

# IGP Val de Loire

Par décret original du 16 novembre 1981 modifié le 11 mai 2007 Indication Géographique Protégée depuis Août 2009



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'indication géographique protégée « Val de Loire » peut être produite dans les 14 départements du bassin viticole ligérien : Loire Atlantique, Vendée, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Sarthe, Indre-et-Loire, Vienne, Loir-et-Cher, Indre, Loiret, Cher, Nièvre, Allier et Puy de Dôme.

L'IGP Val de Loire peut être complétée, selon les conditions fixées dans le cahier des charges par le nom des unités géographiques plus petites suivantes : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine et-Loire, Nièvre, Sarthe, Vendée, Vienne, Marches de Bretagne, Pays de Retz.

**Superficie :** 4 260 ha.

**Histoire :** Les Vins de Pays ont été créés en 1968. Le décret du 16 novembre 1981 marque la naissance d'un vin de pays régional dans le bassin de la Loire : le Vin de Pays du Jardin de la France. Par décret du 11 mai 2007, cette dénomination est remplacée par celle de « Vin de Pays du Val de Loire ».

Depuis Août 2009, les Vins de Pays bénéficient d'un signe officiel de la qualité, reconnu au niveau européen : l'Indication Géographique Protégée (IGP).

La terminologie « Vin de Pays » est peu à peu abandonnée (même si elle reste légale) au profit de Val de Loire - Indication Géographique Protégée.

La production des vins IGP est encadrée par la réglementation viticole communautaire et française et par un cahier des charges précis définissant les conditions de production. Toutefois les règles d'élaboration des vins IGP sont plus souples que celles des vins AOC et permettent donc aux vignerons et négociants d'exprimer toute leur créativité et de produire des vins originaux.

**Sols :** Des terrains anciens du Massif armoricain du Nantais et de l'Anjou, de la craie blanche du Saumurois et de la Touraine, jusqu'aux roches volcaniques des Monts d'Auvergne, la Loire et ses affluents traversent une grande diversité de situations géo-pédologiques.

**Climat :** Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou ; une influence continentale se développe en Touraine, pour devenir semi continentale en Centre-Loire. Le vignoble bénéficie de précipitations régulières tout au long de l'année (de 600 à 700 mm par an) et de températures clémentes, sans extrêmes.

Bien que marqué par des situations climatiques et géo-pédologiques d'une grande diversité, le Val de Loire présente dans sa globalité un caractère homogène de par sa localisation septentrionale.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 255 000 hl.

Blanc : 151 000 hl,

Rouge : 53 000 hl,

Rosé : 52 000 hl.

**Rendement max. :** 90 hl/ha.

## Cépages :

Blancs : Sauvignon blanc, Chardonnay, Grolleau gris, Chenin, Pinot gris, Folle Blanche, Melon, Orbois, Pinot blanc, Sacy, Sauvignon gris.

Rouges et rosés : Gamay, Cabernet Franc, Grolleau noir, Grolleau gris, Pinot noir, Pinot gris, Merlot, Pineau d'Aunis, Abouriou, Cabernet Sauvignon, Côt (ou Malbec), Egidola, Gamay de Bouze, Gamay de Chaudenay, Négrette.

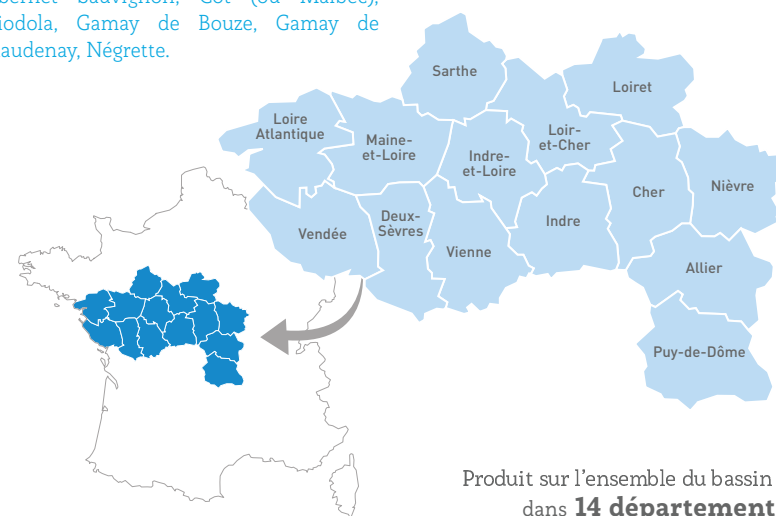
## Pratiques culturelles dominantes :

Ces pratiques sont fonction des cépages et des régions concernées.

## DÉGUSTATION

Les cépages blancs, pour la majorité vinifiés en sec, se caractérisent par leur vivacité et la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux. Les rosés sont légers, fringants et rafraîchissants et les rouges, à la structure légère, parfois corsée se caractérisent par leur souplesse.

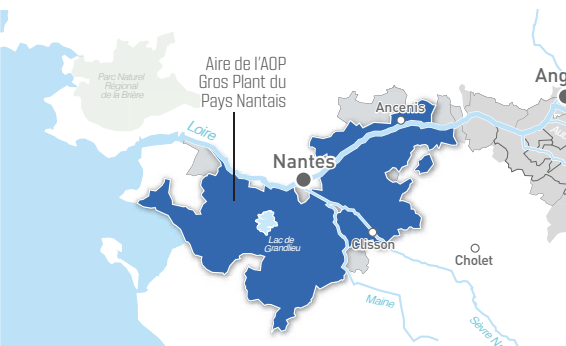
Il existe également d'autres IGP ayant une aire géographique plus restreinte : IGP **Côtes de la Charité** et **Coteaux de Tannay** dans la Nièvre, IGP **Coteaux du Cher et de l'Arnon** dans le Cher et l'Indre, IGP **Puy de Dôme**, et une IGP rattachée administrativement au bassin : IGP Calvados.



Produit sur l'ensemble du bassin viticole dans **14 départements**

# Gros Plant du Pays Nantais

AOP/AOC par décret du 16 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le terroir du Gros Plant du Pays Nantais s'étend sur l'ensemble du vignoble nantais, d'Ancenis à Pornic avec deux pôles de production plus importants : l'Est de la région Sèvre et Maine d'une part (Le Loroux-Botttereau, Vallet) et les régions de Logne et Boulogne et d'Herbauges d'autre part (Corcoué-sur-Logne, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu).

**Superficie :** 570 ha.

**Sols :** Ils reposent principalement sur du gneiss, micaschistes, roches vertes (gabbros et amphibolites).

**Climat :** Le Gros Plant du Pays Nantais est marqué par un climat océanique tempéré, cocktail de soleil et de précipitations qui lui donne cette finesse légère et originale. D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 31 000 hl.

**Rendement de base :** 70 hl/ha.

**Cépage :** Folle Blanche.

**Pratiques culturelles dominantes :** Densité 5 000 pieds/ha. Taille guyot simple.

**L'élevage sur Lie :** cf. fiche Vignoble nantais mention « sur lie » p. 32.

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe pâle à reflets verts.

**Nez :** Fruité et floral.

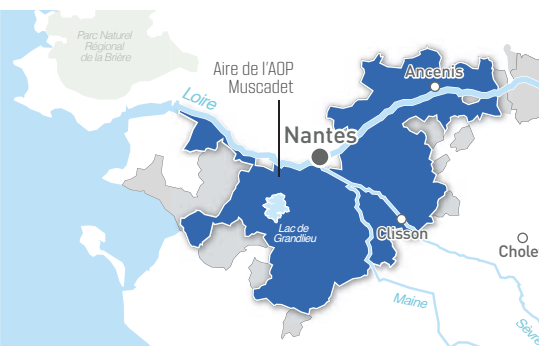
**Bouche :** Légère, tout en gardant une certaine vivacité et un fruité qui se révèle en finesse. S'ils ont séjourné sur lies, les vins sont plus souples et plus amples. Ce mode d'élevage confère au Gros Plant du Pays Nantais une fraîcheur et un perlant caractéristique.

**Température de service :** Entre 9° et 11°.

**Harmonie des mets et des vins :** Le Gros Plant du Pays Nantais convient tout particulièrement aux fruits de mer et plus précisément aux huîtres.

# Muscadet

AOP/AOC par décret original du 23 septembre 1937, modifié le 16 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** À l'extrémité Ouest du vignoble du Val de Loire, le vignoble est limité par la Bretagne au nord, les premières collines des Mauges et du Bocage Vendéen à l'est et au sud-est, la plaine alluviale du Marais Breton au sud-ouest, et la frange littorale atlantique du pays de Retz à l'Ouest.

**Superficie :** 8 120 ha pour l'ensemble des appellations Muscadet dont 1 620 ha pour l'appellation régionale.

**Sols :** Structure très variée de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss, des micaschistes, gabbro, amphibolite et du granit dans une moindre mesure.

**Climat :** L'ensemble du vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année. D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 364 000 hl pour l'ensemble des Muscadets dont 85 200 hl pour l'AOP Muscadet.

**Rendement de base :** 65 hl/ha pour l'appellation régionale.

**Cépage :** Melon B.

**Pratiques culturelles dominantes :** Densité minimale de 5 000 pieds/ha. Taille guyot simple à 10 yeux.

**L'élevage sur Lie :** Tradition ancestrale codifiée depuis 1977, la mention « sur lie » est spécifique au vignoble nantais (cf. p. 32).

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe pâle à reflets verts

**Nez :** Arômes floraux et fruités.

**Bouche :** S'ils ont séjourné sur lies, on constate beaucoup de richesse et de souplesse. Ce mode d'élevage confère aux vins frais de Muscadet une fraîcheur et un perlant caractéristique.

**Température de service :** Entre 9° et 11°.

**Harmonie des mets et des vins :** Avec les Muscadet de l'année, frais et légers, huîtres fraîches, anguilles fumées, mini brochettes de sardines.

## Vignoble nantais : la mention « sur lie »

### LE VIGNOBLE

La mention « sur lie » est une mention codifiée en 1977, qui peut être revendiquée pour les vins issus des appellations Gros Plant du Pays Nantais, Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Côtes de Grand Lieu, Muscadet Coteaux de la Loire.

Née au début du XX<sup>e</sup> siècle, la méthode sur lie est née de l'habitude qu'avaient certains vignerons de garder la meilleure barrique de la récolte pour fêter les grands événements familiaux. Conservée sans soutirage, cette « barrique de noces » donnait aux vins un caractère particulier. Ils étaient plus frais en bouche et leur bouquet plus complet.

Après avoir passé un hiver sur leurs lies, les Muscadet et Gros Plant du Pays Nantais prétendant à la mention « sur lie » sont embouteillés entre le 1<sup>er</sup> mars et le 31 décembre de l'année suivant la récolte. Afin que ces vins conservent toutes leurs caractéristiques organoleptiques, ce conditionnement se réalise dans les chais où les vins ont été vinifiés.

Au cours de cet élevage, va se dérouler un phénomène unique : l'autolyse des levures. Les composés libérés réagissent avec d'autres molécules présentes et exhalent arômes et composés sapides très riches. Le phénomène va permettre aux vins d'acquiescer des propriétés organoleptiques originales tout à fait intéressantes sur le plan de la qualité.

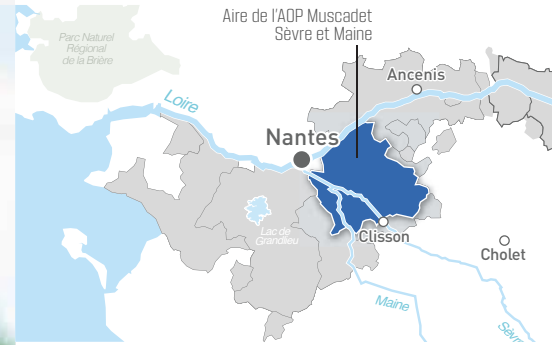
Sur le plan structurel, on constate une meilleure souplesse des vins après un séjour sur leurs lies. Ces dernières ont un potentiel réducteur très élevé permettant une conservation des vins avec des doses d'anhydride sulfureux très faibles. Elles emprisonnent ainsi d'importantes quantités



de dioxyde de carbone qui confèrent au vin une fraîcheur et un perlant caractéristique à son mode d'élevage original.

## Muscadet Sèvre et Maine

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 9 novembre 2011



### LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le Muscadet Sèvre et Maine s'étend sur une vingtaine de communes au sud-est de Nantes et prend le nom de deux rivières qui traversent le vignoble : la Sèvre Nantaise et la Maine.

**Superficie :** 6 130 ha.

**Sols :** Structure très variée de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss, des micaschistes, des roches vertes et du granit dans une moindre mesure.

**Climat :** Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année.

D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

### LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 263 100 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépage :** Melon B.

**Pratiques culturales dominantes :** Densité minimale de 6 500 pieds/ha. Taille guyot simple à 10 yeux.

**L'élevage :** Cette appellation peut bénéficier d'un élevage et de la mention « sur lie » (cf. fiche mention « sur lie » p. 32).

### DÉGUSTATION

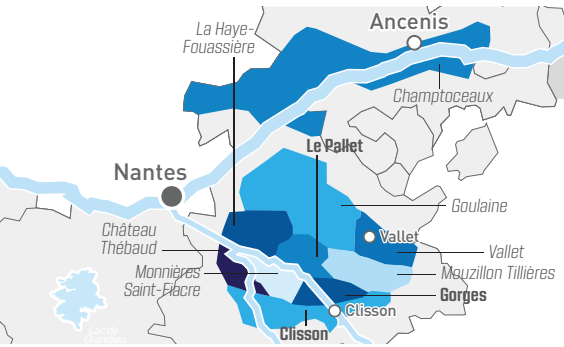
Les vins sont souvent charpentés avec une bonne aptitude de garde selon les terroirs. S'ils ont séjourné sur lies, ils gagnent en souplesse et se dotent d'un perlant caractéristique.

**Température de service :** Entre 9° et 11°.

**Harmonie des mets et des vins :** Agréable à l'apéritif, le Muscadet Sèvre et Maine accompagne avec bonheur poissons grillés ou en sauce et notamment le beurre blanc nantais, et aussi les volailles en sauce et les fromages de chèvre.

## DÉNOMINATIONS ou « Crus communaux »

Cahier des charges AOP Muscadet Sèvre et Maine



Cette mention « communale » décernée à **Clisson, Gorges, Le Pallet, Goulaine, Château-Thébaud, Monnières Saint-Fiacre et Mouzillon-Tillières**, s'appuie sur des analyses géologiques, pédagogiques et organoleptiques très précises, complétées par un cahier des charges qui prévoit **des rendements limités à 45 hl par hectare, une entrée en production des vignes au bout de six ans minimum, une maturité des raisins très importante (11° à 12° naturels au moins), et un élevage de 18 mois à 24 mois minimum sur lie.**

Amorcée dans les années 1990, engagée depuis 2001, la démarche officialise une réalité du terrain. « *J'ai toujours vu mes parents vinifier et embouteiller séparément la parcelle qui vient d'être classée en cru* », témoigne un vigneron au Pallet.

Ces crus communaux du Muscadet se savourent dès leur plus jeune âge, mais grâce à un élevage sur lie prolongé, ils savent patienter plus de dix en cave, pour encore plus de complexité.

La liste devrait s'allonger avec l'arrivée des trois prochaines dénominations de crus encore à l'étude : **La Haye-Fouassière, Vallet** et **Champtoceaux** ainsi qu'une

démarche naissante sur les Côtes de Grandlieu.

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE CLISSON**  
AOP/AOC par décret original du 9 novembre 2011.

**Localisation :** Clisson et partie Sud du Sèvre et Maine.

« La petite Venise » repose sur une faille granitique du vieux massif armoricain. Les sols mêlent gravier et galets roulés, favorisant un drainage naturel et une plongée des racines au cœur du terroir. Les vins qui en sont issus nécessitent de longs élevages (24 mois au minimum) pour développer toute la **puissance** de leurs arômes de fruits confits, de fruits secs et de coing.

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE GORGES**  
AOP/AOC par décret original du 9 novembre 2011.

**Localisation :** Gorges principalement. Situé de part et d'autre de la Sèvre, sur des sols issus de gabbros altérés et d'argiles à quartz, Gorges est le plus ancien des crus du Muscadet. Les vins nécessitent plus de deux ans d'élevage sur lie pour exprimer pleinement leur potentiel. Ce sont des vins

tout en **longueur**, d'une belle tension, aux notes mentolées, d'agrumes, fumées voire pierreuses.

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE LE PALLET**  
AOP/AOC par décret original du 9 novembre 2011

**Localisation :** Le Pallet principalement. Prenant place sur la rive droite de la Sèvre, ce cru se distingue par un terroir chaud et précoce. Peu profonds et très pierreux, ses sols reposent sur des gneiss (roche métamorphique) et des gabbros peu altérés. Les vins exigent un minimum de 18 mois d'élevage afin de révéler une **onctuosité** caractéristique, alliant fruité et gourmandise.

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE GOULAIN**  
Validé par l'INAO en date du 19 juin 2019

**Localisation :** autour des marais de Goulaine.

Ce cru bénéficie d'une situation topographique et climatique particulière, avec des buttes surplombant la dépression des marais de Goulaine. Les sols sont moyennement profonds, fait principalement de sables, le sous-sol est à dominante de roches métamorphiques siliceuses (gneiss et micascistes).

Ils sont **harmonieux**, exprimant fruits mûrs et fruits secs, miel, avec une jolie tension en fin de bouche. Ils sont élevés sur lie entre 20 et 30 mois.

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE CHÂTEAU-THÉBAUD**  
Validé par l'INAO en date du 19 juin 2019

**Localisation :** autour de Château-Thébaud. Constitué de coteaux, ce cru forme une sorte d'arc autour de la Maine, et se prolonge sur les rives gauches de la Maine et de la Sèvre. Son sol est sableux et peu profond, parfois pierreux, son sous-sol est constitué de granodiorite (granite calco-alcalin) et gneiss. Ils expriment le fenouil ou la réglisse, les

épices tels l'anis, avec **finesse**, tension et des finales légèrement salines. Pour développer leurs qualités, ils exigent des élevages prolongés sur lie, de 36 à 48 mois.

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE MONNIÈRES-SAINT FIACRE**  
Validé par l'INAO en date du 19 juin 2019

**Localisation :** autour de Monnières et Saint-Fiacre.

Avec une position centrale, ce vignoble est une succession de coteaux étendus sur la rive gauche de la Sèvre. Les sols sont assez pentus, de texture plutôt fine et limono-sableuse, de profondeur moyenne. Ils sont plus argileux sur les altérites, ces formations géologiques nées de la décomposition des gneiss.

Ils sont **charnus**, dotés d'une texture crémeuse qui s'accompagne d'une subtile amertume rafraîchissante. Leur nez expriment agrumes, fruits exotiques et des notes balsamiques telles que la cire et le miel.

**MUSCADET SÈVRE ET MAINE MOUZILLON-TILLIÈRES**  
Validé par l'INAO en date du 19 juin 2019

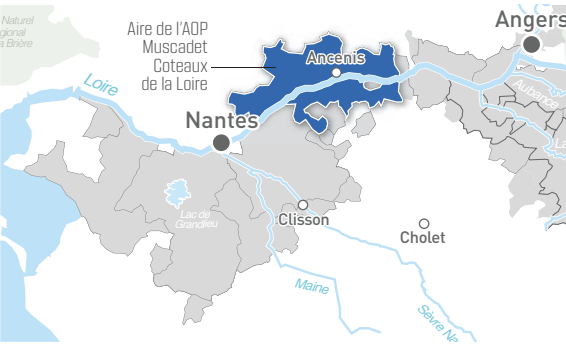
**Localisation :** autour de Mouzillon et Tillières.

Ce cru positionné à l'Est est centré autour d'une rivière, la Sanguèze. Les vignes apparaissent ici comme un chapelet d'îlots émergeant sur des croupes le long de la rivière. Les sols sont moyennement profonds sur des altérations grossières de gabbro, appelées localement le « chappe ».

Les vins se distinguent par leur **complexité** aromatique alliant écorce d'agrumes, thym, poire pochée et épices douces. Tendus, ils offrent de beaux amers en bouche, et révèlent un important potentiel aromatique au cours de leur vieillissement.

# Muscadet Coteaux de la Loire

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 14 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le Muscadet Coteaux de la Loire se situe dans la région d'Ancenis sur les deux rives de la Loire en amont de Nantes.

**Superficie :** 140 ha.

**Sols :** Structure très variée de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss, des micaschistes, des roches vertes et du granit dans une moindre mesure.

**Climat :** Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année.

D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 6 100 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépage :** Melon B.

## Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale de 6 500 pieds/ha.  
Taille guyot simple à 10 yeux.

**L'élevage :** Cette appellation peut bénéficier d'un élevage et de la mention « Sur lie » (cf. fiche Vignobles nantais).

## DÉGUSTATION

S'ils ont séjourné sur lies, on constate une amélioration de la souplesse.

