



Sancerre célèbre les 90 ans de son AOC en 2026 !

En 1936, le décret fondateur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre posait les bases d'un vignoble déjà conscient de sa singularité : des terroirs extraordinaires, terrains d'expression privilégiés du Sauvignon blanc, où ce cépage a révélé l'identité unique de grands vins. L'AOC pour les rouges et rosés de Pinot noir viendra compléter cette reconnaissance en 1959.

90 ans plus tard, ces mots résonnent toujours comme l'acte de naissance officiel d'une appellation devenue une référence à travers le monde.



Comment ce vignoble du Centre-Loire a-t-il su, décennie après décennie, imposer sa signature ? Quels secrets géologiques, enfouis sous les collines et la faille du Sancerrois, façonnent encore aujourd'hui des vins à l'identité inimitable ?

À l'occasion de son **90^e anniversaire**, l'appellation invite professionnels et grand public à **redécouvrir son histoire passionnante**, à explorer ses terroirs d'exception et à rencontrer ceux qui perpétuent ce patrimoine vivant, au travers d'un programme événementiel inédit.

2026 : l'année de célébration de l'AOC Sancerre

Sancerre, appellation pionnière

Reconnue le **14 novembre 1936**, Sancerre fait partie des toutes premières Appellations d'Origine Contrôlée. Mais l'histoire de son vignoble plonge ses racines bien plus loin : **dès le Moyen Âge, les vins de Sancerre figuraient sur les tables des rois de France**, attestant d'un savoir-faire viticole déjà affirmé. Lorsque la crise du phylloxéra ravage le vignoble à la fin du XIX^e siècle, elle est paradoxalement transformée en opportunité : celle de repenser entièrement l'encépagement, de sélectionner des variétés adaptées aux sols et au climat locaux, et de reconstruire un vignoble plus résilient, plus précis, plus ambitieux. Sur **près de 3 000 hectares**, Sancerre a ainsi su transformer l'adversité en force et faire de son nom un label d'excellence.

1936-2026 : 90 ans de reconnaissance, cela se fête !

À l'occasion de cet **anniversaire historique**, l'appellation proposera **deux temps forts à destination des professionnels** : une **soirée dégustation** conçue comme un voyage dans le passé, le présent et le futur de Sancerre, puis un **accueil presse dans le vignoble**, en amont de la 100^{ème} Foire aux Vins de Sancerre afin de faire voir comment l'appellation continue à progresser collectivement grâce à des outils techniques de pointe et de proximité (Centre technique, Maison des Sancerre, lectures de paysages, rencontre avec les partenaires de l'interprofession), et d'innover pour défendre son identité.

La grande soirée dégustation « Sancerre, l’empreinte du temps »

Un événement en 3 temps pour découvrir toutes les facettes de l’AOC Sancerre : ses terroirs et cépages emblématiques, ses profils multiples, son potentiel de garde.
La force d’un collectif incarné, le temps d’une soirée, par près de 90 domaines !

- **Réservé aux professionnels du vin**
- **Save the date : 27 avril 2026**
- **Lieu : Pavillon Bercy – Le Théâtre du Merveilleux – 53 Av. des Terroirs de France – 75012 Paris**

1 – Dégustations en 3 phases avant le dîner 18h – 20h

Le passé : mémoire des millésimes

- **Atelier « Au fil des millésimes »**

Une **dégustation-sélection de vins anciens** (moins de 10 ans) pour illustrer l’évolution des blancs et rouges.

Comprendre la signature d’une année, son climat, sa maturité, son potentiel de garde.

- **Atelier « Dans les pas du temps »**

Dégustations verticales de plusieurs cuvées emblématiques.

Trois millésimes servis ensemble afin de mesurer la capacité unique des Sauvignon blancs de Sancerre à conjuguer fraîcheur, tension et complexité avec le temps.

Le présent : la mosaïque des vins de Sancerre

- **Atelier « Pinot : la grande dégustation en magnums »**

Une **dégustation de Pinot noir en magnums**, pour découvrir l’expression généreuse du cépage rouge emblématique du Sancerrois.

Une occasion de rappeler que Sancerre, avant le phylloxéra, était largement un vignoble de vins rouges.

- **Atelier « La mosaïque des terroirs »**

Une **exploration par sols** :

Caillottes, terres blanches, silex... le panel est large et ne se limite pas qu’à ces principaux terroirs, chacun donnant une vraie expression aromatique. Une démonstration de la finesse, de la minéralité et des équilibres propres à chaque terroir, en blanc comme en rouge.

- **Atelier « Sancerre rosés »**

Un focus sur un style encore trop méconnu : **la précision aromatique**, la texture et la tension du Pinot noir vinifié en rosé, signature discrète mais essentielle de l’AOC.

