des vins blancs moelleux français s'étend de 7,92 € (Monbazillac) à 29,35 € (Quarts-de-chaume). Le Coteaux-du-layon générique affiche, lui, un prix moyen de 8,94 €. Les volumes vendus en grande distribution évoluent peu et les prix moyens augmentent chaque année.
- 21 L'exportation des vins blancs moelleux n'est pas très importante et représente 1 400 hl en 2014, soit l'équivalent de 180 000 bouteilles vendues en moyenne à 5,68 € HT (prix départ cave). Les principaux pays importateurs sont la Belgique, les Etats-Unis et la Suisse.

## Chiffres clés

- 22 Le chenin apparaît comme le cépage roi du Val de Loire. Il est en effet le 3<sup>ème</sup> cépage le plus planté dans le vignoble et permet de produire tous les styles de vins, des fines bulles jusqu'aux moelleux en passant par les vins blancs secs et demi-secs.
- 23 Ces dernières années, on observe le développement des fines bulles et particulièrement du crémant-de-loire, tant en France qu'à l'export. Ce développement se fait au détriment des vins blancs secs et demi-secs dont les ventes ont diminué de 30% depuis la campagne 2005-2006.

- 24 Les vins blancs moelleux caractéristiques du Val de Loire forment une gamme complète pouvant concurrencer les vins blancs moelleux des autres vignobles.
  - 25 Les vins issus du chenin en France évoluent vers une premiumisation de l'offre quel que soit le type de vin produit.
- 

1 Sources : Wine Economics Research Centre ; The University of Adelaide

2 Sources : FranceAgrimer, InterLoire

3 Sources : InterLoire, Douanes, IRI-worldWine Extraction InterLoire

---

**Fanny Gillet**

Responsable, Service économie et études, Interloire

**Pauline Caravalho**

Chargée d'études économiques, Service économie et études, Interloire