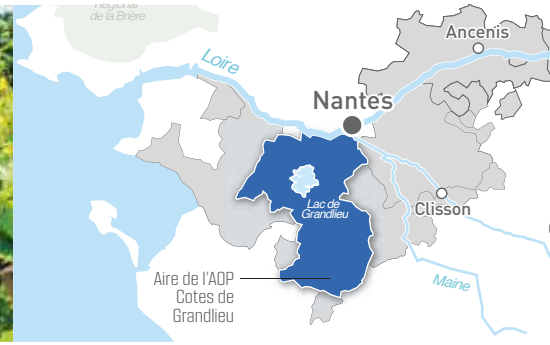
Ce mode d'élevage confère aux vins frais de Muscadet une fraîcheur et un perlant caractéristique. Plus corsés et charpentés, ces vins se caractérisent par des arômes de pierre à fusil.

**Température de service :** Entre 9° et 11°.

**Harmonie des mets et des vins :** Agréable à l'apéritif, il accompagne avec bonheur poissons grillés ou en sauce et notamment le beurre blanc nantais, et aussi les volailles en sauce et les fromages de chèvre.

# Muscadet Côtes de Grandlieu

AOP/AOC par décret original du 29 décembre 1994, modifié le 9 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le Muscadet Côtes de Grandlieu est au sud-ouest de Nantes répartis sur 19 communes (région d'Herbauges, Logne et Boulogne), aux abords du lac de Grandlieu.

**Superficie :** 230 ha.

**Sols :** Structure très variée de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss, des micaschistes, des roches vertes et du granit dans une moindre mesure. A noter ça et là des recouvrements sableux à galet.

**Climat :** Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année. D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 9 600 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépage :** Melon B.

## Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale de 6 500 pieds/ha.  
Taille guyot simple à 10 yeux.

**L'élevage :** Cette appellation peut bénéficier d'un élevage et de la mention « Sur lie » (cf. fiche Vignobles nantais « Mention Sur lie »).

## DÉGUSTATION

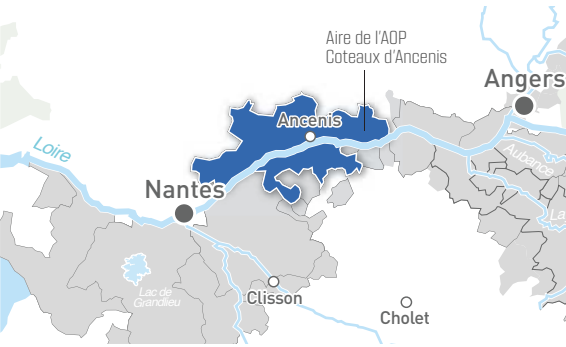
S'ils ont séjourné sur lies, on constate une amélioration de la souplesse. Ce mode d'élevage confère aux vins frais de Muscadet une fraîcheur et un perlant caractéristique. La précocité du terroir offre à ces vins des arômes souples riches et floraux.

**Température de service :** Entre 9° et 11°.

**Harmonie des mets et des vins :** Agréable à l'apéritif, il accompagne avec bonheur poissons grillés ou en sauce et notamment le beurre blanc nantais, et aussi les volailles en sauce et les fromages de chèvre.

# Coteaux d'Ancenis

AOP/AOC par décret original du 27 août 1973, modifié le 7 décembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble des Coteaux d'Ancenis est situé de part et d'autre de la Loire à l'Est de Nantes, principalement réparti sur 27 communes des départements de Loire-Atlantique et du Maine-et-Loire.

**Superficie :** 150 ha.

**Sols :** Sur micaschistes, gneiss et roches vertes.

**Climat :** De type océanique tempéré avec une pluviométrie sensiblement plus faible que celle observée sur la plus grande partie du vignoble nantais.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 7 300 hl.

**Dont :**

- Rouge : 2 500 hl,
- Rosé : 1 800 hl,
- Blanc : 3 000 hl.

**Rendement de base :** 50 hl/ha pour les blancs et 60 hl/ha pour les rouges et rosés.

**Cépages :**

Pour les rosés et les rouges, Gamay noir. Les blancs sont issus du seul cépage Pinot Gris (Malvoisie).

## Pratiques culturelles dominantes :

Densité 6 000 pieds/ha.  
Taille guyot simple.

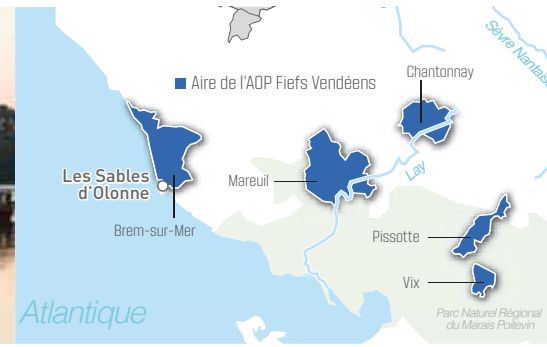
## DÉGUSTATION

**Rouges et Rosés :** Vins fruités et légers, la robe est peu soutenue rubis ou cerise, les arômes discrets et fruités. Volailles et viandes s'allieront parfaitement avec ces vins.

**Blancs :** Les vins de Malvoisie peuvent être servis indifféremment en apéritif et en accompagnement des desserts.

# Fiefs Vendéens

AOP/AOC par décret du 9 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Les Fiefs Vendéens regroupent les dénominations de Mareuil, Brem-sur-Mer, Vix, Pissotte et Chantonay.

**Superficie :** 420 ha.

**Sols :** En majorité schistes, gneiss et calcaires recouverts de sables éoliens ou quartz.

**Climat :** Océanique bénéficiant d'un ensoleillement supérieur à la moyenne nationale.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 19 900 hl.

**Dont :** Rouge : 7 900 hl, Rosé : 8 500 hl, Blanc : 3 500 hl.

**Rendement de base :** 60 hl/ha pour les blancs et rosés, 55 hl/ha pour les rouges.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité 6 000 pieds/ha.  
Taille guyot simple ou double.

**Cépages :**

Rouges : Cabernet Franc, Négrette, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon et Gamay.  
Rosés : Cabernet Franc, Négrette, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Gamay et le Grolleau Gris (à Brem).  
Blancs : Chenin, Chardonnay, avec le Grolleau Gris (à Brem), avec le Sauvignon (à Vix).

## DÉGUSTATION

**Blancs :** Vins frais et légers

**Rosés :** Fruités et légers

**Rouges :** Structurés selon les cépages mis en œuvre dans l'assemblage.

Dans la région de Mareuil, les cépages dominants, Pinot Noir, Cabernet et Négrette donnent des vins fruités. Les vignes basses de la région de Brem donnent des vins frais, salins et minéraux pour les blancs. Situés à l'est et au sud-est, les vignobles de Chantonay, Vix et Pissotte produisent des vins blancs, rouges et rosés provenant des mêmes cépages que les autres régions, avec la particularité du Sauvignon Blanc à Vix.

**Température de service :** Entre 8° et 12°.

**Harmonie des mets et des vins :**

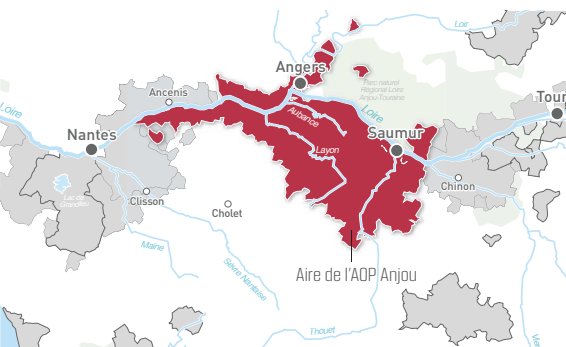
**Blancs :** Sur tous les délices de la mer (coquillages, huîtres, crevettes...).

**Rouges :** Plats du terroir (pot au-feu, poulet noir ou canard de Challans, viandes rôties...).

**Rosés :** Recettes simples et traditionnelles (jambon vendéen entouré de « mojettes », pâté de lapin, grillades...).

# Anjou

AOP/AOC par décret original du 31 décembre 1957, modifié le 15 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation s'étend sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 des Deux-Sèvres et 9 de la Vienne. Cette AOC régionale englobe de nombreuses AOC sous-régionales et communales.

### Superficie :

Rouge : 900 ha (+ 60 ha d'Anjou Gamay).

Blanc : 490 ha.

Anjou Fines Bulles : 70 ha.

**Histoire :** Les moines ont joué un rôle privilégié dans le développement du vignoble, chaque monastère ayant son clos de vignes. Quand Henri II Plantagenêt devient roi d'Angleterre en 1154, les vins d'Anjou sont servis à la cour sous son règne, mais aussi sous celui de ses successeurs. Tout ce que la France et l'Angleterre compte de têtes couronnées contribuera donc pendant près d'un millénaire à la réputation des vins de Loire. Sous cette impulsion, le vignoble s'est étendu des bords de la Loire vers ses affluents aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles.

**Sols :** La zone d'appellation comprend deux régions distinctes :

L'Anjou Noir ou « Anjou sur schiste » sur sols sombres de schistes (bordure Sud-Est du Massif Armoricain) est l'aire la plus étendue ;

L'Anjou Blanc ou « Anjou sur tuffeau », de surface plus restreinte, sur terres blanches résultant de l'altération de la craie (tuffeau) de l'extrémité Sud-Ouest du Bassin Parisien.

**Climat :** De type océanique tempéré mais plutôt sec, avec une amplitude thermique assez faible, il s'agit là de la proverbiale « douceur angevine ».

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 71 600 hl.

Rouge : 47 300 hl,

Blanc : 20 300 hl,

Fines Bulles : 4 000 hl.

**Rendement de base :** 60 hl/ha pour les anjous blancs et rouges et 67 hl/ha pour les fines bulles.

## Cépages :

Rouge : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis et Grolleau (10% maximum) ou 100 % Gamay (Anjou Gamay).

Blanc : Chenin (80 % minimum), Sauvignon, Chardonnay.

Anjou Fines Bulles : Chenin, Chardonnay (20% max), Cabernets, Gamay, Grolleau, Pineau d'Aunis.

## Pratiques culturelles dominantes :

Densité de 4 000 à 5 000 pieds/ha.

Taille guyot simple ou double.

## DÉGUSTATION

**Rouge :** Robe rubis, finesse aromatique de fruits rouges et de fleurs (iris, violette), bouche fraîche aux tannins fins. Servir à 16-17°.

**Anjou Gamay :** Souple et frais aux arômes de fleurs blanches et fruits rouges, il se déguste jeune lorsqu'il est vinifié en primeur. Servir à 14-15°.

**Blanc :** Robe jaune or, pâle à soutenue, nez concentré de miel et d'abricot (sols schisteux) ou arômes plus floraux (présence de Sauvignon et/ou de Chardonnay), bouche fine et veloutée. Servir à 10° (6° pour les fines bulles).

## Harmonie des mets et des vins :

Rouge : Viandes rouges et blanches, charcuteries, petits farcis (légumes et champignons)...

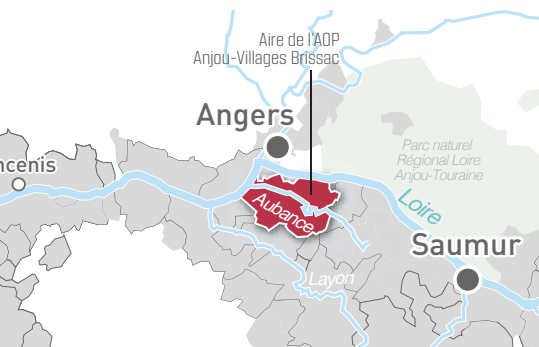
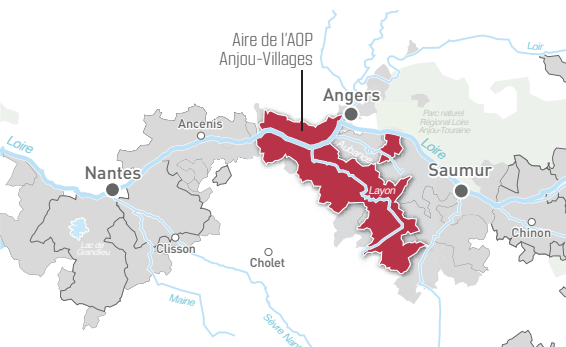
Blanc : Homard, saint-jacques, turbot, cocotte de légumes ou poularde aux morilles et crème ou tajine d'agneau.

**Potentiel de garde :** La plupart des vins d'AOC Anjou s'épanouissent dans les 2 à 3 ans, les primeurs doivent être dégustés avant l'été.



# Anjou-Villages

AOP/AOC par décret original du 14 octobre 1987, modifié le 9 septembre 2011



# Anjou-Villages Brissac

AOP/AOC par décret original du 17 février 1998, modifié le 28 juin 2011

## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation s'étend sur 43 communes du Maine-et-Loire et 3 des Deux-Sèvres. La zone délimitée englobe les aires des AOC Coteaux du Layon, Anjou Coteaux de la Loire, Savennières ainsi que certaines communes limitrophes.

**Superficie :** 170 ha.

**Histoire :** Ce terroir correspond à une sélection de terrains retenus dans l'AOC Anjou. Les sols les plus sains, précoces et bénéficiant d'une bonne exposition ont été retenus dans l'aire délimitée.

**Sols :** Essentiellement sur schistes avec recouvrement possible de formations graveleuses.

**Climat :** De type océanique tempéré.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 7 100 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépages :** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 4 100 pieds/ha.  
Taille guyot simple ou double.

**Obligations techniques :** La mise en bouteille ne peut se faire qu'après un élevage au cours du printemps, soit à partir du 1<sup>er</sup> septembre qui suit la récolte.

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe profonde de couleur rubis.

**Nez :** Notes fines de fruits rouges et de fleurs (iris, violette) évoluant vers des arômes complexes (fruits noirs, sous-bois...).

**Bouche :** Ample et charnue, parfois fraîche aux tannins fins.

**Température de service :** Servir à 16-17°.

**Bouche :** Mariages harmonieux avec viandes rouges ou viandes préparées en sauce (tournedos Rossini, jarret de veau braisé, foie de veau en cocotte, cèpes à la bordelaise...), un canard rôti ou une oie farcie.

**Potentiel de garde :** La plupart s'épanouissent après 4 à 6 ans de garde.

## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'appellation Anjou-Villages Brissac s'étend sur 10 communes du Maine-et-Loire : Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance et Vauchrézien. Elle correspond à l'aire géographique des Coteaux de l'Aubance.

**Superficie :** 120 ha.

**Histoire :** Les professionnels de la région de Brissac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. Avec abnégation, en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, ces vigneron obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac », le 17 février 1998.

**Sols :** La zone géographique de l'appellation « Anjou Brissac », repose sur un vaste plateau schisteux du Massif armoricain qui s'incline en pente douce vers le fleuve royal. Ses paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres.

Le sol est principalement composé de schistes, mais on y retrouve aussi du quartz, du grès, des limons, de la roche volcanique et parfois même du sable.

**Climat :** De type océanique tempéré et particulièrement sec sur Anjou-Villages Brissac.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 4 800 hl.

**Rendement de base :** 50 hl/ha.

**Cépages :** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 4 100 pieds/ha.  
Taille guyot simple ou double.

En cours : le nom de l'appellation va évoluer vers Anjou Brissac.



**Obligations techniques :** Une période minimale d'élevage jusqu'au 30 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges afin de garantir complexité et tannins soyeux.

### DÉGUSTATION

**Œil :** Robe profonde et soutenue, souvent sombre, de couleur rubis.

**Nez :** Dominance d'arômes suaves de réglisse et de fruits noirs, qui évoluent sur le cuir et le sous-bois.

**Bouche :** Offre une belle charpente tannique et une véritable finesse.

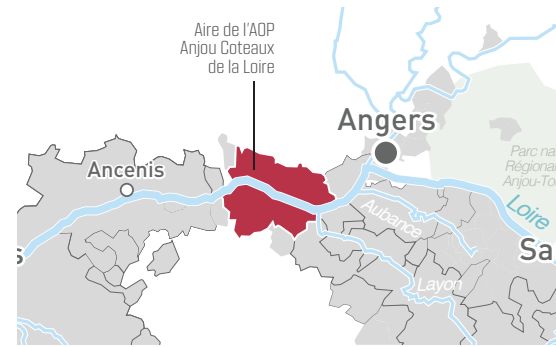
**Température de service :** Servir à 16-17°.

**Harmonie des mets et des vins :** Viandes rouges : côte de boeuf aux herbes, tournedos Rossini, ou volailles : canard rôti, oie farcie. À l'heure de l'apéritif, on l'apprécie avec des rillauds d'Anjou ou une terrine de lapin. En fin de repas, on le déguste avec des desserts à base de chocolat noir et/ou fruits rouges. Après quelques années, on pourra le marier avec du gibier (sanglier, chevreuil) et des fromages affinés (comté, beaufort, abondance).

**Potentiel de garde :** La plupart s'épanouissent après 4 à 6 ans de garde, les Anjou-Villages Brissac ayant un potentiel plus important.

## Anjou Coteaux de la Loire

AOP/AOC par décret original du 26 août 1946, modifié le 14 novembre 2011



### LE VIGNOBLE

**Localisation :** Partie intégrante de l'Anjou noir, l'aire s'étend sur environ 30 ha du Sud-Est du Massif Armoricain (schistes), avec des sols bruns peu profonds. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.

**Superficie :** 30 ha.

### LE VIN

**Production annuelle moyenne sur**

**les 5 dernières années :** 800 hl.

**Rendement de base :** 35 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :** Densité minimale de 4 000 pieds/ha.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble.

### DÉGUSTATION

**Œil :** Robe jaune aux reflets verts.

**Nez :** Charmeur et subtil, arômes exotiques.

**Bouche :** Offrant en bouche une agréable fermeté et une pointe de nervosité caractéristiques du cépage, ils sont à la fois gourmands et souples.

**Température de service :** Rafraîchis à 10°.

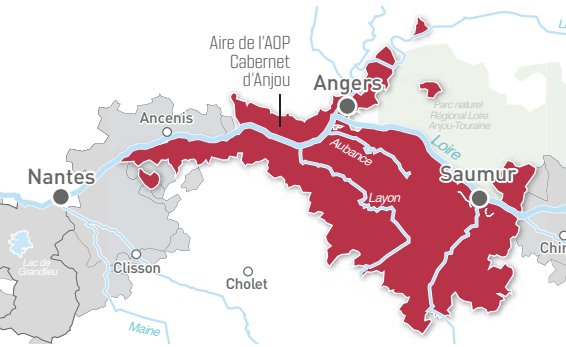
**Harmonie des mets et des vins :** Idéal en apéritif et sur les poissons en sauce crémeuse.

**Potentiel de garde :** De 2 à 8 ans pour des vins médium, au-delà de 15 ans pour les plus concentrés.



# Cabernet d'Anjou

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 15 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Les aires d'appellation Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou se confondent avec l'aire AOC Anjou.

**Superficie :** 5 750 ha.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 333 400 hl.

**Rendement de base :** 60 hl/ha.

**Cépages :** Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

**Teneur en sucre résiduel :** 10 g/l minimum.

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe lumineuse et cristalline, aux reflets de bois de rose à une robe nacarat de reflet rouge cerise.

**Nez :** Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose, de bonbon anglais. Des parfums persistants de grenadine et d'agrumes.

**Bouche :** Vins gourmands par excellence, les rosés tendres sont ronds et suaves, avec une vivacité qui rafraîchit la fin de bouche.

## Température de service :

Servir frais à 8°.

## Harmonie des mets et des vins :

Parce qu'il calme agréablement le feu des épices, le Cabernet d'Anjou s'associe parfaitement à la fusion food, la gastronomie asiatique et orientale. Au fil des saisons, il souligne les nombreuses saveurs et joue sur les contrastes sucrés salés de l'apéritif au dessert.

Été : Tartines de caviar d'aubergine. Maki de thon sauce wasabi. Brochette de saint jacques laquées au soja, miel et sésame. Crumble aux framboises servi tiède. Poulet grillé au barbecue.

Automne : Sablé au parmesan. Crevettes sautées aux épices Nasi Goreng. Cheesecake au coulis fruits rouges acidulés.

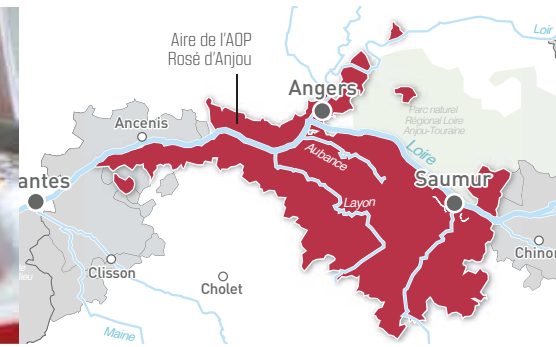
Hiver : Planche de charcuterie maison (rillauds). Foie gras aux figues. Canard à l'orange. Fondant au chocolat noir.

Printemps : Mezzes. Purée de melon et chips de jambon cru. Tajine d'agneau. Soupe de Mara des bois.

**Potentiel de garde :** À boire dans les premières années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies.

# Rosé d'Anjou

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 15 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Les aires d'appellation Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou se confondent avec l'aire AOC Anjou.

**Superficie :** 1 820 ha.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur**

**les 5 dernières années :** 114 200 hl.

**Rendement de base :** 65 hl/ha.

**Cépages :** Grolleau, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Gamay, Côt.

**Teneur en sucre résiduel :** 7 g/l minimum.

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe lumineuse et cristalline, de couleur pétale de rose aux reflets cerise à rouge framboise.

