



Un nouveau duo fort à la tête de la Présidence du Saumur-Champigny

Communiqué de presse
Saumur, mai 2025

Pour la seconde fois depuis sa création en 1980, le Syndicat des producteurs de Saumur-Champigny est co-présidé par deux vignerons pour l'année 2025. Ce mode d'organisation permet une gestion partagée des nombreux projets menés par le Syndicat.

Après une co-Présidence en 2023 avec Amélie Neau, puis une année de présidence seul en 2024, il est réélu comme co-président afin de prolonger la dynamique du Syndicat.



Il occupait le poste de Vice-Président ces dernières années. Il est aujourd'hui élu en tant que co-président afin de porter de nouveaux projets notamment techniques et de l'adaptation du vignoble.

"L'atout majeur d'une co-présidence est d'avoir plus de temps à consacrer aux différentes actions menées et de se répartir la charge de travail.

Entre les actions de promotion de l'appellation, les projets techniques du vignoble et les autres domaines d'intervention, de nombreuses problématiques apparaissent, comme la baisse de consommation des vins. L'avantage d'une coprésidence est de se concentrer sur un sujet en particulier sans que nos exploitations et nos familles n'en subissent les désagréments. Cette co-présidence nous permettra de mener à bien l'ensemble des missions d'une année 2025 qui promet d'être chargée !" déclare Alban Foucher.

Les co-Présidents sont soutenus par un collectif dynamique

Le bureau est composé de 9 personnes et le conseil d'Administration est composé d'un quart des vignerons de l'appellation.

Le sens du collectif est la valeur commune qui permet de mener à bien les projets soutenus par le Syndicat : promotion de l'appellation, développement de la biodiversité, veille technique et agronomique, développement de l'export, organisation d'événements comme les Grandes Tablées, les Foulées du Saumur-Champigny ou encore la création de la Cuvée des 100.



Les membres du Conseil d'Administration

"Dans le Saumur-Champigny, nous avons toujours eu à cœur que les vignerons soient les moteurs de la valorisation de notre appellation. C'est grâce à l'implication de nos fondateurs que notre collectif est resté aussi actif et dynamique en Val de Loire. Aujourd'hui, nous traversons une étape décisive, et il est essentiel de se mobiliser." déclare Antoine Véron

Portraits de Présidents

- **Alban FOUCHER**

3ème génération de vigneron indépendant, a repris en 2005 le domaine de la Seigneurie, l'un des seuls domaines dont le chai est situé au sein même de la ville de Saumur. Après trois ans d'expérience à parcourir les vignobles Américains, de Chine, d'Italie et d'Australie, il a suivi les traces de son père au domaine. Vendant la majorité de ses Saumur-Champigny au négoce, il a petit à petit développé les ventes en bouteilles, au domaine comme aux professionnels, et s'est récemment associé avec sa femme Katell afin de continuer dans cette direction et de toujours mieux valoriser ses vins.

Pour le rencontrer : 06 63 01 45 97 ou afsaumur@gmail.com

- **Antoine VERON**

Vigneron depuis 1994, il a repris le domaine familial Lavigne-Veron, de 25 ha, situé à Varrains en 2000 avec son épouse Pascale et son beau-père. Il a valorisé le domaine en certifiant le domaine Haute Valeur Environnementale, en développant les ventes directes et les ventes au négoce tout gardant le dynamisme d'un vignoble familial.

Pour le rencontrer : 06 40 19 53 25 ou antoineveron72@orange.fr

L'AOC Saumur-Champigny

Depuis sa création, le Syndicat des producteurs de Saumur-Champigny soutient les vignerons dans la valorisation de leur appellation, avec un engagement particulier dans des projets collectifs, comme les Grandes Tablées, attirant près de 10 000 personnes chaque année.

L'appellation se distingue par son engagement envers la biodiversité, avec des vignerons qui ont planté 20 km de haies dès 2004 pour préserver la faune et la flore locales. Aujourd'hui, plus de 95% des domaines suivent une démarche environnementale certifiée, dont près de 50 en agriculture biologique ou en conversion.

Le Saumur-Champigny, un vin rouge de Loire, se caractérise par son cépage principal, le Cabernet Franc, et son terroir de calcaire, le tuffeau. Cette combinaison unique offre des vins légers aux arômes de fruits rouges frais ou des vins plus complexes, toujours fruités et équilibrés.

L'AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

120
VIGNERONS

9
VILLAGES

PLUS DE
10 MILLIONS
DE BOUTEILLES
SUR 1500 HA

1957
CRÉATION DE L'AOC

99%
DE CABERNET FRANC
(dans l'encépagement)

1ère AOC
ROUGE DE LOIRE
EN RESTAURATION
(Symétris 2019)

Contact Presse :

Héloïse Ducrocq

Chargée de Communication

infos@saumur-champigny.com

02 41 51 17 38 - 06 95 20 77 51