Le futur : « Sancerre autrement »

Regards croisés sur les lieux-dits, leur personnalité, leur diversité, et sur le travail de précision mené par les vigneron·nes depuis plusieurs décennies (blancs et rouges). Il s'agit de révéler le long travail de sélection parcellaire développé au sein des domaines, pour mettre en lumière la diversité incroyable du Sancerrois, au-delà du simple concept de terroirs.

2 – Le Dîner 20h–22h

Un **format convivial**, à l'image des vigneron·nes de l'appellation présents, pour continuer à faire découvrir les profils variés des vins de l'appellation.

3 – Le bar à vins de Sancerre 22h – 00h

À l'issue du dîner, le **bar à vins de Sancerre** prendra le relai et accueillera les participants pour prolonger l'expérience dans une ambiance décontractée.

Cette soirée festive marquera l'ouverture d'un cycle plus large d'événements : aux côtés des 90 ans de l'AOC Sancerre, le vignoble et ses producteurs fêteront les **100 ans de la Foire aux Vins de Sancerre, les 23 & 24 mai 2026**. L'occasion aussi de s'associer à l'**AOC Crottin de Chavignol**, partenaire gourmand du territoire berrichon, qui célébrera également **ses 50 ans en 2026**.

Autant d'invitations à redécouvrir le Sancerrois et à ressentir, sur place, la force de son identité culturelle, ses paysages, son histoire, ses vins et ses habitants. De plus amples informations à venir prochainement !

Sancerre, un vignoble à (re)découvrir

Sa signature : une géodiversité unique

Le vignoble de Sancerre s'appuie sur **trois grands terroirs** qui façonnent l'identité et la diversité de ses vins :

- **les caillottes**, des calcaires oxfordiens,
- **les terres blanches** ou marnes kimmeridgiennes,
- et **les silex**, formations argilo-siliceuses de l'Eocène emblématiques de la région.

Cette trilogie constitue la base d'une lecture classique des terroirs sancerrois, mais elle ne suffit pas, à elle seule, à saisir la complexité du vignoble.

Car la richesse des sols sancerrois est indissociable d'un phénomène majeur : **la grande faille géologique qui traverse le territoire**. Cet accident fondateur a entièrement remodelé le relief et contribué à la formation du **corridor fluvial de la Loire**. En se réactivant, il a bouleversé cet ordre naturel, créant une mosaïque où ces multiples terroirs peuvent se succéder à quelques mètres seulement de distance.

Ainsi s'est modelé le Sancerrois : **un territoire où les terroirs se répondent, se superposent et se contrarient** parfois, donnant naissance à **une mosaïque que nulle région viticole ne reproduit**, et où chaque vin porte la trace de cette histoire géologique mouvementée.

Cette diversité a été sublimée par les vigneron·nes. Ils ont su transformer, à la manière d'un « kintsugi », cette « cicatrice » géologique en une palette d'expressions d'une rare richesse.

Deux cépages-rois

Si le **Sauvignon blanc** est devenu le porte-étendard du vignoble à travers son aromatique, ciselée, précise, lumineuse, le **Pinot noir** porte un héritage historique tout aussi important.

La reconstruction post-phylloxéra a scellé leur destin commun : **deux cépages capables d'exprimer à la perfection la diversité et la profondeur des terroirs du Sancerrois dans les 3 couleurs, blanc-rouge-rosé.**

Un vignoble spectaculaire à parcourir

Adossée à ses vignobles escarpés, **l'appellation Sancerre offre l'un des panoramas viticoles les plus saisissants de la vallée de la Loire.**

Élu Village préféré des Français en 2021, labellisé parmi Les Plus Beaux Villages de France en 2022 et Petite Cité de Caractère, le piton sancerrois fascine depuis le XIX^e siècle par sa silhouette de carte postale, attirant très tôt un tourisme pittoresque, porté par sa situation singulière aux confins du Berry.

Aujourd'hui, l'oenotourisme, les randonnées et les trails à travers les coteaux, les parcours à vélo, les visites immersives et les dégustations invitent à une véritable expérience dans le vignoble. Ici, **l'accueil, la convivialité, la transmission** demeurent des valeurs fondatrices : des domaines à taille humaine, des vignerons passionnés, une relation directe au terroir.

Plus qu'un paysage, Sancerre est une rencontre, entre un patrimoine vivant, un art de vivre et un vignoble parmi les plus spectaculaires de France.



Contact presse : Rouge Granit – Laurent Courtial

Manon Vergnier – mvergnier@rouge-granit.fr – 07 77 14 73 68

Lucile Peyric – lpeyric@rouge-granit.fr – 06 75 39 28 81