**Nez :** Bouquet de fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur.

**Bouche :** Souple et harmonieux. Sa tendresse est en parfait équilibre avec sa fraîcheur acidulée. Il laisse les saveurs

de framboise et griotte se disperser avec élégance. Perlant et fin, aux notes mentholées-poivrées de sa finale s'ajoute de délicats parfums d'agrumes.

**Température de service :** Servir frais à 8°.

## Harmonie des mets et des vins :

Friandise élégante en toute circonstance. Rosé de terrasse par excellence en été, il accompagne avec goût les grillades et la street food.

Printemps : Plateau de charcuterie. Tarte aux légumes. Macaron aux fraises.

Été : Tapas. Salade exotique. Burger épicé à l'agneau. Crêmet d'Anjou aux fruits rouges.

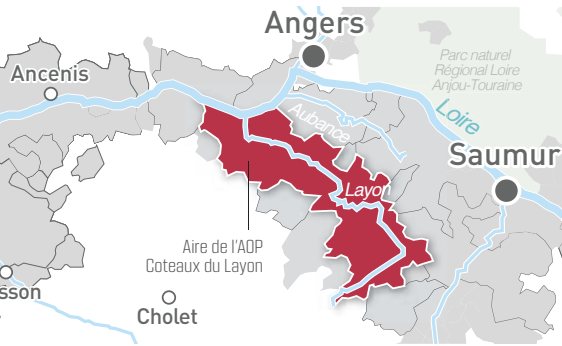
Automne : Chips de légumes anciens. Brochette de pruneaux au lard fumé. Boudin noir aux pommes. Crêpe à la confiture hongroise.

Hiver : Nems au poulet. Salade de mâche. Rillauds et oeufs pochés. Coquelet à la crème. Perles de coco.

**Potentiel de garde :** À boire dans les premières années.

# Coteaux du Layon

AOP/AOC par décret original du 18 février 1950, modifié le 23 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation s'étend sur 20 communes du Maine et Loire bordant le Layon, petit affluent de la Loire.

**Superficie :** 1 600 ha.

**Histoire, Sols :** Ce sont les négociants hollandais qui firent développer le vignoble des bords du Layon à partir de 1579, les hauts degrés alcooliques atteints (16-17 % vol.) permettant une meilleure conservation lors des voyages. En outre ces vins correspondent aux goûts des consommateurs d'Europe du Nord et seule leur grande qualité (et donc leur prix) leur permet de supporter la taxe d'exportation par la Bretagne. La récolte par tries successives de grappes botrytisées est répertoriée depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.

**Climat :** De type océanique tempéré et particulièrement sec. Les zones délimitées correspondent à des situations de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation (microclimat dans lequel pousse une végétation méditerranéenne) et l'obtention systématique de vendanges surmûries.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 44 200 hl dont 39 300 hl pour l'AOP Coteaux du Layon.

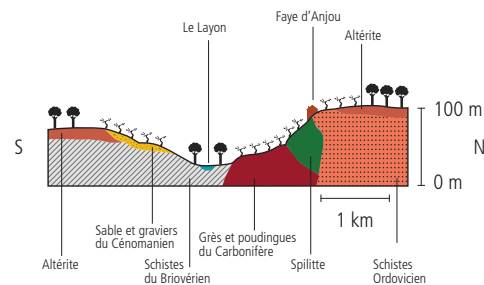
**Rendement de base :** 35 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale de 4000 pieds/ha. Taille Guyot double à 2x3 yeux ou gobelet à 3x2 yeux.

**Contrainte technique :** Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action, ou non, de la pourriture noble.



Sources : Interprofessions, INAO. Chiffres : moyenne 5 ans (2014-2018)

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe profonde, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

**Nez :** Intense et complexe de miel d'acacia associé aux arômes floraux de la citronnelle et des fruits confits (ananas, abricot, coing).

**Bouche :** Ronde et pleine, parfois onctueuse mais toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante. Longue persistance aromatique avivée par des notes de fruits frais.

**Température de service :** À carafier et à servir très frais (8°) pour les sentir évoluer.

**Harmonie des mets et des vins :** Accords classiques mais superbes sur foies gras, fromages à pâte persillée et desserts : toasts grillés au foie gras, foie gras poêlé aux fruits, Roquefort, tarte chaude aux mirabelles, desserts à base de frangipane ou de pâte d'amande...

**Potentiel de garde :** De 5 ans à plusieurs décennies, voire un siècle, lors des beaux millésimes.



## Coteaux du Layon « Villages »

Beaulieu-sur-Layon

Faye-d'Anjou

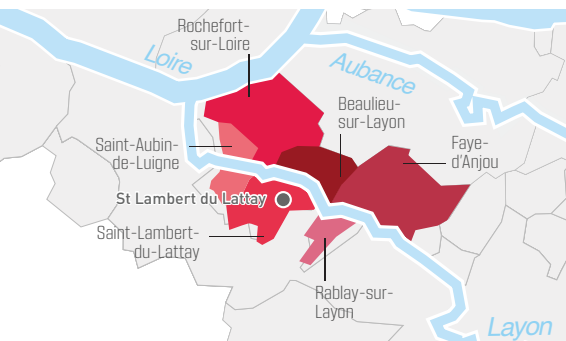
Rablay-sur-Layon

Rochefort-sur-Loire

Saint-Aubin-de-Luigné

Saint-Lambert-du-Lattay

CF cahier des charges AOP Coteaux du Layon



### LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation des dénominations géographique complémentaires s'étend sur 6 communes du Maine et Loire bordant le Layon, petit affluent de la Loire : Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay.

**Superficie totale :** 180 ha.

### LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 3 800 hl.

**Rendement de base :** 30 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 4 000 pieds/ha.  
Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action, ou non, de la pourriture noble.

## Coteaux du Layon Premier Cru Chaume

CF cahier des charges AOP Coteaux du Layon



### LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation de la mention 1<sup>er</sup> cru Chaume s'étend sur 1 commune du Maine et Loire : Rochefort-sur-Loire.

**Superficie :** 70 ha.

**Sols :** Terrasses de schistes et de grès du socle armoricain : sols bruns et peu profonds (roche mère affleurante) de l'Anjou noir.

**Climat :** Dominant l'aire de Quarts de Chaume dans le prolongement du coteau, les sols se développent sur les mêmes grès poudingues du carbonifère, mais aussi sur roche volcanique (spilite) et sur schistes ordoviciens. Le mésoclimat favorise la surmaturation et la botrytisation du raisin.

### LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 200 hl.

**Rendement de base :** 25 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

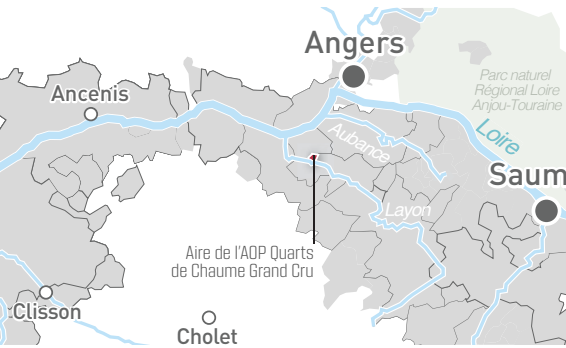
**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 4000 pieds/ha.  
Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action, ou non, de la pourriture noble.

# Quarts de Chaume Grand Cru

AOP/AOC par décret original du 10 août 1954, modifié le 22 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation Quarts de Chaume Grand Cru est située sur une petite partie d'une seule commune de la rive droite du Layon : Rochefort-sur-Loire. Les vignes sont situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de chaume » notamment les lieux dits « les quarts » « les roueres » et « le veau ».

**Superficie :** 30 ha.

**Histoire, Sols & Climat :** Cette AOC se classe parmi les appellations d'exception.

Son nom est issu d'une coutume datant du Moyen-âge où les paysans devaient le quart de la récolte au seigneur, les autres quarts restants aux paysans (d'où le « S » à quarts de chaume). La complexité géologique exceptionnelle (schistes briovériens et grès poudingues) et son exposition plein sud surplombant le Layon, offrent à la vigne des conditions idéales favorisant le développement de la pourriture noble grâce aux brouillards matinaux.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 400 hl.

**Rendement de base :** 25 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 4 000 pieds/ha.

Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles avec tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant sur souche, une concentration par l'action de la pourriture noble, ou de passereillage. Contrôle à la parcelle des conditions de production. La mise en bouteille peut se faire dans l'aire de proximité immédiate. À l'issue de la période d'élevage (au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet), les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1<sup>er</sup> septembre de l'année qui suit la récolte.

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe d'abord pâle, s'enrichit avec le temps de reflets d'or.

**Nez :** Les notes florales d'agrumes et de fruits exotiques de jeunesse cèdent la place à des volutes de fruits secs ou confits comme, l'abricot, le miel et les épices.

**Bouche :** Le Quart de Chaume est opulent, suave, avec une onctuosité d'une fabuleuse ampleur. Vin équilibré puissant et frais à la fois, d'une infinie complexité.

**Température de service :** Servir frais à 8° C (carafer les vins de moins de 5 ans).

## Harmonie des mets et des vins :

Vin rare à réserver aux grandes occasions. Servir frais avec du homard, un foie gras poêlé, une poularde de Bresse, un canard laqué, un roquefort ou un gâteau aux poires et aux amandes.

**Potentiel de garde :** De 10 ans minimum à des durées inestimables pour les beaux millésimes.



# Bonnezeaux

AOP/AOC par décret original du 6 novembre 1951, modifié le 24 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation Bonnezeaux est située sur une petite partie d'une seule commune de la rive droite du Layon : Thouarcé, sur 3 coteaux orientés plein sud.

**Superficie :** 80 ha.

**Histoire, Sols & Climat :** Cette AOC se classe parmi les appellations d'exception.

Sols développés sur des schistes gréseux de St Georges avec des filons de quartz et de phtanites. L'exposition sud et le comportement thermique exceptionnel de ces sols superficiels sur des pentes abruptes favorisent une précocité végétative et permettent l'obtention de vendanges surmûries.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 600 hl.

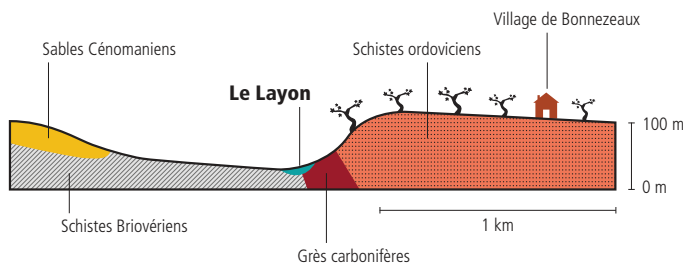
**Rendement de base :** 25 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité minimale 4 000 pieds/ha.  
Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux, taille mixte.

**Contrainte technique :** Vendanges manuelles avec tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble. Contrôle à la parcelle des conditions de production.



Sources : Interprofessions, INAO. Chiffres : moyenne 5 ans (2014-2018)

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe profonde, or tendre aux reflets devenant cuivres avec les années.

**Nez :** Très marqué dans sa jeunesse par le parfum du raisin, le bouquet des Bonnezeaux évolue d'abord vers des notes d'acacia, de verveine et d'écorce d'orange avant d'atteindre une extraordinaire complexité aromatique, mêlant des échos de coing très mûr, d'abricot compoté, de caramel, de fruits exotiques sur un fond de souvenirs épicés.

**Bouche :** Puissante et opulente avec une forte sensation de gras, elle fait de ces liquoreux des modèles d'équilibre entre moelleux et vivacité.

**Température de service :** Entre 8° et 10° (carafa les vins de moins de 5 ans).

**Harmonie des mets et des vins :**

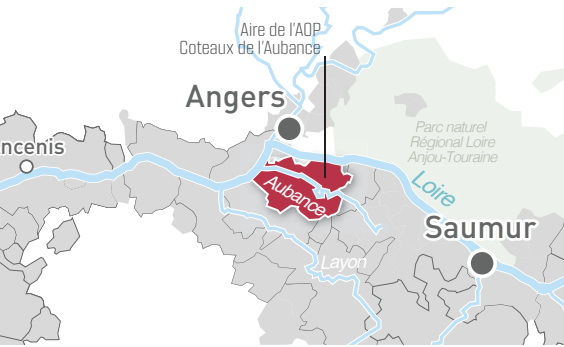
À l'apéritif, avec un foie gras poêlé ou en terrine, des crustacés et des poissons en sauce crémée, des fromages bleus ou encore des desserts aux poires et aux amandes.

**Potentiel de garde :** De 10 ans minimum à des durées inestimables pour les beaux millésimes.



# Coteaux de l'Aubance

AOP/AOC par décret original du 18 février 1950, modifié le 24 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Cette zone résulte du travail d'érosion de la Loire et de son affluent l'Aubance, formant de nombreux petits coteaux, d'expositions variées, sur sols schisteux peu profonds. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.

**Superficie :** 220 ha.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 6 100 hl.

**Rendement de base :** 35 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale de 4 000 pieds/ha. Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles par triés successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble.

## DÉGUSTATION

**Céil :** Robe intense, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

**Nez :** Fruités et floraux à chair blanche

**Bouche :** Ce vin blanc moelleux revêt un bel équilibre par une richesse gourmande et une fraîcheur marquée par la minéralité de son terroir.

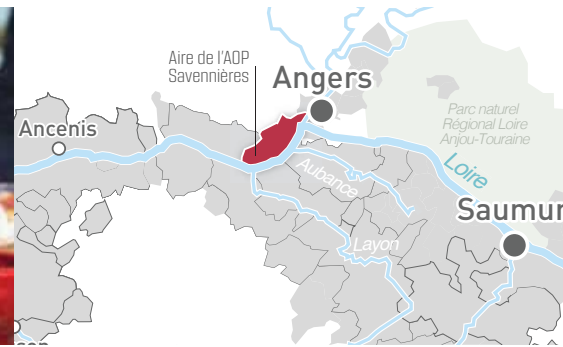
**Température de service :** Rafraîchis à 6-8°.

**Harmonie des mets et des vins :** À l'apéritif, avec des charcuteries très fines, un foie gras en terrine ou poêlé, avec certains poissons, volaille à la crème ou encore sur une cuisine légèrement épicée de type exotique.

**Potentiel de garde :** De 2 à 8 ans pour des vins médium, au delà de 15 ans pour les plus concentrés.

# Savennières

AOP/AOC par décret original du 8 décembre 1952, modifié le 9 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire est limitée à trois communes du sud d'Angers sur la rive droite de la Loire (Savennières, Bouchemaine et la Possonnière).

**Superficie :** 140 ha.

**Histoire :** Les conditions de production admirables ont probablement été repérées dès les invasions romaines. La culture de la vigne se développe à l'époque des grandes abbayes, elle est poursuivie par les seigneurs puis, au XIX<sup>e</sup> siècle, par la bourgeoisie angevine.

**Sols & Climat :** Aire d'appellation ancrée, sur les coteaux perpendiculaires de la Loire admirablement exposés ; ses lieux-dits sont perchés sur de véritables éperons rocheux surplombant le fleuve. Les sols peu profonds composés de schistes gréseux, de filons volcaniques (rhyolites) ainsi que de sables éoliens permettent, avec l'influence mésoclimatique de la Loire, l'élaboration de vins blancs secs de haute maturité.

Les orages passent le plus souvent sur la rive gauche de la Loire, épargnant Savennières.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 4 000 hl.

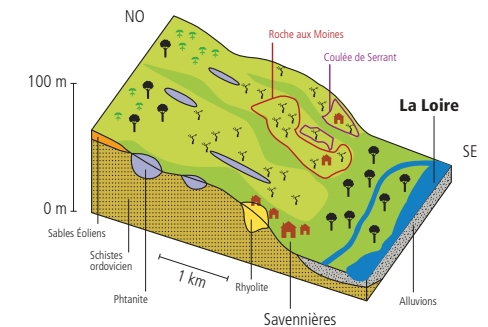
**Rendement de base :** 50 hl/ha (35 hl/ha pour les demiseccs et moelleux ou doux, très minoritaires).

**Cépage :** Chenin Blanc.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 4 000 pieds/ha. Taille Guyot double à 2x3 yeux ou gobelet à 3x2 yeux.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles avec, généralement, triés successives de raisins arrivés à pleine maturité.



## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe profonde, de couleur paille à or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

**Nez :** Intense et complexe, au bouquet végétal de fougère et de jasmin, parfois austère dans les premières années. Arômes de tilleul, d'anis, de pamplemousse, de poire, de miel, et de pâte de coing avec une évolution vers les parfums de pêche blanche et de fleur sur fond de cire d'abeille et de fruits secs.

**Bouche :** Ample, grasse et complexe avec une finale tonique liée à une grande fraîcheur et parfois à une touche d'astringence ou d'amertume. Persistance aromatique particulièrement élevée.

**Température de service :** Servir à 12°.

### Harmonie des mets et des vins :

Les Savennières secs magnifient les poissons de rivière au beurre blanc, le boudin blanc truffé, les St-Jacques, la blanquette de veau et plus largement les viandes blanches farcies aux épices ou servies en crème accompagnées de champignons.

**Potentiel de garde :** De 5 ans minimum à des durées inestimables lors des beaux millésimes. Les Savennières Roche aux Moines et Coulée de Serrant ont une grande capacité de garde.



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** La récolte des raisins, la vinification, l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de Savennières, commune du département de Maine-et-Loire.

**Superficie :** 20 ha.

**Histoire :** La dénomination « Roche aux Moines » a une antériorité historique qui remonte au 12<sup>e</sup> siècle et qui n'a pas cessé d'être utilisée sans discontinuer depuis. Ce nom constitue l'ancien domaine du Chevalier Buhard, qui en fit don vers 1130 aux moines de l'Abbaye St Nicolas d'Angers qui y plantèrent la vigne nécessaire à leur besoin, dont le fief dominé par une roche, prit dès lors le nom de « Roche aux Moines ».

**Sols & Climat :** La Roche aux Moines est un éperon rocheux s'avancçant sur la Loire ; bordé à l'Est par la « Coulée de Serrant » et à l'Ouest par une vallée donnant sur « les Forges » et le séparant du coteau du « Moulin du Gué ». Les pentes douces orientées au Sud, juste continuité des parcelles appartenant au « climat Coulée de Serrant » se prolongent vers l'Ouest jusqu'à un petit talweg. Ces pentes Sud deviennent alors beaucoup plus fortes, puis s'orientent vers l'Ouest. Les sols de la « Roche aux Moines » sont essentiellement issus des formations

schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 300 hl.

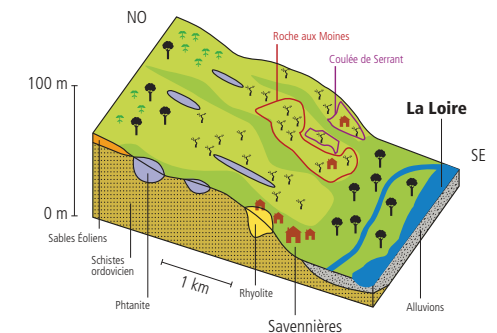
**Rendement de base :** 30 hl/ha (25 hl/ha pour les demi-secs et moelleux, très minoritaires).

**Cépage :** Chenin Blanc.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 4 000 pieds/ha. Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

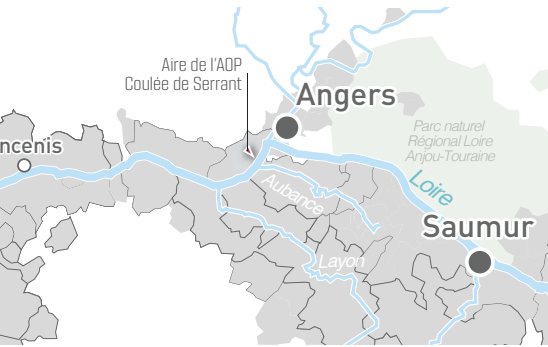
**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles avec, généralement, tries successives de raisins arrivés à pleine maturité.





# Coulée de Serrant

AOP/AOC par décret du 26 août 2015



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de Savennières, commune du département de Maine-et-Loire.

**Superficie :** 6 ha.

**Histoire :** Le vignoble de la « Coulée de Serrant » a été planté en 1130 par des moines cisterciens et, depuis cette date le vin produit à partir de ces vignes a toujours été commercialisé sous cette dénomination. Ce lieu-dit a été pendant plusieurs siècles la propriété du Château de Serrant, situé sur la commune limitrophe de Saint-Georges-sur-Loire. Il en a ainsi gardé le nom et a fortement contribué à la notoriété des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières ».

**Sols & Climat :** La « Coulée de Serrant » est située de part et d'autre du vallon qui sépare le coteau d'Épire, au nord, de celui de la « Roche aux Moines », au sud.

Elle est constituée de trois parties distinctes :

- Le « grand clos de la coulée », situé en forte pente sur le flanc occidental du coteau de Chamboureau ;

- Le « clos du Château », pente symétrique par rapport à la coulée au sens géographique du terme, sous le pan de mur de l'ancien château de la Roche de Serrant ;

- Les « Plantes », dont une partie plonge en pente forte, exposée au levant, sur la coulée, et le reste se situe en pente douce orientée vers le midi, sur le coteau de la « Roche aux Moines ».

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 150 hl.

**Rendement de base :** 30 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

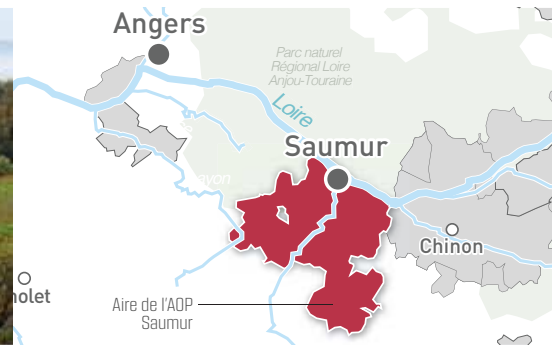
**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 4 000 pieds/ha.  
Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles avec, généralement, tries successives de raisins arrivés à pleine maturité. Contrôle à la parcelle des conditions de production.

# Saumur

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 19 juillet 2016



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation englobe 27 communes du Maine-et-Loire, 9 de la Vienne et 2 des Deux-Sèvres.

**Superficie :** 2 330 ha dont 570 ha en rouge, 380 ha en blanc, 110 ha en rosé.

**Histoire :** Capitale des Huguenots sous Henri IV, Saumur est dès le XII<sup>e</sup> siècle une importante place du négoce des vins, du fait des conditions topographiques idéales (cf fiche « saumur brut »).

Aujourd'hui la plupart des grandes maisons de négoce régionales ont encore leur siège dans ce secteur.

**Sols :** Le vignoble est dispersé en îlots, sur les buttes de tuffeau (craie) et les affleurements sénoniens ou éocènes.

**Climat :** Océanique tempéré, mais les collines du Saumurois freinent les vents d'Ouest ; les parcelles les plus éloignées de la Loire subissent donc une influence continentale.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 131 900 hl

- Rouge : 26 100 hl
- Rosé : 5 500 hl
- Blanc : 19 300 hl
- Fines Bulles : 81 000 hl.

**Rendement de base :** 60 hl/ha de Saumur blanc, 57 hl/ha de Saumur rouge et Saumur rosé.

**Cépages :**

Rouges : Cabernet Franc (70% minimum), Cabernet Sauvignon et Pineau d'Aunis.  
Rosés : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.  
Blancs : Chenin Blanc.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 4 000 pieds/ha.  
Taille généralement Guyot simple.

## DÉGUSTATION

**Œil** : Robe lumineuse, couleur rouge rubis pour les rouges, et cristalline rose saumonée aux nuances Œil perdrix pour les rosés. Robe jaune or soutenue pour les blancs.

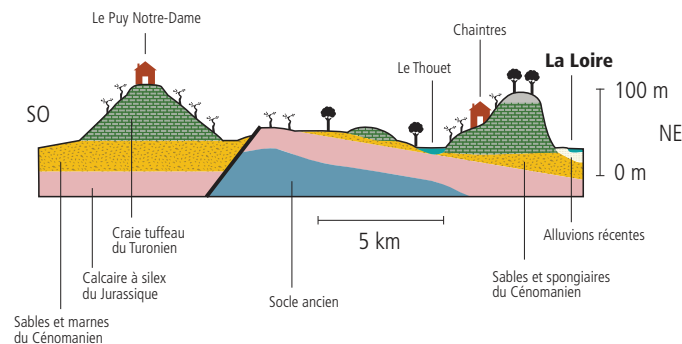
**Nez** : Le tuffeau apporte finesse et légèreté. Rouge : nez de fruits rouges et fleurs (iris, violette). Rosé : Grande fraîcheur marquée par des notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose et de pêche. Blanc : arôme de fruits blancs compotés, fleurs blanches et note caractéristique finement minérale de poussière de tuffeau.

**Bouche** : Plutôt souple, parfois très dense, avec des tanins fins pour le Rouge, le Rosé vin sec « tendre » offre une fraîcheur gourmande, une rondeur sans sucrosité aux notes de fruits rouges et de fruits exotiques ; Pour le Blanc finesse et coulant leur fin de bouche est fraîche et équilibrée.

**Température de service** : Rouges à 16-18°, les plus corpulents doivent être carafés. Blancs Rosés : 10°

**Harmonie des mets et des vins** : Les rouges s'accordent avec une large palette de viandes et de fromages (viandes rouges et volailles sautées ou rôties, fromages pâtes molles à croûte fleurie...) Les blancs magnifient les poissons (filet de daurade, blanquette de poisson...) et les fromages à pâte pressée (Cantal, Comté, Beaufort...). Les rosés compagnon idéal sur les crudités, la charcuterie, les brochettes et volailles sans oublier la petite friture.

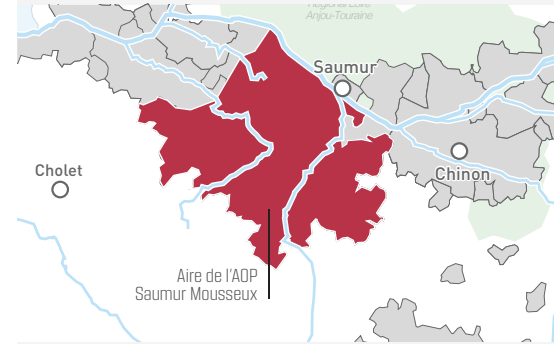
**Potentiel de garde** : Vins souples à consommer dans les cinq premières années. Les vins blancs et rouges les plus concentrés s'étoffent à la garde (5 à 15 ans).



Sources : Interprofessions, INAO. Chiffres : moyenne 5 ans (2014-2018)

# Saumur Mousseux ou « Fines Bulles »

CF cahier des charges AOP Saumur



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : La zone de production des fines bulles de Saumur est celle de l'appellation Saumur mais étendue vers l'ouest, ce qui correspond à l'ancien arrondissement administratif de Saumur.

**Superficie** : 1 270 ha.

**Histoire** : Les conditions idéales pour la production de vins de fines bulles sont réunies dans le Saumurois : un vin frais produit sur les coteaux qui prend facilement la mousse, puis d'excellentes caves d'élevage creusées dans le coteau de tuffeau et, au pied de ce coteau, la Loire pour transporter les vins vers les lieux de consommation.

**Sols & Climat** : La zone des fines bulles de Saumur, sur sol calcaire (tuffeau), s'étend sur une partie des sols de schistes l'«Anjou noir». La variabilité des sols et des climats nuancés (exposition, proximité ou non de la Loire) expliquent l'expression de divers cépages au sein de l'appellation.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 81 000 hl.

**Rendement de base** : 67 hl/ha.

**Cépages** : Chenin, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Gamay, Grolleau gris et noir et Pinot Noir.

**Pratiques culturales dominantes** :

Densité minimale 4 000 pieds/ha.  
Taille Guyot simple.

**Contraintes techniques** : Exclusivement élaborés par une seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle).  
Vieillesse sur lattes 9 mois minimum.



## DÉGUSTATION

**Ceil** : Robe cristalline, claire aux reflets gris à jaune paille aux nuances dorées. Robe saumonée à cerise pour les rosés.

**Nez** : Vins blancs : fruits blancs, mélisse, noisette, amande et parfois une touche vanillée ou grillée.

Vins Rosés : Arômes de petits fruits rouges.

**Bouche** : Bulle fine, bouche élégante, fraîche (parfois tonique) sur les bruts, plus douce sur les demi-secs et légèrement tannique sur les rosés.

### Température de service :

Servir à 6-8°, dans des flûtes.

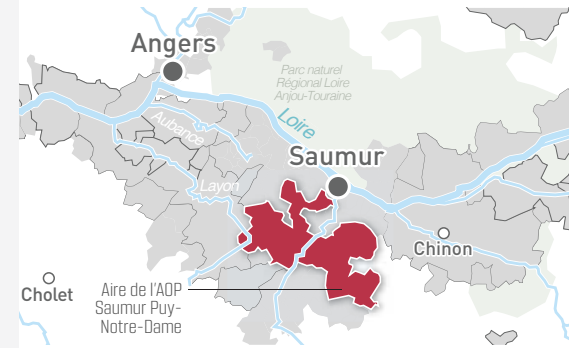
### Harmonie des mets et des vins :

Idéal dans les occasions festives, en apéritif, ou encore avec les poissons, les crustacés, les viandes blanches en sauce crémée et les desserts (génévoises, glaces, sorbets ...).

**Potentiel de garde** : Les vins effervescents après le dégorgement, qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes, sont conservés plusieurs mois en cave avant leur mise en marché. Ils s'expriment donc pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.

# Saumur Puy-Notre-Dame

CF cahier des charges Saumur



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : Le Puy Notre Dame, situé à 20 km au sud de la ville de Saumur est le point culminant de toute cette région.

L'aire d'appellation Saumur Puy Notre Dame est le fruit d'une délimitation très stricte et s'étend sur 17 communes, mais, est majoritairement située sur les communes du Puy Notre Dame, Vaudelnay et Brossay.

Elle est fondée sur l'aptitude de ces terroirs à produire de grands vins de garde, sur le climat particulièrement sec, l'histoire et la tradition des vigneron locaux.

Les vignes sont plantées à 80 m d'altitude en moyenne, ce qui les met à l'abri depuis toujours des gelées printanières.

Le massif des Mauges à 40 km à l'ouest arrête une bonne partie de la pluviométrie et permet d'obtenir une belle maturité saine des raisins de cabernet franc, vendangés en octobre, particulièrement aptes à élaborer de beaux vins de gardes.

**Superficie** : 60 ha.

**Histoire** : Sur ce haut lieu du Saumurois, tant géographique que spirituel, la Collégiale du Puy Notre Dame domine depuis plus de 800 ans un océan de vignes de 1 500 Hectares.

Lieu de villégiature d'Aliénor d'Aquitaine, le Puy Notre Dame est un vieux village viticole depuis la domination des Plantagenêts au XII<sup>e</sup> siècle.

La qualité architecturale de son habitation reflète ce riche passé ; et les caves immenses permettent de conserver les vins rouges de longue garde.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 2 400 hl.

**Rendement de base** : 50 Hl/Ha.

**Cépages** : Cabernet franc, Cabernet sauvignon (15 % maximum).

### Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimum 4 500 pieds/ha. Enherbement ou travail du sol sur 50 % minimum de la surface.

Enherbement des tournières. Dédoublage obligatoire des bourgeons. Identification parcellaire obligatoire. Engagement parcellaire sur 3 ans.

Contrôle à la parcelle des conditions de production en Juillet et Septembre. Sortie des chais au 1<sup>er</sup> Juin.



## DÉGUSTATION

Le Saumur Puy Notre Dame est un vin rouge à la robe soutenue, charpenté, puissant et harmonieux. Il est dominé par des arômes de fruits rouges et de fruits noirs avec une belle persistance en bouche, caractéristique des vins de garde.

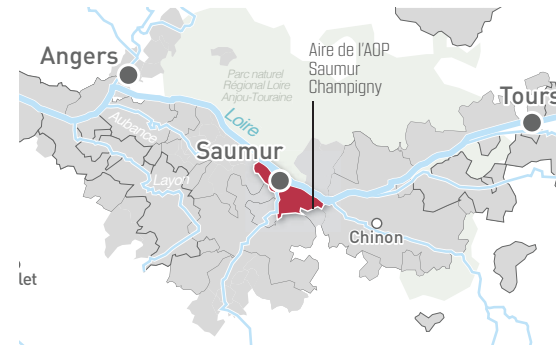
**Potentiel de garde :** Les Saumur Puy Notre Dame peuvent être consommés dans leur jeunesse mais leur complexité se révèle après plusieurs années de garde (5 à 10 ans).



Sources : Interprofessions, INAO. Chiffres : moyenne 5 ans (2014-2018)

# Saumur Champigny

AOP/AOC par décret original du 31 décembre 1957, modifié le 8 juin 2011



## LE VIGNOBLE

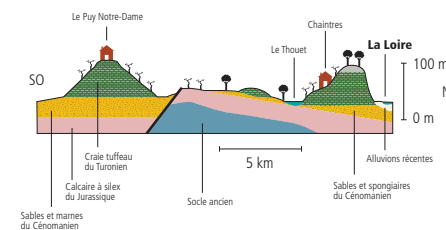
**Localisation :** Dans l'aire d'appellation Saumur, la dénomination Champigny peut être ajoutée pour les plus grands vins rouges, issus de 8 communes proches de Saumur.

**Superficie :** 1 580 ha.

**Histoire :** Capitale des Huguenots sous Henri IV, Saumur est dès le XII<sup>e</sup> siècle une importante place de négoce. Le nom de cette appellation pourrait provenir du latin campus igni ou champ de feu, du fait du microclimat particulièrement chaud de cette zone.

**Sols :** Le vignoble est dispersé en filots, sur les buttes de tuffeau (craie) et les affleurements sénoniens ou éocènes. Les vignes de Saumur Champigny occupent une position remarquable sur le plateau de turonien supérieur et sur les plateaux coiffant le tuffeau.

**Climat :** Océanique tempéré.



## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 80 200 hl.

**Rendement de base :** 57 hl/ha.

**Cépages :** Cabernet Franc (85% minimum), Cabernet Sauvignon et Pineau d'Aunis.

**Pratiques culturales dominantes :** Densité minimale 4 000 pieds/ha. Taille généralement Guyot simple.

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe lumineuse, couleur rouge grenat.

**Nez :** Élégant, souple et fruité, aux arômes de fruits rouges et noirs, parfois de fleurs (iris, violette).

**Bouche :** Légers et structurés, ces vins présentent toujours des tanins fins et veloutés et une fin de bouche fraîche et équilibrée.

**Température de service :** 16-18°.

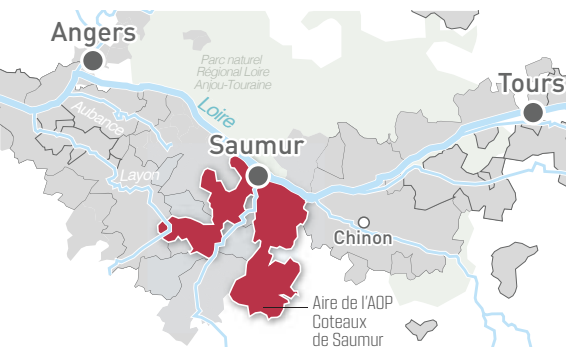
**Harmonie des mets et des vins :** Ils s'accordent avec une large palette de viandes et de fromages (viandes rouges et grillées, volailles roties et farcies, gibier...) et aussi sur certains poissons.

**Potentiel de garde :** La plupart peuvent être consommés dans leur jeunesse mais la complexité de certaines cuvées se révèle après plusieurs années de garde (5 à 20 ans).



# Coteaux de Saumur

AOP/AOC par décret original du 21 avril 1962, modifié le 8 juin 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Ce vignoble se situe sur la cuesta crétacée de la bordure Sud-Ouest du Bassin Parisien, il est planté sur sol calcaire de tuffeau (craie). La délimitation a reconnu une vaste zone bien exposée, mais généralement seuls 11 hectares sont déclarés dans cette AOC. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.

**Superficie :** 10 ha.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 300 hl.

**Rendement de base :** 35 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :** Densité minimale de 4 000 pieds/ ha. Taille Guyot double à 2 x 3 yeux (2 x 4 en Saumurois) ou gobelet à 3 x 2 yeux.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles par triés successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble.

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe intense, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

**Nez :** Fraîcheur et complexité. Rhubarbe, pêche, abricot se mêlent à des notes de fleurs blanches.

**Bouche :** À la fois vif et onctueux, mais sans excès de sucrosité.

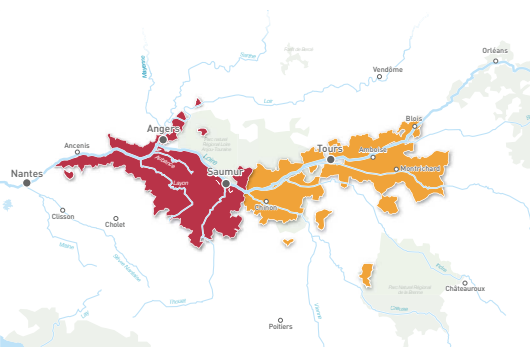
**Température de service :** Rafraîchis à 6-8°.

**Harmonie des mets et des vins :** Idéal en apéritif avec une brochette de fruits frais. Parfait accord avec un roquefort.

**Potentiel de garde :** Excellent vin de garde.

# Rosé de Loire

AOP/AOC par décret original du 4 septembre 1974, modifié le 20 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation Rosé de Loire s'étend sur les aires d'AOC Anjou et Touraine.

**Superficie :** 860 ha.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur**

**les 5 dernières années :** 44 200 hl.

**Rendement de base :** 60 hl/ha.

**Cépages :** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau (noir ou gris), Pineau d'Aunis, Gamay, Pinot Noir.

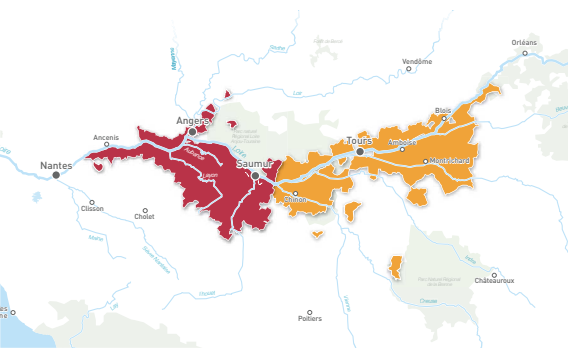
## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe cristalline, de couleur rose flamant aux reflets coquelicots ou robe framboise brillante aux reflets pourpres.

**Nez :** Très aromatique. Fruité et rafraîchissant, il peut dévoiler un nez complexe d'agrumes, de petits fruits rouges et noirs ou encore des arômes de fleurs fraîches, de fruits exotiques et de poivre blanc.

# Crémant de Loire

AOP/AOC par décret original du 17 octobre 1975, modifié le 23 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** La zone de production du Crémant de Loire correspond aux aires d'appellation Anjou, Touraine et Cheverny.

**Superficie :** 2 210 ha.

**Histoire :** Issue de la tradition ligérienne d'élaboration de vins de fines bulles, l'AOC Crémant de Loire est née lors de la création par l'INAO d'un cahier des charges très strict réglementant le Crémant au niveau national. Profitant du savoir-faire traditionnel des vignerons et négociants ainsi que de conditions de production propices, le Crémant de Loire s'est peu à peu développé.

**Sols & Climat :** L'aire géographique étendue du Crémant de Loire explique une grande variabilité de sols, de climats et donc de cépages.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 147 700 hl.

**Rendement de base :** 74 hl/ha.

**Cépages :** Chardonnay, Chenin Blanc et Orbois, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau (Noir et Gris), Pineau d'Aunis et Pinot Noir.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité de 4 000 à 6 500 pieds/ha.  
Taille Guyot simple ou double.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles en caissettes ajourées ou pallox.  
Pressurage : extraction de 100 l de jus pour 150 kg de raisins. Vieillessement sur lattes 9 mois minimum.

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe cristalline, claire aux reflets gris, à jaune paille aux nuances dorées. Robe saumonée à cerise pour les rosés.

**Nez :** Fruits blancs, mélisse, noisette, amande et parfois une touche vanillée et réglissée.

Rosé : Arômes de petits fruits rouges.

**Bouche :** Bulle fine, bouche élégante, fraîche (parfois tonique) sur les bruts, plus douce sur les demi-secs et légèrement tannique sur les rosés.

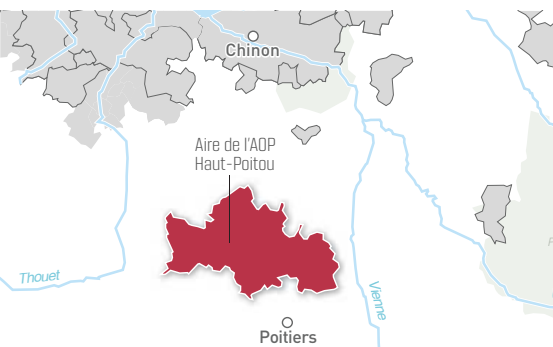
**Température de service :** Servir à 6-8°, dans des flûtes.

**Harmonie des mets et des vins :** Idéal en apéritif et dans les occasions festives, mais aussi avec les produits de la mer (poissons, crustacés) et avec les desserts. Lorsqu'il est plus structuré, le Crémant de Loire magnifie également viandes blanches et abats en sauce crème.

**Potentiel de garde :** Après le dégorgement, qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes, les vins effervescents sont conservés plusieurs mois en cave avant leur mise en marché. Ils s'expriment donc pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.

# Haut-Poitou

AOP/AOC par décret du 22 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble s'étend sur 30 communes dans le département de La Vienne et sur une seule commune dans les Deux-Sèvres. La zone géographique repose sur un plateau ondulé dont l'altitude oscille entre 80 et 120 mètres, parsemé de buttes qui culminent à 150 mètres environ.

**Superficie :** 110 ha en production.

**Histoire :** La vigne est introduite en Haut-Poitou à l'époque galloromaine. Pendant plusieurs siècles, la vigne s'étend puis régresse au gré des guerres et des invasions barbares qui se succèdent. C'est sous l'impulsion de Guillaume X, Duc de Guyenne et Comte de Poitiers que le vignoble prend de l'ampleur. Le marché anglais devient vite le premier débouché du vignoble, suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine, avec Henri II Plantagenet, roi d'Angleterre en 1152.

**Sols :** Les sols des parcelles délimitées sont en majorité argilo-calcaires. Une grande faille partage l'aire de production : au nord et à l'est, les sols du Crétacé qui donnent des collines argileuses posées sur la craie tuffeau ou les terres d'aubues du Turonien et au sud et à l'ouest, un grand plateau du Jurassique qui s'étend sur des terres de groies plus ou moins profondes caractérisées par

des argiles rouges parsemées de pierraille calcaire souvent fossilifère.

**Climat :** Le climat est soumis conjointement aux influences océaniques, qui contribuent à la tempérance du climat, et à des caractéristiques continentales, qui se traduisent par une pluviométrie modérée. La pluviométrie moyenne est d'environ 630 mm/an. L'ensoleillement est important : 1 900 h/an.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 5 700 hl.

Blanc : 3 900 hl,

Rouge : 1 400 hl,

Rosé : 400 hl.

**Rendement de base :** : 67 hl/ha pour les blancs, 58 hl/ha pour les rouges et 60 hl/ha pour les rosés.

### Cépages :

Blancs : Sauvignon Blanc ou Sauvignon Gris (fié gris) en monocépage ou assemblage (60% minimum Sauvignon Blanc).

Rouges : Cépage principal Cabernet Franc (60% à 100%), Gamay (maximum 40%), Merlot et Pinot Noir (maximum 10%).

Rosés : Assemblages Cabernet Franc, Pinot Noir et Gamay.

### Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale 4 200 pieds/ha.  
Soit Taille Guyot simple ou double, soit taille courte.  
Selon les cépages, les yeux francs varient.

### DÉGUSTATION

**Les vins Blanc :** Ils ont un caractère frais et présentent souvent des arômes floraux et fruités mêlant fleurs blanches, fleurs jaunes et agrumes.

Servir entre 8 et 12°.

**Harmonie des mets et des vins :**  
Parfait à l'apéritif avec quelques crevettes.  
Accompagnent fruits de mer et poissons.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.

**Les vins Rouges :** Vins élégants avec une robe qui tend vers le rubis. Ils expriment fréquemment des arômes de petits fruits rouges, de griotte, ainsi que des notes épicées et fraîches. Servir entre 13 et 14°.

**Harmonie des mets et des vins :**  
Matelotte d'anguilles, chevreau à l'ail vert, fromages.

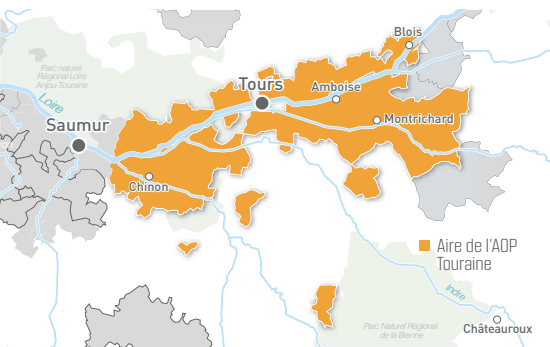
**Potentiel de garde :** 4 à 5 ans.

**Les vins Rosés :** Ce sont des vins légers, nerveux sans être agressifs, aux arômes bien présents de fruits mûrs. Servir entre 8° et 12°.

**Harmonie des mets et des vins :**  
Charcuteries locales : boudins, rillons, farcis poitevins...

# Touraine

AOP/AOC par décret original du 24 décembre 1939, modifié le 23 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation s'étend des limites de l'Anjou aux portes de la Sologne dans une zone de confluence formée par la Loire et ses affluents, répartie sur 143 communes (101 en Indre-et-Loire et 42 en Loir-et-Cher). C'est au Sud-Est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher et entre le Cher et la Loire, que se situe la majeure partie du vignoble.

**Superficie :** 4 430 ha.

**Histoire :** La fondation du monastère de Marmoutier par Saint-Martin, en 372, marque le début de l'extension du vignoble de Touraine. La proximité des cours d'eau joue un rôle important dans la croissance du vignoble, fleuves et rivières constituant autant de voies de communication qui favorisent l'exportation. Ce développement connaît son apogée au XIX<sup>e</sup> siècle, la Touraine est alors depuis un siècle l'un des principaux fournisseurs en vin de la capitale. Après une période de crise qui dure jusqu'à la seconde guerre mondiale, la Touraine s'oriente définitivement vers les vins de qualité.

**Sols :** La nature des sols est très variée, avec les «perruches» (argiles à silex), les «aubuis»

(argilo-calcaire sur sous sol crayeux) et les sables sur argiles de la zone Est ; mais aussi des graviers légers, des faluns (sable)...

**Climat :** Influence maritime à l'Ouest qui prend peu à peu un caractère continental en allant vers l'Est. Ces écarts climatiques, combinés aux différents sols, déterminent le choix des cépages (plutôt tardifs à l'Ouest et précoces à l'Est) et donc la grande variété de vins.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 213 400 hl.

Blanc : 123 300 hl,

Rouge : 46 400 hl,

Rosé : 16 900 hl,

Fine bulle : 26 800 hl.

**Rendement de base :**

- Rouges et rosés : 60 hl/h.

- Blancs : 65 hl/ha.

- Fines bulles : 72 hl/ha.

**Cépages :**

Touraine Blanc : Sauvignon Blanc (80% minimum), sauvignon gris.

Touraine Gamay : Gamay (85% minimum).

Touraine Rouge : Côt et Cabernet franc (80% minimum dans l'assemblage).

Touraine Rosé : cépages principaux : Gamay, Cabernet franc et Côt.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité de 5 000 pieds/ha.

Taille généralement Guyot simple, taille à coursons et cordons de royat.

## DÉGUSTATION

**Blanc :** Les vins de Sauvignon sont aromatiques. Très vifs, ils évoquent le genêt, le chèvrefeuille et les fruits exotiques. Le Chenin Blanc et l'Orbois sont exclusivement destinés aux fines bulles où ils expriment des senteurs délicates de brioche, de pomme verte et de miel.

**Rouge :** Le Gamay, souvent monocépage, donne des vins légers et francs aux arômes caractéristiques de fruits rouges. Les vins d'assemblage allient ce côté juvénile et frais à la structure des autres cépages.

**Rosé :** Les assemblages classiques donnent des vins frais et délicats.

**Température de service :**

Les vins rosés et blancs, tranquilles ou effervescents sont servis à 10°; les rouges de Gamay ou d'assemblage sont rafraîchis à 14°.

**Harmonie des mets et des vins :**

Asperges de Sologne, fruits de mer, poissons, fromages de chèvre pour les blancs.

Rillons, viandes, charcuterie pour les rouges.

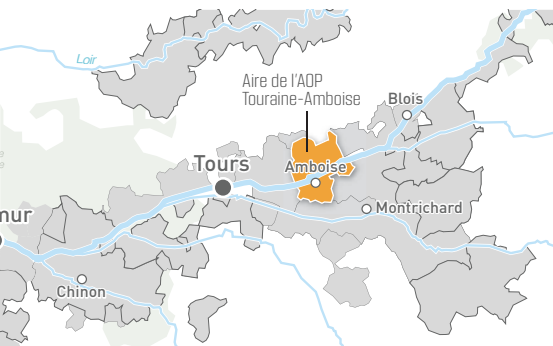
**Potentiel de garde :** Dans les 2/3 ans pour la plupart des Touraine. 3 à 5 pour les Touraine Rouge. Dans les 5 à 7 ans pour certaines dénominations comme Touraine Oisly.





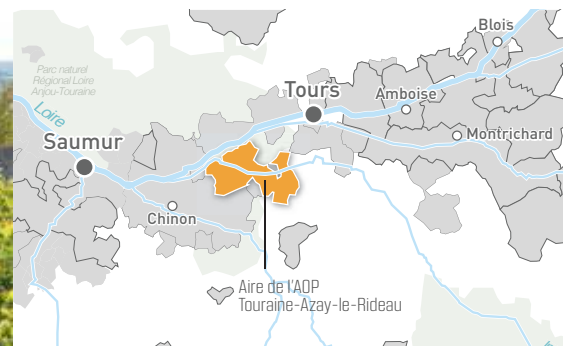
# Touraine-Amboise

CF cahier des charges AOP Touraine



# Touraine-Azay-le-Rideau

CF cahier des charges AOP Touraine



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** En amont de Tours, le vignoble s'étend sur cinq communes de la rive droite et cinq communes de la rive gauche de la Loire.

**Superficie :** 170 ha.

**Histoire :** Le vignoble entoure le château d'Amboise, l'un des plus beaux de Touraine. En 1463 Louis XI, qui avait un faible pour ce vin, ordonna de le vendre sur le marché de Tours avant tout autre vin, en raison de sa qualité. Il fait son entrée à la cour sous François I<sup>er</sup>.

**Sols :** « Perruches » (argiles à silex qui se réchauffent facilement) et « aubuis » (argilo-calcaires qui donnent de la puissance au vin).

**Climat :** La Loire dispense encore des influences atlantiques, mais une certaine continentalité fait de ce terroir une zone mixte.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 6 400 hl.

Blanc : 1 300 hl,  
Rouge : 2 600 hl,  
Rosé : 2 500 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha pour rouges et rosés, 60 hl/ha pour les blancs.

**Cépages :** 100% Côt en rouge, 100% Chenin en blanc ; Rosé : 70% Côt minimum + Gamay.

**Pratiques culturelles dominantes :**  
Densité minimale 6 600 pieds/ha.

## DÉGUSTATION

**Rouge :** Équilibré et complet, à la robe profonde, aux tanins soyeux et au fruité élégant.

**Rosé :** Souple et frais, il rappelle la cerise ou la groseille.

**Blanc :** Fruits frais et agrumes évoluent sur le coing et le miel lorsqu'il est vinifié en demi-sec ou moelleux.

**Température de service :** Rosés et blancs sont servis à 10°, les rouges à 15°.

**Harmonie des mets et des vins :** Charcuteries, poissons grillés, viandes blanches (en sauce pour les blancs demi-secs), viandes rouges et gibier.

**Potentiel de garde :** La plupart des vins s'épanouissent dans les deux ans ; les plus charpentés gagnent à être attendus au moins 5 ans.

## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation s'épanouit sur six communes des coteaux de l'Indre et de la Loire, à proximité de leur confluent.

**Superficie :** 40 ha.

**Histoire :** Le vignoble ridellois est certainement le berceau galloromain de la viticulture en Touraine. Il constitue désormais l'écrin du merveilleux château d'Azay, dont les hôtes royaux faisaient figurer en priorité sur leur table les vins du terroir.

**Sols :** « Perruches » (argiles à silex), « aubuis » (argilo-calcaire) et sables éoliens mêlés d'argiles.

**Climat :** Doux, favorisant certaines années l'élaboration de vins moelleux.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 200 hl.

Blanc : 600 hl,  
Rosé : 600 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépages :** Rosés issus à 60 % minimum de Grolleau, pur ou assemblé avec Gamay, Côt ou Cabernets. Blancs issus à 100 % Chenin (parfois vinifié en demi-sec et moelleux).

**Pratiques culturelles dominantes :**  
Densité minimale 6 600 pieds/ha.  
Taille Guyot simple ou éventail.

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe claire et brillante pour les rosés, cristalline pour les blancs.

**Nez :** Rosés : rose, lilas, poire, cerise, groseille et amande. Les blancs portent souvent une note minérale, avec une dominante de fruits frais et agrumes évoluant sur le coing et l'abricot.

**Bouche :** Fine et élégante pour les rosés, souvent ample pour les blancs.

**Température de service :** 10°.

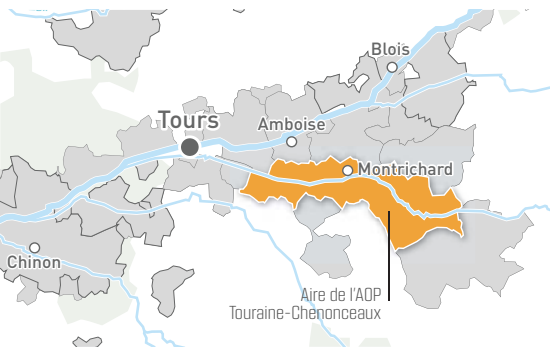
**Harmonie des mets et des vins :** Entrées, poissons fumés et viandes blanches (en sauce pour les demi-secs).

**Potentiel de garde :** Les rosés se boivent jeunes, contrairement aux blancs d'une grande longévité (10 ans).



# Touraine Chenonceaux

CF cahier des charges AOP Touraine



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** La zone géographique s'étire sur les coteaux des deux rives du Cher. La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de 8 communes du département d'Indre-et-Loire et 19 communes du département du Loir-et-Cher.

**Superficie :** 110 ha.

**Histoire :** Touraine-Chenonceaux est immanquablement liée au château éponyme. Reconnu dans le monde entier, Chenonceau évoque l'idée d'une harmonie parfaite entre une nature, faite d'eau, d'air et de verdure, et une architecture unique. Ici, la recherche de la qualité est une attention de tous les instants. Cette nouvelle dénomination offre un accord parfait, une sincère alchimie entre une terre et un château d'exception. Les Touraine-Chenonceaux livrent, entre savoir-faire et passion, le « goût » du lieu, offrant ainsi un axe de développement œnologique important.

**Sols :** Parcelles situées en coteaux, présentant de la pente, favorable au drainage naturel ainsi qu'une ouverture paysagère adaptée. On y retrouve principalement des calcaires, argiles à silex et notamment de perruches, ces pierres siliceuses typiques des terroirs ligériens.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 5 100 hl.

Blanc : 3 800 hl,

Rouge : 1 300 hl.

**Rendement de base :** 60 hl/ha pour les blancs et 55 hl/ha pour les rouges.

**Cépages :** Blancs : Sauvignon Blanc.

Rouges : Cabernet Franc (entre 35% et 50%) et Côt (entre 50% et 85%).

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 5 500 pieds/ha.

Taille Guyot simple à 9 yeux francs, ou taille courte.

## DÉGUSTATION

**Rouge :** Les rouges se distinguent par leur grande personnalité aromatique et par le fondu de leurs tanins. Les notes de fruits noirs compotés, de réglisse et de menthol servent l'élégance du vin tout en fraîcheur.

**Blanc :** Les blancs possèdent une expression aromatique intense, révélant des arômes de fleurs blanches, de fruits murs, d'agrumes et même de fruits exotiques comme l'ananas et la mangue. En bouche, les blancs sont gras, ronds et puissants, d'une belle longueur.

**Température de service :** Les Blancs sont servis de 10 à 12°, les Rouges de 14 à 15°.

## Harmonie des mets et des vins :

Sur les blancs : poissons de Loire ou nobles, viandes blanches, fromages de chèvre régionaux... mais aussi mariages avec des saveurs exotiques comme les sushis, les tajines ou la cuisine indienne.

Sur les Rouges : viandes rouges, viandes délicates comme le veau, gibier, accords terre/mer avec lotte au lard fumé.

## Potentiel de garde :

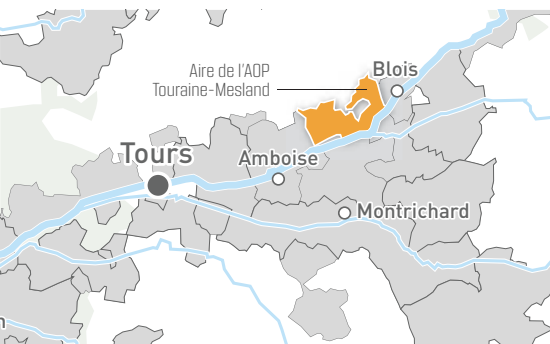
**Rouge :** De 3 à 10 ans

**Blanc :** À consommer dans leur jeunesse.



## Touraine-Mesland

CF cahier des charges AOP Touraine



### LE VIGNOBLE

**Localisation :** En aval de Blois, sur la rive droite de la Loire, l'aire d'appellation fait face au château de Chaumont et à son conservatoire international des parcs, jardins et paysages. Elle s'étend sur 6 communes du Loir-et-Cher.

**Superficie :** 90 ha.

**Histoire :** Initié par les moines de l'abbaye de Marmoutier, Mesland est le premier vignoble de la région où fut introduit le Gamay (1838) qui se répandit ensuite dans toute la région aux dépens du Côt.

**Sols :** Riches en silex et en sables siliceux favorables aux vins rouges ; quelques sols d'argiles à silex sur tuffeau pour les blancs.

**Climat :** Semi-océanique grâce à la Loire qui tempère le climat continental de cette petite région.

### LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 3 200 hl.

Blanc : 400 hl,  
Rouge : 2 100 hl,  
Rosé : 700 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha pour rouges et rosés, 60 hl/ha pour les blancs.

Sources : Interprofessions, INAO. Chiffres : moyenne 5 ans (2014-2018)

**Cépages :** Assemblage de Gamay, Cabernet Franc et Côt en rouge et rosé. Chenin pouvant être assemblé avec du Sauvignon et du Chardonnay en blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :**  
Densité de 6 600 pieds/ha.  
Taille généralement Guyot simple.

### DÉGUSTATION

**Ceil :** Rouges rubis profond. Blancs lumineux aux nuances paille.

**Nez :** Rouges aux arômes subtils de framboise et de cassis. Blancs floraux qui évoluent vers le tilleul avec une pointe de minéralité.

**Bouche :** Tanins fins pour les rouges, évolution soyeuse pour les blancs et grande fraîcheur pour les rosés.

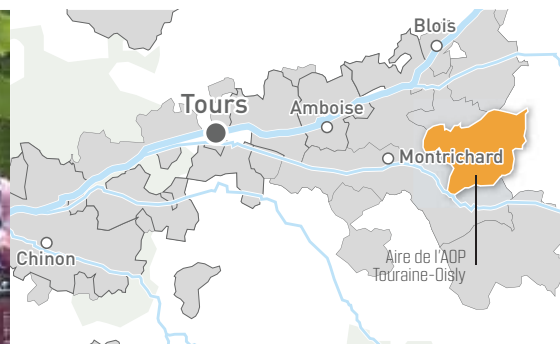
**Température de service :** Rosés et blancs sont servis à 10° ; les rouges entre 14° et 16° selon leur âge et leur structure.

**Harmonie des mets et des vins :** Charcuteries, poissons grillés et viandes blanches rôties. Les rouges s'allient volontiers avec une viande en sauce ou un gibier.

**Potentiel de garde :** Belle aptitude à la conservation, les rouges structurés gagnent en ampleur après 3 à 5 ans de garde.

## Touraine-Oisly

CF cahier des charges AOP Touraine



### LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation Touraine Oisly s'étend sur 10 communes situées au cœur de la Sologne Viticole, qui recouvrent un vaste plateau sur la ligne de partage des eaux entre le Cher et la Loire.

**Superficie :** 30 ha.

**Histoire :** Le petit village de Oisly est porteur d'une véritable tradition viticole. On reconnaît volontiers qu'il constitue le berceau historique du célèbre cépage Sauvignon. Présent depuis 1905 sur les sols sablonneux de la Sologne viticole, celui-ci s'est surtout développé dans les années 60. Ainsi, au milieu des années 80, une association voit le jour pour faire reconnaître ce terroir et sa personnalité. Les premiers pas vers la reconnaissance actuelle commençaient. Les générations se succédant, la profession œuvrait pour créer des vins d'exception, valorisant le sauvignon.

**Sols :** Le sol révèle un subtil équilibre entre sable et argile : les couches sableuses, parfois caillouteuses, de la surface assurent une bonne perméabilité et un bon réchauffement pour les vignes. Tandis que l'argile de Sologne, à faible profondeur, assure l'alimentation hydrique et une lente maturité. Cet équilibre est la caractéristique identitaire de ce terroir si favorable au cépage sauvignon.

**Climat :** Le climat de la zone géographique met en évidence une saison sub-sèche la plus accentuée de la région Touraine.

### LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 600 hl.

**Rendement de base :** 60 hl/ha.

**Cépage :** Sauvignon Blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :**  
Densité de 6 000 pieds/ha.

Taille Guyot simple à 9 yeux francs, ou taille courte.

### DÉGUSTATION

Vins racés possédant rondeur et complexité, toute en élégance et finesse. Large bouquet d'arômes : des notes florales, d'agrumes ou encore de fruits exotiques.

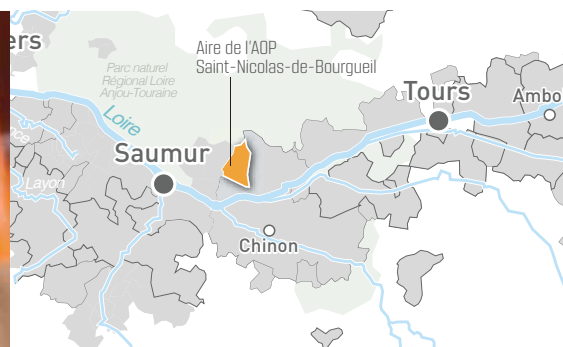
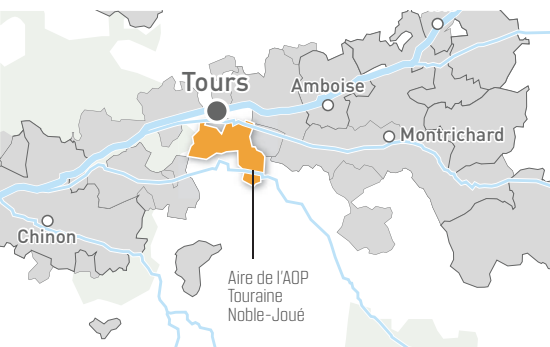
**Température de service :** 10°.

**Harmonie des mets et des vins :** Fromages régionaux : Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Selles-sur-Cher, asperges de Sologne, poissons de Loire au beurre blanc, poissons nobles. Cuisine du monde : tajine poulet au citron confit, nems thaïlandais, sushi.

**Potentiel de garde :** À boire dans les 5 ans.

# Touraine Noble-Joué

AOP/AOC par décret original du 19 avril 2001, modifié le 8 juin 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Entre Indre et Cher, au Sud de l'agglomération tourangelles.

**Superficie :** 30 ha.

**Histoire :** La présence du Noble-Joué est attestée à la cour du roi Louis XI. Au sommet de sa renommée au XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble demande l'AOC en 1939, mais l'entrée en guerre fait oublier le dossier. Partiellement détruit puis grignoté par l'urbanisation le vignoble s'éteint jusqu'en 1975 où il est relancé par un groupe de vignerons. Il a maintenant retrouvé son succès sur les tables tourangelles.

**Sols :** Calcaires, argilo-calcaires et argiles à silex.

**Climat :** Tempéré à influence océanique.

## LE VIN

Vin gris original, le Noble-Joué est issu d'un subtil assemblage des trois Pinot. Le Pinot Meunier constitue le corps et la puissance, le Pinot gris donne fruité et finesse, le Pinot noir apporte la rondeur et la longueur.

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 500 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépages :** Pinot Meunier (principal, minimum 40%), Pinot Gris (minimum 20%), Pinot Noir (minimum 10%).

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité de 6 500 pieds/ha.

Taille Guyot à un ou deux bras et taille courte.

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe cristalline, de couleur rose pâle aux reflets gris à rose framboise aux reflets orangés.

**Nez :** Très aromatique. Notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de violette, de bonbon anglais.

**Bouche :** Légère, souple, délicate et rafraîchissante.

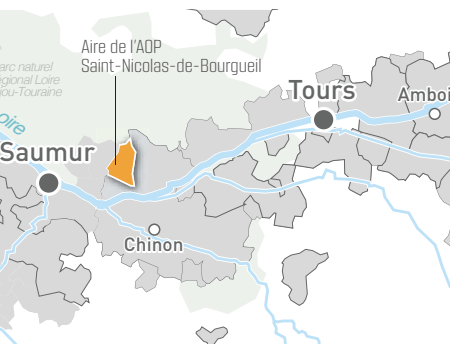
**Température de service :** 8°.

**Harmonie des mets et des vins :** Apéritif, pizzas variées, cuisine d'été (taboulé, salade niçoise, grillades de viande ou de poisson...), charcuteries, pâtes fraîches...

**Potentiel de garde :** À boire dans leur jeunesse.

# Saint-Nicolas-de-Bourgueil

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 22 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation épouse les contours de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Le vignoble est situé à l'ouest de la Touraine, au cœur d'un Parc Naturel, sur la haute terrasse de la rive Droite de La Loire, juste sous la forêt et au-dessus de caves troglodytiques.

**Superficie :** 1 100 ha.

**Histoire :** La culture de la vigne remonte sans doute ici à l'époque romaine, mais c'est autour de l'abbaye de Bourgueil, fondée en 990, que se développa véritablement le vignoble bourgueillois, dont celui de Saint-Nicolas. Le cépage Breton y fit son apparition en 1152, grâce à l'union de l'Anjou et de l'Aquitaine.

**Sols :** L'aire est située en majorité sur une large terrasse d'alluvions anciennes dont les sols profonds sont constitués de sables et de graviers. Au-dessus des terrasses, le tiers du vignoble s'étend sur un coteau de tuffeau (craie du Turonien) recouvert de sables.

**Climat :** Le vignoble est largement ouvert sur la Loire qui, à cet endroit-là, avec le confluent de la Vienne, prend des dimensions exceptionnelles et laisse amplement pénétrer les influences maritimes. Le climat est donc légèrement

plus océanique qu'à Bourgueil, avec le même coteau couvert de forêt qui protège des vents du Nord les pentes bien exposées.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 60 800 hl.

Rouge : 59 900 hl,

Rosé : 900 hl.

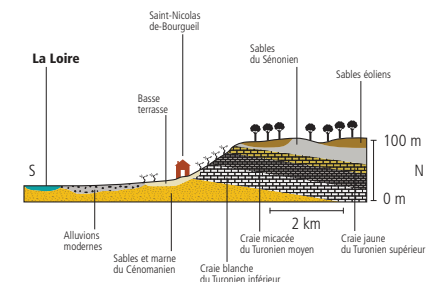
**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépages :** Cabernet Franc (Cabernet Sauvignon dans la limite de 10% de l'assemblage, mais peu utilisé).

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité de 4 500 pieds/ha.

Taille sévèrement réglementée, généralement Guyot simple.



**DÉGUSTATION**

**Ceil** : Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre.

**Nez** : Nez intense de petits fruits rouges et de violette pour les vins de graviers ; framboise, mûre, réglisse et épices pour les « vins de tuffeau » qui évoluent vers des notes de cuir et de sous-bois.

**Bouche** : Souple et coulante pour les uns ; dense et charnue pour les autres, qui s'assagissent avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée.

**Température de service :**

14° pour de jeunes vins de terrasses, 17° pour des vins plus âgés.

**Harmonie des mets et des vins :**

Viandes blanches grillées, poêlées ou sautées et déglacées au fond brun, mais aussi poissons en sauce rouge et, pour les vins ayant plus de mâche, des mets plus savoureux (entrecôte marchand de vin, fromages de chèvre jeunes, civet de lièvre...).

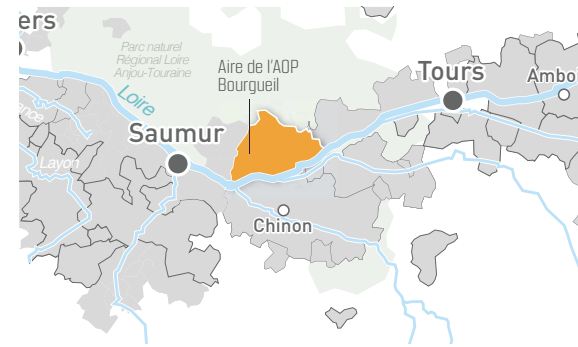
**Potentiel de garde** : Les vins de graves arrivent rapidement à maturité, alors que les vins de tuffeau s'épanouissent entre 5 et 10 ans de garde.



Sources : Interprofessions, INAO. Chiffres : moyenne 5 ans (2014-2018)

# Bourgueil

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 23 septembre 2011

**LE VIGNOBLE**

**Localisation** : L'aire d'appellation s'étend sur 7 communes, sur la rive droite de la Loire. La pente est douce et le paysage aux multiples parcelles ressemble à une mosaïque qu'éclairent les constructions en pierres blanches de tuffeau.

**Superficie** : 1 350 ha.

**Histoire** : La culture de la vigne remonte sans doute ici à l'époque romaine, mais c'est autour de l'abbaye de Bourgueil, fondée en 990, que se développa véritablement le vignoble. Le cépage Breton (Cabernet Franc) y fit son apparition en 1152, grâce à l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine.

**Sols** : La moitié du vignoble est située sur le coteau dominant la Loire dont les sols sont constitués de tuffeau (craie du Turonien) ; l'autre moitié sur des terrasses de sables et de graves (alluvions anciennes de la Loire).

**Climat** : Le vignoble bénéficie d'une large ouverture sur la Loire, les influences atlantiques remontant la vallée s'y font nettement sentir. Le coteau exposé plein Sud et le plateau couvert de forêt protègent la terrasse des vents du Nord. Comme à Chinon, on retrouve un microclimat doux et tempéré.

**LE VIN**

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 57 700 hl.

Rouge : 55 200 hl,

Rosé : 2 500 hl.

**Rendement de base** : 55 hl/ha.

**Cépages** : Cabernet Franc (quasi unique), Cabernet Sauvignon toléré dans la limite de 10% de l'encépagement.

**Pratiques culturales dominantes** :

Densité de 5 000 pieds/ha.

Taille sévèrement réglementée, majoritairement en Guyot simple.

**DÉGUSTATION**

**Ceil** : Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre.

**Nez** : Nez intense de petits fruits rouges (griotte, fraise...) pour les vins de graviers ; framboise, mûre, réglisse et épices pour les « vins de tuffeau » qui évoluent vers des notes de torréfaction et d'épices.

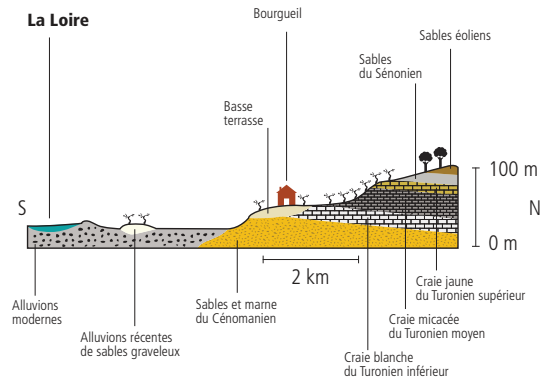
**Bouche** : Souple pour les uns ; dense et charnue pour les autres, qui s'assagissent avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée.



**Température de service :** 15° pour de jeunes vins de terrasses, 17° pour des vins plus âgés.

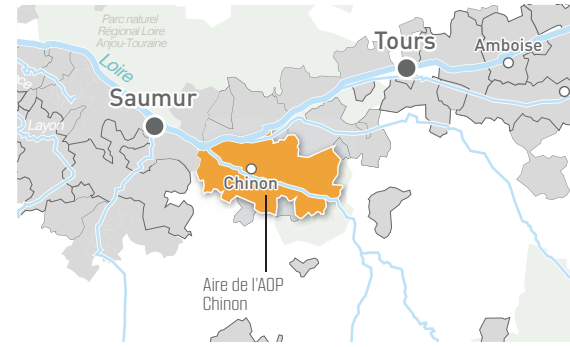
**Harmonie des mets et des vins :** Viandes blanches grillées ou poêlées, volailles sautées et déglacées au fond brun, poissons (truite au beurre rouge)... Pour les vins ayant plus de structure, des mets plus savoureux (entrecôte marchand de vin, fromages de chèvre moelleux, faisan farci aux noix...).

**Potentiel de garde :** Les vins de graves arrivent rapidement à maturité (2 à 5 ans), alors que les vins de tuffeau ne commencent à exprimer leur complexité à partir de 2 ans et peuvent se conserver pendant plusieurs décennies pour les beaux millésimes.



# Chinon

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 17 août 2016



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation s'étend sur 26 communes, de part et d'autre de la Vienne, jusqu'à sa confluence avec la Loire.

**Superficie :** 2 330 ha.

**Histoire :** La Forteresse Royale de Chinon, qui domine la Vienne, fut le lieu de séjour de nombreux rois et princes, des Plantagenêts jusqu'à Richelieu. En 1429, Charles VII y reçut Jeanne d'Arc venue le convaincre de reconquérir le royaume de France. Terre natale de François Rabelais, l'appellation Chinon possède les mêmes contours que ceux de la Rabelaisie, territoire imaginaire des aventures de Pantagruel et Gargantua. Le site est prisé des touristes en quête de l'humanisme de Rabelais gravé dans l'architecture et les paysages du chinonais.

**Sols :** Trois grands types de sols :

Les terrasses alluviales (anciennes et récentes) des bords de la Vienne, composées de graves et de sables.

Les coteaux et les buttes calcaires du Turonien (tuffeau jaune) situés en bordure des axes fluviaux.

Les plateaux et buttes constitués essentiellement d'argiles à silice et de sables (Sénonien).

**Climat :** Le large confluent de la Loire et de la Vienne est une porte d'entrée à la douceur atlantique. Le climat océanique pénètre donc par les deux vallées jusqu'à la plus lointaine pente ou terrasse. Orientés Est-Ouest, les coteaux bénéficient d'une exposition Sud très ensoleillée : on retrouve un microclimat privilégié qui convient parfaitement au Cabernet Franc.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 92 900 hl.

Blanc : 2 900 hl,

Rouge : 79 800 hl,

Rosé : 10 200 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépages :** Le rouge et le rosé proviennent quasi exclusivement du Cabernet Franc (ou Breton), même si le Cabernet Sauvignon est autorisé dans la limite de 10% de l'encépagement. Le blanc est issu du Chenin.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité minimale 4 500 pieds/ha.





## DÉGUSTATION

### Coteaux du Loir blanc

**Ceil** : Robe cristalline jaune or.

**Nez & Bouche** : Les Coteaux du Loir blanc sont frais, fruités - pêche ou fruits exotiques et ont une belle rondeur.

Ils peuvent sur certains terroirs développer une intense minéralité.

**Température de service** : Blancs : 12°

**Harmonie des mets et des vins** : Ils mettent en valeur les poissons de mer et de rivière, les volailles et les fromages de chèvre.

**Potentiel de garde** : Ce sont des vins de garde mais ils s'apprécient jeunes car ils sont gourmands. Dans les grands millésimes, on produit des moelleux très proches de leurs homologues des bords de Loire.

### Coteaux du Loir rouge et rosé

**Ceil** : Robe claire pour les rouges, couleur rose saumon et brillant pour les rosés.

**Nez & Bouche** : Aromatique, parfums de petits fruits rouges. Bouche tout en fraîcheur. Finale subtile avec des notes de kirsch et d'épices.

Le bouquet du Pineau d'Aunis lui donne une originalité certaine. En prenant de l'âge, son parfum de fraise, framboise et pivoine s'accroît.

**Température de service** :

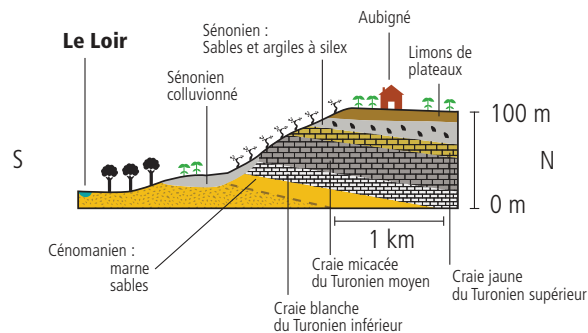
Rosés : 12°.

Rouges : 14°.

**Harmonie des mets et des vins** : Repas champêtre (charcuteries, andouillettes, rillettes...), terrine d'agneau aux herbes, pigeon, pintade, fromages, salade de fruits rouges.

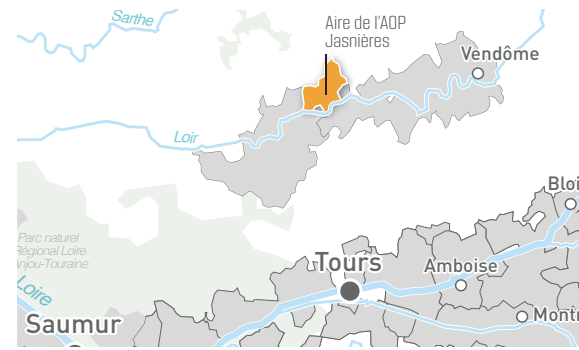
**Potentiel de garde** : Les rosés s'épanouissent dans les 2 ans.

Les rouges peuvent se conserver quelques années, certains plus de 10 ans.



# Jasnières

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 17 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : L'aire géographique de l'appellation Jasnières s'étend sur deux communes du département de la Sarthe : Lhomme et Ruillé-sur-Loir.

**Superficie** : 70 ha.

**Histoire** : Développé par les moines cisterciens au Moyen-âge, célébré par Henri IV et finement cartographié sous Louis XIV, le vignoble connaît un renouveau qualitatif doublé d'un profond regain d'intérêt du public depuis les années 1970.

**Sols** : Craie du turonien (tuffeau), décomposée en argiles à silex sur les coteaux pentus.

**Climat** : Cette appellation est l'une des plus septentrionales du Val de Loire. Protégée par la forêt de Bercé au Nord et profitant de vallons adjacents et de coteaux exposés plein sud, elle jouit d'un climat tourangeau tempéré, décliné en nombreux microclimats.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 2 300 hl.

**Rendement de base** : 52 hl/ha.

**Cépage** : Chenin Blanc.

**Pratiques culturales dominantes** : Densité minimale 5 500 pieds/ha. Taille courte sévèrement réglementée.

## DÉGUSTATION

**Ceil** : Robe cristalline jaune or

**Nez & Bouche** : Arômes floraux et fruités (avec souvent une note minérale) qui évoluent tout en subtilité vers les fruits secs et exotiques, le miel et les épices. Ils conservent en final une sensation de fraîcheur.

**Température de service** : 12°.

**Harmonie des mets et des vins** :

Ils mettent en valeur les poissons de mer et de rivière, les volailles et les fromages de chèvre.

**Potentiel de garde** :

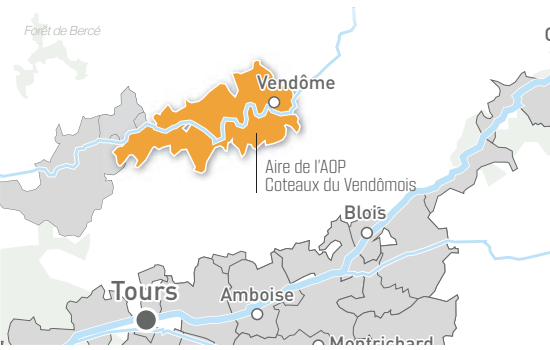
Dépasse généralement les 15 ans, voire plus. Dans les grands millésimes on produit des moelleux très proches de leurs homologues des bords de Loire.





# Coteaux du Vendômois

AOP/AOC par décret original du 2 mai 2001, modifié le 24 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble se situe dans le département du Loir et Cher dans la vallée du Loir, à l'ouest de la ville de Vendôme. Il s'étend sur 27 communes.

**Superficie :** 110 Ha

**Histoire :** L'existence du vignoble des Coteaux du Vendômois se retrouve dans une charte de donation du X<sup>e</sup> siècle qui mentionne la présence de vignes à Villedieu. Henri IV quant à lui estime particulièrement les vins du domaine de Prépatour sis sur la commune de Naveil. Mais il faudra attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour voir le plein essor du secteur viticole du canton de Vendôme.

**Climat :** Océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les précipitations sont d'environ 680 mm par an.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 4 400 hl.

Blanc : 800 hl,  
Rouge : 1 900 hl,  
Rosé : 1 700 hl.

### Vins blancs

**Cépages :** Chenin avec possibilité jusqu'à 20% de Chardonnay.

### Vins rouges

**Cépages :** Pineau d'Aunis (minimum 50%), pouvant être complété par Cabernet Franc, Pinot Noir et Gamay.

### Vins gris

**Cépage :** Pineau d'Aunis.

**Rendement :** Blancs et rouges 55 hl/ha.  
Gris : 60 hl/ha.

### Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale 4 500 pieds/ha.  
Les vignes sont conduites en palissage plan relevé. Les vignes sont taillées en Guyot, demi baguettes et taille courte.

## DÉGUSTATION

### Vins Blancs

**Œil :** Robe or pale.

**Nez :** Les senteurs de miel et de tilleul participent à la composition d'une palette fine et complexe.

**Bouche :** Sédusant et d'une très bonne longueur.

**Vins gris :** Issus du Pineau d'Aunis par pressurage direct constituent l'originalité de l'appellation.

**Œil :** Robe pâle aux reflets saumonés.

**Nez :** Leur nez est généreux et dominé par une senteur poivrée.

**Bouche :** La délicatesse domine pour donner des vins rafraichissants, et joyeux.

**Vins rouges :** Offrent une palette aromatique complexe où dominent les épices et les fruits rouges.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.

### Harmonie des mets et des vins :

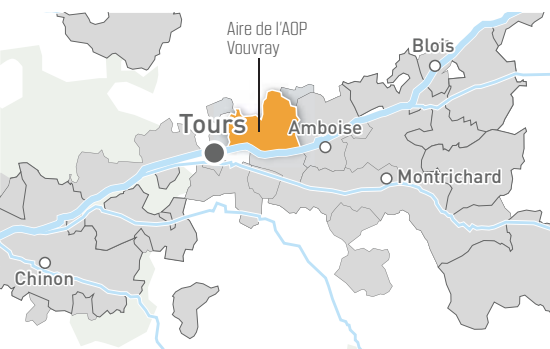
Blancs : fruits de mer (langoustines flambées, écrevisses grillées), poissons grillés, quiche lorraine, tartes salées...

Rouges : Volailles et viandes blanches, rouelle de porc.



# Vouvray

AOP/AOC par décret original du 8 décembre 1936, modifié le 8 juin 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation s'ouvre aux limites Est de l'agglomération tourangelle et s'étend sur 7 communes de la rive droite de la Loire et en bordure de son affluent, la Brenne.

**Superficie :** 2 220 ha.

**Histoire :** On attribue le développement du vignoble à Saint Martin qui a implanté la célèbre abbaye de Marmoutier et, selon la légende, introduit des cépages et un mode de taille toujours en vigueur. Balzac a laissé son empreinte à Vouvray en y situant l'action de son roman « L'illustre Godissart », si bien que le buste de ce commis voyageur imaginaire orne encore une place du bourg...

**Climat :** En bordure de vallées confluentes, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique, faiblissante à ce niveau de la Loire qui pénètre jusqu'au cœur du vignoble. Des automnes ensoleillés favorisent la surmaturité voire la pourriture noble. L'obtention de vins tendres (demi-secs), moelleux ou liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant. Par ailleurs on vinifie chaque année de grands Vouvray secs.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 115 700 hl.

Blanc : 48 200 hl,

Fine bulle : 67 500 hl (en mousseux et aussi en pétillant).

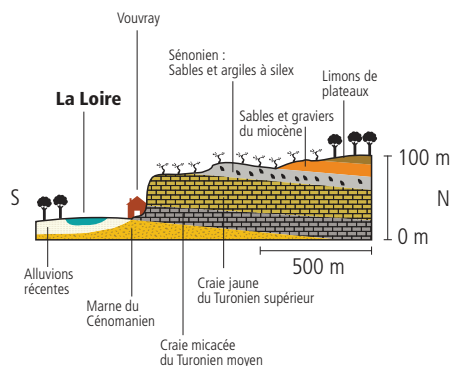
**Rendement de base :** 52 hl/ha en vins tranquilles, 65 hl/ha en fines bulles.

**Cépages :** Chenin Blanc et Orbois (accessoire, jusqu'à 5%).

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité de 6 600 pieds/ha.

Taille en éventail, obligatoirement courte.



## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe soutenue et lumineuse d'une couleur allant de jaune paille pour les pétillants et mousseux, à dorée aux reflets ambrés pour les liquoreux à maturité.

**Nez :** Toujours flatteurs dans leur jeunesse (acacia, rose, agrumes et brioche pour les fines bulles), les Vouvray évoluent sur des notes confites et compotées, d'abricots, de coings et surtout de miel floral.

**Bouche :** Les blancs secs sont riches et typés. Selon leur moelleux, les vins sont tendres, sensuels, amples ou opulents, mais toujours d'une grande fraîcheur.

**Température de service :**

Fines bulles à 8° ; secs à 11-12°.

Tendres et moelleux à carafer et à servir très frais (8°) pour les sentir évoluer.

**Harmonie des mets et des vins :**

Blanc sec : mets amples à base de poisson (cassolette de fruits de mer, tagliatelles au saumon fumé, lotte flambée au cognac) ou

de sauce blanche. Fromages à pâte tendre et moelleuse.

Demi-sec : poissons et viandes blanches en crème (ailes de raie, foies de volailles, ris de veau aux morilles...), fromage du style gruyère Suisse, Comté, Salers ou encore Reblochon.

Moelleux : apéritifs ou desserts à base de pommes, poires, nougat ou pâte d'amande ; fromages à pâtes persillées : Fourme d'Ambert, Roquefort, Bleu d'Auvergne.

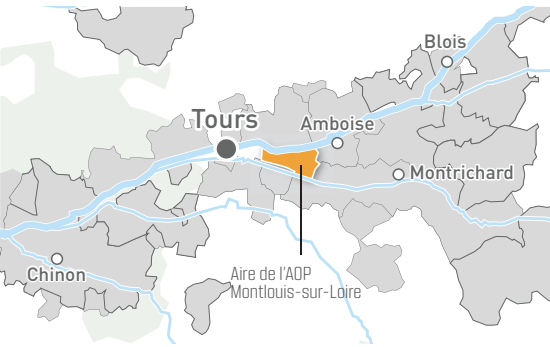
Les fines bulles : festives et apéritives, elles se substituent volontiers aux blancs secs. Jolis accords avec les fromages du style Brie, Brillat-Savarin, Saint-Marcellin, Beaufort, Gruyère Suisse.

**Potentiel de garde :** La durée de vie considérable des Vouvray (10 ans voir plus) est soutenue par les conditions de conservation parfaites (température et hygrométrie) des caves profondes creusées dans la craie des coteaux.



# Montlouis-sur-Loire

AOP/AOC par décret original du 6 décembre 1938, modifié le 11 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** l'aire d'appellation est située en amont de Tours, sur l'interfluve de la Loire et du Cher, au point de rencontre des deux vallées, sur un promontoire incliné Sud-Est. Elle se répartit sur 3 communes.

**Superficie :** 430 ha.

**Histoire :** La vigne est présente à Montlouis sur Loire depuis le V<sup>e</sup> siècle, la ville se nommait à cette époque Mons Laudium. Elle doit son essor à la Loire, alors navigable, et à son port d'où partaient notamment le vin et le tuffeau. Les années ont passé, la Loire s'est ensablée, le port a disparu, mais le vin est resté une activité agricole à part entière.

**Sols :** Au sommet du promontoire le sol est composé d'argiles surmontées de sables soufflés depuis la Loire et le Cher et d'éléments grossiers de silex et de craie. Le tuffeau (craie du Turonien) reste toujours à portée de racines.

**Climat :** Bordé de limites géographiques naturelles (Loire au Nord, Cher au Sud et massif forestier d'Amboise à l'Est), Montlouis-sur-Loire jouit de conditions climatiques particulièrement douces : les influences de l'océan pénètrent par

les deux vallées largement ouvertes, ce qui favorise la surmaturation des raisins et produit des vins blancs secs de haute maturité. L'obtention de vins tendres (demi-secs) ou de vins liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 15 000 hl.

Blanc : 5 300 hl,

Fine bulle : 9 700 hl (en mousseux et aussi en pétillant).

**Rendement de base :** 52 hl/ha en vins tranquilles, 65 hl/ha en fines bulles.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité de 6 600 pieds/ha.

Taille en éventail, obligatoirement courte.

## DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe soutenue et lumineuse de couleur jaune paille pour les pétillants et mousseux, qui tend au doré à reflets ambrés pour les liquoreux à maturité.

**Nez :** Toujours flatteurs dans leur jeunesse (fleurs blanches, verveine, agrumes et brioche pour les fines bulles), les Montlouis évoluent sur des notes d'amandes, de coing, de miel et de cire, avec une minéralité marquée.

**Bouche :** Selon leur moelleux, les vins sont tendres, sensuels, amples ou opulents, mais toujours d'une grande fraîcheur. Les blancs secs sont riches et racés.

**Température de service :**

Fines bulles : 8°.

Secs : 11°.

Tendres et moelleux à carafier et à servir très frais (6-8°) pour les sentir évoluer.

## Harmonie des mets et des vins :

Mets à structure ronde et savoureuse.

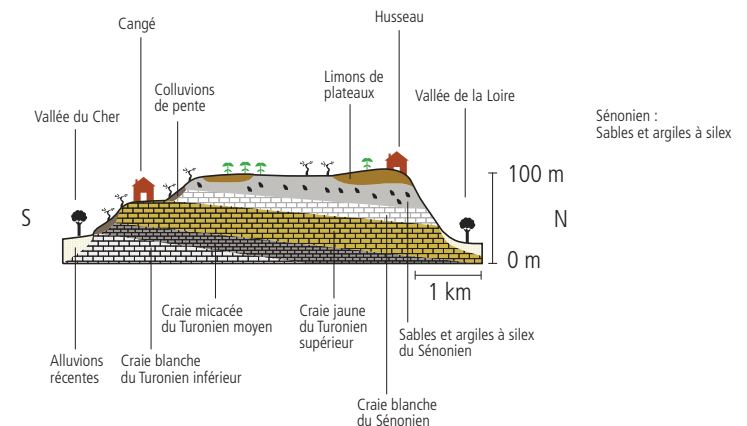
Blanc sec : escalope de sandre, daurade au vin blanc, quiche lorraine onctueuse, St Jacques à la crème...

Tendre : filet de bar, volaille farcie aux épices, ris de veau aux morilles...

Moelleux : pêches blanches pochées au Montlouis-sur-Loire, nougat glacé au miel, tarte à la rhubarbe ; fromages à pâtes persillées...

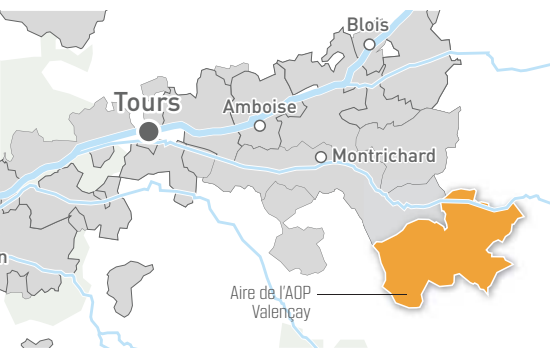
Les fines bulles sont festives et apéritives, mais à table elles se substituent volontiers aux blancs secs.

**Potentiel de garde :** Grande aptitude au vieillissement avec des évolutions très délicates pendant la première décennie et un épanouissement graduel.



# Valençay

AOP/AOC par décret original du 17 mars 2004, modifié le 23 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Dominant le Cher et ses affluents, le vignoble de Valençay se situe au Nord du Département de l'Indre, au carrefour du Berry, de la Touraine et de la Sologne. L'aire d'appellation s'étend sur 2400 hectares classés sur 11 communes de l'Indre et 1 commune du Loir-et-Cher.

**Superficie :** 170 ha en production.

**Histoire :** L'histoire du vignoble de Valençay est très ancienne, les premiers écrits datant de 965. Vin de bergers au départ, il serait devenu vin de moines si l'on en croit les trois abbayes présentes sur l'aire d'appellation. Plus récemment, Charles-Maurice de Talleyrand Périgord, Ministre des affaires étrangères de Napoléon a su faire connaître les vins de Valençay au cours de ses très nombreux repas fastueux au Château de Valençay. Le Prince de Talleyrand possédait d'ailleurs, une vigne à proximité du Château de Valençay : « le Clos du Château ». Cette parcelle, située au coeur de Valençay, a été réhabilitée par les vignerons en 1994.

**Sols :** Les vignes de Valençay sont plantées sur des coteaux à pente moyenne, dominant le Cher et ses affluents, où prédominent deux types de sols :

- L'argile à silex (aussi appelés « Perruches »).

- Des sols à dominante sablolimoneux sur argile à forte charge caillouteuse, aussi appelés « argiles à cosses », datant du Sénonien et du Turonien.

**Climat :** Le climat, de type océanique à continental, possède une nuance qui le distingue des vignobles voisins. Par ailleurs, le massif forestier entre Céré-la-Ronde et Nouans-les-Fontaines (à l'ouest de l'aire d'appellation) a tendance à retenir les précipitations, le vignoble se trouvant ainsi moins arrosé que les régions qui l'entourent.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 8 000 hl.

Blanc : 4 100 hl,

Rouge : 2 900 hl,

Rosé : 1 000 hl.

**Rendement de base :** 55hl/ha pour les Rouges et Rosés, 60 hl/ha pour les Blancs.

**Cépages :** Trois vins, trois assemblages, les vins de Valençay sont le reflet de la diversité des cépages de l'aire d'appellation.

**Vins rouges :** Gamay noir (entre 30 et 60%), Pinot Noir (minimum 10%), Côt

(minimum 10%), accompagnés ou non de Cabernet Franc (maximum 20%).

**Vins rosés :** Mêmes cépages que pour les vins rouges avec la possibilité d'ajouter du Pineau d'Aunis.

**Vins blancs :** Sauvignon Blanc (seul ou minimum 70%) pouvant être accompagné d'Orbois Blanc, de Sauvignon gris et de Chardonnay.

**Taille :** Taille Guyot à un long bois de 7 à 8 yeux francs suivant le cépage avec 1 à 2 coursons par pied.

## Le Valençay rosé :

Est un vin d'été par excellence. Grâce à sa souplesse et une belle structure, il surprend par sa capacité à bien se tenir à table avec charcuterie fine et cuisine exotique.

Les vins de Valençay se marient bien sûr très bien avec le fromage de chèvre Valençay AOP, unique cas en France où un vin et un fromage d'appellation portent le même nom.

## DÉGUSTATION

### Le Valençay blanc :

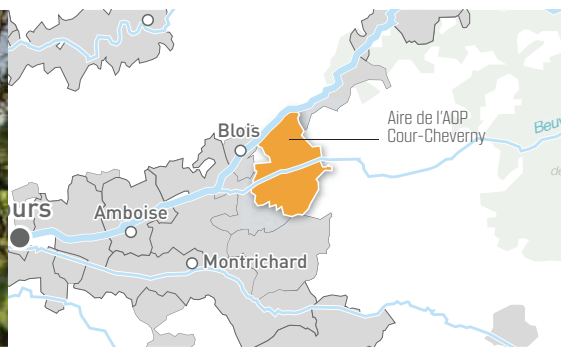
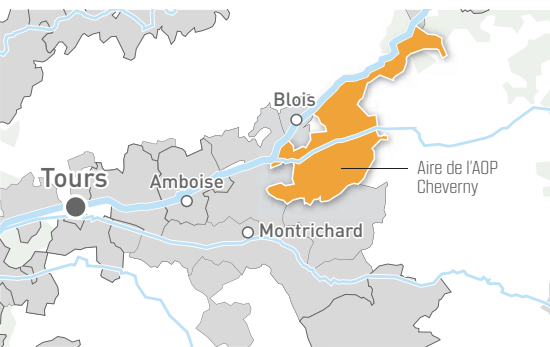
Montre une belle fraîcheur avec un nez où les agrumes le disputent aux fleurs. Son équilibre en bouche en fait un vin idéal pour les poissons et les fromages de chèvre.

### Le Valençay rouge :

Les expressions aromatiques du Gamay et du Pinot noir s'allient harmonieusement à la structure du Côt et du Cabernet. Sa finesse et sa fraîcheur en bouche lui confèrent un certain caractère qui lui permet d'accompagner les viandes rouges grillées ou en sauce.

# Cheverny

AOP/AOC par décret original du 28 mars 1993, modifié le 23 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : l'aire géographique de cette appellation est située en Loir-et-Cher, principalement au Sud de Blois sur 25 communes.

**Superficie** : 660 ha.

**Sols** : le terroir délimité s'étend principalement sur les sables et argiles de Sologne mais aussi les sables et graviers de terrasses anciennes de la Loire et même localement le calcaire de Beauce.

**Climat** : il est influencé par les grandes forêts domaniales de Chambord, Cheverny, Russy et du Val de Loire proprement dit.



## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 24 400 hl.

Blanc : 14 800 hl,

Rouge : 7 400 hl,

Rosé : 2 200 hl.

**Rendement de base** : 55 hl/ha pour les vins rouges et rosés, 60 hl/ha pour les vins blancs.

### Cépages :

**Rouges et rosés** : Le pinot noir est le cépage principal (entre 60 et 95%), complété par le gamay (entre 15 et 40%) et quelquefois par

un cépage complémentaire, le côt, limité à 5% (pour le rouge) et 25% (pour le rosé).

**Blancs** : le Sauvignon Blanc et Gris doit représenter entre 60 et 85 %, les cépages complémentaires étant le Chardonnay, le Chenin et l'Orbois.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale : 4 500 pieds par ha.

Les vignes sont soit conduites en forme haute soit basses pour les plus fortes densités.

## DÉGUSTATION

Les vins rouges sont fins avec des notes de fruits rouges. Ils acquièrent en deux ou trois ans plus de volumes et des arômes de fruits noirs et d'épices. Ils accompagnent les grillades, les viandes blanches, les poissons à chair serrée comme le thon.

Les rosés sont sec et parfumés, légèrement poivrés.

Les blancs sont très parfumés, floraux, avec un beau volume en bouche, finale sur la fraîcheur. Ce sont des vins d'apéritif et aussi de gastronomie, parfaits sur un poisson, des charcuteries, des gambas, un poulet aux herbes et aussi sur les fromages de chèvre locaux.

# Cour-Cheverny

AOP/AOC par décret original du 24 mars 1993, modifié le 26 septembre 2011

## LE VIGNOBLE

**Localisation** : l'aire géographique de cette appellation est située en Loir-et-Cher au Sud-Est de Blois sur 11 communes.

**Superficie** : 60 ha.

**Sols** : Le terroir délimité s'étend principalement sur les sables et argiles de Sologne mais aussi les sables et graviers de terrasses anciennes de la Loire et même localement le calcaire de Beauce.

**Climat** : Il est influencé par les grandes forêts domaniales de Chambord, Cheverny, Russy et du Val de Loire proprement dit.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 1 700 hl

**Rendement de base** : 60 hl/ha.

**Cépage** : Le romorantin. Il y a quarante ans, ce cépage était le plus cultivé dans cette région.

**Pratiques culturales dominantes** : Le cépage Romorantin a vraiment trouvé son terroir et beaucoup de vieilles vignes sont toujours mises en valeur. Après une période de stabilité, l'appellation Cour-Cheverny va connaître une belle croissance dans les prochains millésimes.

Les vignes sont soit conduites en forme haute, soit basses pour les plus fortes densités. Les plantations à un écartement compris entre 1,50 et 2,10 mètres. Trois modes de taille peuvent être pratiqués : guyot, demi-baguettes, éventail.

## DÉGUSTATION

Ce vin blanc est puissant, floral et fin.

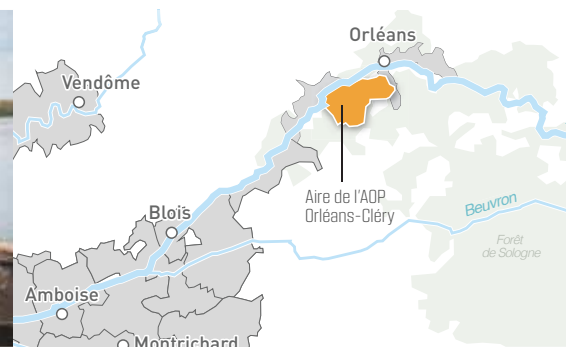
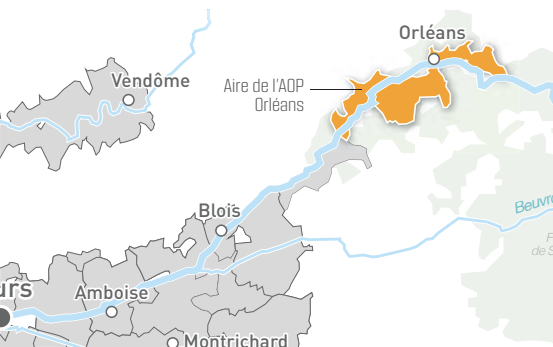
Sec et vif dans sa jeunesse, il se caractérise par un très grande longueur en bouche. Dégusté sur le fruit, il accompagne les asperges, poissons, coquilles saint Jacques et viandes blanches.

Souvent servis après deux années de vieillissement, le Cour-Cheverny acquiert alors toute sa personnalité. La robe prend alors des reflets dorés. Avec du volume en bouche, des saveurs délicates de miel d'acacia, de tilleul, ce vin révèle une grande longueur et une finale minérale. Il sera le compagnon idéal d'un perdreau, d'un homard, voire d'une tranche de foie gras poêlé.



# Orléans

AOP/AOC par décret original du 23 novembre 2006, modifié le 25 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire géographique des vins d'Orléans s'étend de part et d'autre de la Loire. Elle est limitée au Sud par la forêt de Sologne, au Nord et à l'Ouest par le plateau de la Beauce et les étangs de Dry et Lailly. L'AOC Orléans couvre 13 communes. En rive gauche de la Loire, Olivet, St Hilaire St Mesmin, Mareau aux Prés, Mézières les Cléry, Cléry St André, portent 95 % du vignoble actuel.

**Superficie :** 60 ha.

**Sols :** Le vignoble s'étend principalement en rive Sud de la Loire sur les terrasses anciennes sablograveleuses. En rive Nord, sont délimités les rebords du plateau de calcaire de Beauce.

**Climat :** Le contexte climatique est océanique sous dominance continentale avec une pluviométrie bien répartie dans l'année.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 500 hl.

Blanc : 600 hl,  
Rouge : 600 hl,  
Rosé : 300 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha en rouges et rosés 60 hl/ha en blancs.

### Cépages :

**Orléans rouges :** Pinot meunier (entre 70% et 90%) et Pinot Noir.

**Orléans rosés :** Pinot meunier (minimum 60%), Pinot Gris et Noir.

**Orléans blancs :** Chardonnay (minimum 60%), Pinot Gris.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité : 5 000 pieds/ha.  
Interligne : 2 mètre  
Taille Guyot simple avec 8 yeux par souche au maximum.

## DÉGUSTATION

Les vins d'Orléans sont appréciés pour leurs caractères légers, fins et élégants. Le cépage Pinot meunier (Orléans), dominant, constitue l'originalité de cette région laquelle il est bien adapté pour la régularité de sa qualité. Il est vinifié soit pur en rosé ou en rouge léger, soit en assemblage avec le Pinot noir donnant alors un vin rouge plus complet. Les vins blancs sont à boire jeunes. Ils sont très agréables pour leur rondeur.

# Orléans-Cléry

AOP/AOC par décret original du 23 novembre 2006, modifié le 26 octobre 2011

## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'appellation porte le nom de la commune de Cléry. Comprise dans l'aire d'appellation Orléans, elle s'étend sur cinq communes en aval d'Orléans : Cléry St André, Mareau aux Prés, Mézières les Cléry, Olivet et St Hilaire St Mesmin.

**Superficie :** 20 ha.

**Sols :** Le vignoble s'étend principalement en rive Sud de la Loire sur les terrasses anciennes sablograveleuses. En rive Nord, sont délimités les rebords du plateau de calcaire de Beauce.

**Climat :** Le contexte climatique est océanique sous dominance continentale avec une pluviométrie bien répartie dans l'année.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 500 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha.

**Cépage :**  
Cabernet franc

## Pratiques culturales dominantes :

Densité : 5 000 pieds/ha,  
Interligne : 2 mètres  
Taille Guyot simple avec 8 yeux par souche au maximum

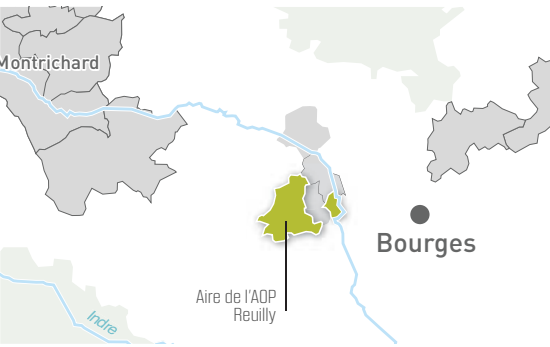
## DÉGUSTATION

Les vins d'Orléans sont appréciés pour leurs caractères légers, fins et élégants. Les vins issus de terroirs graveleux avec le cépage Cabernet franc (Orléans-Cléry) ont une robe plus soutenue avec une note épicée en finale.



# Reuilly

AOP/AOC par décret original du 9 septembre 1937 (blancs), AOP/AOC par décret original du 24 août 1961 (rosés et rouges), modifié le 8 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Vignoble est situé au Sud-Ouest de Bourges sur 2 départements. L'aire de l'AOP s'étend sur les communes de Reuilly et Diou dans l'Indre, Cerbois, Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay et Preuilly dans le Cher.

### Superficie :

260 h, dont 130 ha pour les blancs, 70 ha pour les rouges et 60 ha pour les rosés.

**Histoire :** L'origine du vignoble de Reuilly remonte au début du VII<sup>e</sup> siècle. Le roi Dagobert fit don de Reuilly et de ses vignes aux moines de l'Abbaye de Saint-Denis. Ce vignoble, qui abreuvait jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon. Les vins descendant les eaux du Cher en direction de la Loire étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres. En 1365, le Duc de Berry, fils du roi de France, édite une charte relative à la vente des vins de Reuilly, qui fixe également les dates des vendanges et le droit de percevoir des taxes sur la vente des vins. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, lors de la replantation post-phyllloxérique, les syndicats de défense des vignerons apparaissent. Après une période de latence, les années 80 voient le vignoble de Reuilly prendre un nouvel essor.

**Sols :** Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur de hautes terrasses de sables et de graves.

**Climat :** Le vignoble de Reuilly bénéficie d'un climat semi-océanique avec une moyenne de précipitations annuelles de 632 mm ce qui en fait le vignoble du Centre-Loire le moins arrosé.

Sensible aux gelées de printemps sur sa partie est, la sécheresse est certainement le risque climatique le plus courant.

L'effet millésime est toujours très marqué mais Reuilly, quelle que soit l'année, donne toujours les premiers coups de sécateur avec le pinot gris, cépage de maturité précoce.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 12 300 hl.

Blanc : 6 500 hl,  
Rouge : 3 100 hl,  
Rosé : 2 700 hl.

**Rendement de base :** 65 hl/ha pour les blancs, 63 hl/ha pour les rosés et 59 hl/ha pour les rouges.

## Cépages :

Blancs : Sauvignon blanc.  
Rouges : Pinot noir.  
Rosés : Pinot Gris et Pinot noir.

## Pratiques culturales dominantes :

Densité minimum 5 700 pieds/ha.  
Taille Guyot simple à 8 yeux francs, Guyot double ou cordon de Royat.

## DÉGUSTATION

**Reuilly blanc :** Frais et fruités, les blancs dévoilent des arômes floraux et végétaux qui se fondent dans une bouche ronde.

**Température de service :** 8 à 12°.

**Harmonie des mets et des vins :** Reuilly blanc : seul à l'apéritif, avec des crustacés ou des fromages de chèvre comme le Pouilly St-Pierre.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.

**Reuilly rouge :** Pleins, enveloppés et légers, ils possèdent un fruit affirmé. Servir à 13°.

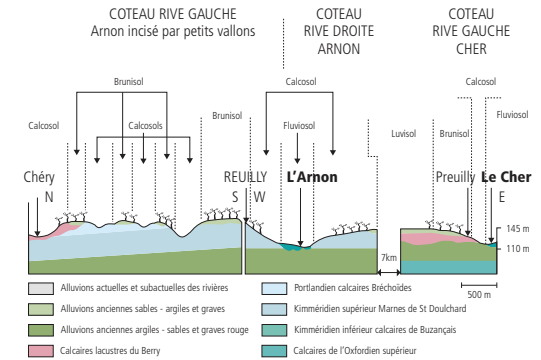
**Harmonie des mets et des vins :** Les Reuilly rouges seront gourmands, de saveurs fruitées ou sucré-salées : magret de canard aux cerises, spare-ribs à la texane...

**Potentiel de garde :** 4 à 5 ans.

**Reuilly gris :** Les rosés de Pinot gris sont tendres et délicats d'une couleur rose très pâle. Servir entre 8 et 12°.

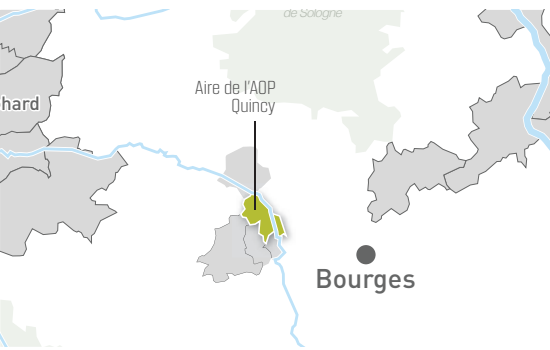
**Harmonie des mets et des vins :** Les rosés se marieront parfaitement avec la cuisine d'ailleurs (japonaise, grecque) tels du taboulé, des crêpes coco au poulet mariné ou tatakis de bœuf (photo ci-contre).

**Potentiel de garde :** 2 ans.



# Quincy

AOP/AOC par décret original du 6 août 1936, modifié le 24 juin 2014



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Vignoble situé en Champagne Berrichonne sur le bord du plateau qui domine la vallée du Cher, l'appellation Quincy s'étend sur les communes de Quincy et Brinay, essentiellement sur la rive gauche de la rivière.

**Superficie :** 300 ha.

**Sols :** Les vignes poussent sur des terrasses de sables et de graves reposant sur des calcaires et argiles lacustres de l'éocène supérieure. Trois types de sols se dégagent : sables et graves, sableux et sablo-limoneux. Ces terrains permettent au sauvignon d'atteindre très tôt sa pleine maturité.

**Climat :** Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient de - 1°C en hiver à + 25°C en été. Les risques de gel sont importants au printemps (vignes en terrasse). Des tours anti-gels ont donc été implantées pour diminuer ce risque.

Avec une pluviométrie moyenne de 700 mm par an, Quincy est, avec Reuilly, un des vignobles les plus secs et les plus chauds du Centre-Loire entraînant une maturité plus précoce que Menetou-Salon ou Sancerre.

**Histoire :** Quincy serait à l'origine un domaine appartenant à un certain Quintius. La légende raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux.

Cité dans la bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage sauvignon y fut apporté de l'Abbaye des femmes de Beauvoir par les moines de l'Ordre de Cîteaux.

Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles du Val de Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée dès le 6 août 1936.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 16 000 hl.

**Rendement de base :** 65 hl/ha.

**Cépage :** Sauvignon.

**Pratiques culturales dominantes :**

Densité minimale 5 500 pieds/ha. Taille Guyot simple, Guyot double ou cordon de Royat.

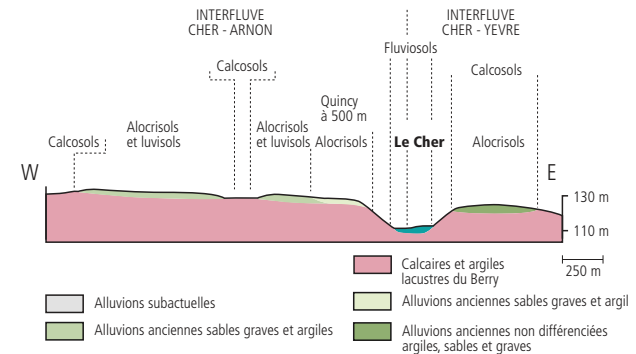
## DÉGUSTATION

Au nez se développent des agrumes comme le pamplemousse, des notes mentholées et poivrées, des arômes d'acacia et de fleurs blanches. Fraîcheur et fruité se combinent élégamment en bouche. Servir entre 8 et 12°.

**Harmonie des mets et des vins :**

Les Quincy seront superbes sur des accords classiques : crustacés et fruits de mer, poissons grillés, mais aussi sur des combinaisons plus originales tels qu'une omelette à la menthe et au chèvre et des champignons aux épices et pancetta.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.





# Châteaumeillant

AOP/AOC par décret original du 23 novembre 2010, modifié le 28 novembre 2013



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Vignoble le plus central de France, Châteaumeillant s'étend sur deux départements (Indre et Cher). L'aire de production est située sur les communes de Châteaumeillant, Saint Maur, Vesdun dans le Cher, Champillet, Feusilles, Nérot et Urciers dans l'Indre.

### Superficie :

80 ha dont 60 ha pour les rouges et 30 ha pur les rosés.

**Histoire :** L'origine du vignoble se situe au Vème siècle. Châteaumeillant fut le Meylan des Bituriges avec la vigne biturica, le Médiolanum de Peutinger, noeud routier gallo-romain, véritable entrepôt d'amphores. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on importe le plant lyonnais, en 1830 le gamay beaujolais s'installe de façon durable. Le vignoble de Châteaumeillant obtient l'AOC en 2010.

**Sols :** Les sous-sols sont constitués d'une assise métamorphisée comportant principalement des grès, des micaschistes et des gneiss sur laquelle reposent des sols siliceux à dominante sableuse et sabloargileuse.

**Climat :** Le climat régional est tempéré à tendance continentale.

Les températures moyennes rencontrées varient de - 1° en hiver à + 24° en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. De ce fait, des risques de gel peuvent exister au printemps (1991) mais demeurent cependant très rares. Châteaumeillant a le climat le moins chaud (influence du Massif Central), la pluviométrie moyenne est de 756 mm par an mais est régulière sur toute l'année.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 2 400 hl.

Rouge : 1 700 hl,

Rosé : 700 hl.

**Rendement de base :** 55 hl/ha pour les rouges et les rosés.

### Cépages :

Rouges : Gamay noir à jus blanc, Pinot noir à concurrence de 40%.

Rosés : Gamay noir à jus blanc, Pinot noir et Pinot gris à concurrence de 40%.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 6 000 pieds/ha. Taille guyot simple ou double ou cordon de Royat.

## DÉGUSTATION

**Châteaumeillant rouge :** Ils marient les arômes de fruits mûrs et une bouche pleine, pour finir sur des notes finement poivrées. Servir à 13-14°.

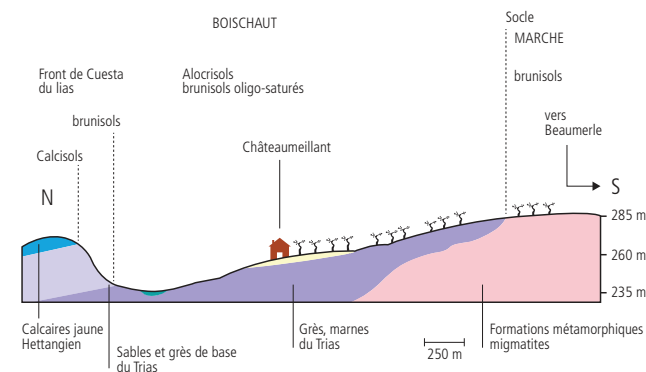
**Harmonie des mets et des vins :** Les Châteaumeillant rouges se plairont sur des viandes rouges grillées, plateaux de fromages, médaillons de veau rôtis au café.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.

**Châteaumeillant rosé :** Les rosés, dits « gris », présentent un grain, une fraîcheur et un fruité originaux. Fruits blancs et pêches de vigne se fondent en notes plus sucrées. Frais et vifs au palais, ce sont d'excellents vins d'été. Servir entre 8 et 12°.

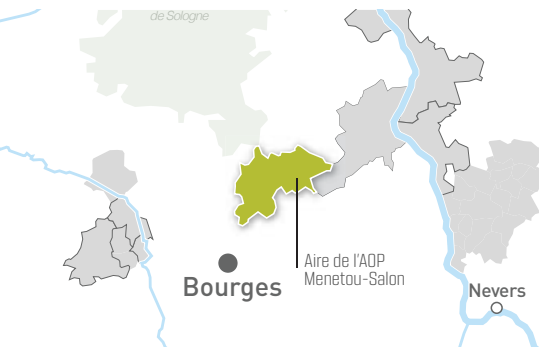
**Harmonie des mets et des vins :** Les rosés se dégusteront en apéritif avec des charcuteries fines, mais également des desserts tels que salades de fruits, crumble d'ananas et pomelos au gingembre...

**Potentiel de garde :** 2 ans.



# Menetou-Salon

AOP/AOC par décret original du 23 janvier 1959, modifié le 28 novembre 2013



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Ce vignoble est localisé dans le département du Cher sur 10 communes de Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues, Soulangis, Parassy, Vignoux-sous-les-Aix, Pigny, Humbligny qui peuvent ajouter leur nom en complément de « Menetou-Salon ».

### Superficie :

560 ha dont 380 ha pour les blancs, 160 ha pour les rouges et 20 ha pour les rosés.

**Histoire :** Des actes de l'an 1063 et 1100 prouvent que le Seigneur de Menetou faisait dons à différents ordres religieux de la région. Les vieux écrits relatent que le vin du vignoble de Menetou-Salon fut un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques Coeur qui acquit la seigneurie de Menetou en 1450. On dit même que Agnès Sorel, favorite de Charles VII, venait se reposer au Château et qu'elle appréciait particulièrement les charmes du vin du « Clos de la Dame ».

**Sols :** Les vignes sont plantées sur des sédiments calcaires du jurassique supérieur (kimmeridgien). La côte (Cuesta) vigoureuse à l'Est (Morogues) s'adoucit vers l'Ouest en direction de Menetou-Salon.

**Climat :** Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient de -1°C en hiver à +26°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. De ce fait, des risques de gel peuvent exister au printemps (1991 ou 2016) mais demeurent cependant très rares. La pluviométrie moyenne est de 739 mm par an.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 28 900 hl.

Blanc : 20 200 hl,

Rouge : 7 700 hl,

Rosé : 1 000 hl.

**Rendement de base :** 65 hl pour les blancs, 59 hl pour les rouges et 63 hl pour les rosés.

### Cépages :

Blancs : Sauvignon blanc.

Rouges et rosés : Pinot noir.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité minimum 6 200 pieds/ha.

Taille Guyot simple ou Guyot double ou cordon de Royat.

## DÉGUSTATION

**Menetou-Salon blanc :** frais et fruités, épicés et musqués, ils marient des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées se révèlent en une bouche ronde, pleine et de belle longueur. Servir entre 8 et 12°.

### Harmonie des mets et des vins :

Plats de poisson structurés (sandre en croûte de sel au lard), viandes blanches et volailles : poulet farci aux aubergines et lard fumé, terrine de porc au caramel.

### Potentiel de garde : 2 à 3 ans

**Menetou-Salon rouge :** Ils révèlent leur robe couleur rubis, leur souplesse et leur parfum. Les fruits mûrs de cerise ou de prune dominant. En bouche, ils expriment une grande richesse sur des finales de fruits confits. Servir à 13-14°.

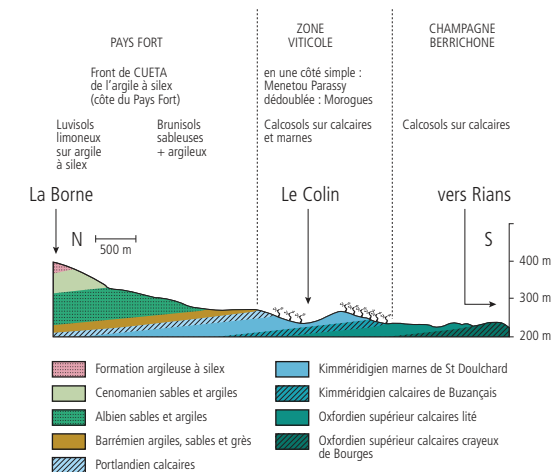
**Harmonie des mets et des vins :** Volailles (coq en barbouille) et viandes blanches, rouelle de porc.

### Potentiel de garde : 4 à 5 ans.

**Menetou-Salon rosé :** Ils suggèrent des arômes de fruits blancs et fruits secs. La bouche acidulée garde une belle longueur. Servi entre 8 et 12°C.

**Harmonie des mets et des vins :** Les rosés se plairont par exemple sur un tartare de thon au guacamole, terrine de saumon fumé au fenouil,...

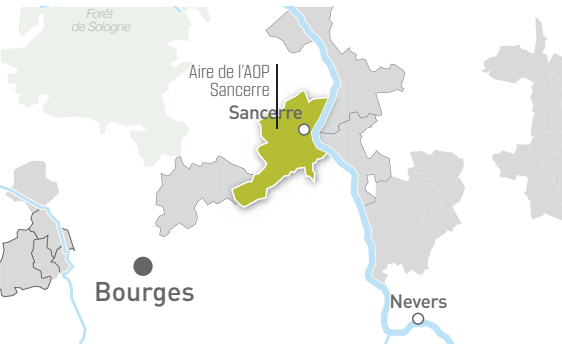
### Potentiel de garde : 2 ans.



# Sancerre

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936 (blancs),

AOP/AOC par décret original du 25 janvier 1959 (rosés et rouges), modifié le 25 août 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble est situé sur la rive gauche de la Loire (au Nord-Est de Bourges) et s'étend sur 14 communes de Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Sainte Gemme, Sancerre (dont les hameaux d'Amigny et de Chavignol), Sury en Vaux (dont le hameau de Maimbray), Thauvenay, Veaugues, Verdigny, et Vinon.

### Superficie :

2 980 ha dont 2 370 ha pour les blancs, 360 ha pour les rouges et 250 ha pour les rosés.

**Histoire :** De nombreuses légendes laissent supposer que depuis la plus lointaine Antiquité, la vigne était présente à Sancerre. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits. Au XII<sup>e</sup> siècle, le vignoble connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint-Satur et aux comtes de Sancerre.

Sancerre produisait alors du vin rouge réputé issu principalement du pinot noir, exporté par la Loire. Pour cette raison, il sera souvent mentionné dans les écrits royaux. Détruit par le phylloxera à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble est replanté avec le Sauvignon, particulièrement adapté aux sols et au climat. Le Sancerre blanc accède

à l'AOC dès 1936. En 1959, les vins rouges et rosés, issus du Pinot noir, les rejoignent.

**Sols :** Le Sancerrois présente un paysage combinant un relief de collines et le fossé du Val de la Loire. La Cuesta (côte culminant à 356 mètres) est formée par les couches du Jurassique supérieur à l'Ouest. Les deux failles méridiennes (failles de Sancerre et de Thauvenay) mettent en contact ces formations avec les formations crétacées et éocènes affaissées à l'Est. L'érosion intense a entraîné la constitution de 3 types de sol principaux : les terres blanches (argilo-calcaires), les caillottes et griottes (calcaires), les terres argilo-siliceuses.

**Climat :** Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes varient de -1°C en hiver à + 26°C en été. Des risques de gel peuvent exister au printemps (1991) mais demeurent cependant très rares. La pluviométrie moyenne est de 756 mm par an avec une saison relativement sèche pendant la période végétative. Les fortes pentes entraînent un drainage important qui minimise l'influence des pluies. Il est à noter que par la situation géographique, la nature même des sols, l'orientation des coteaux, l'altitude ainsi que les micro-climats, induisent des différences notables pour le cycle végétatif de la vigne.

Sources : Interprofessions, INAO. Chiffres : moyenne 5 ans (2014-2018)

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 180 100 hl.

Blanc : 146 700 hl,

Rouge : 18 900 hl,

Rosé : 14 500 hl.

**Rendement de base :** 65 hl/ha pour les blancs, 63 hl/ha pour les rosés et 59 hl pour les rouges.

### Cépages :

- Blanc : Sauvignon blanc.

- Rouge et rosés : Pinot noir.

### Pratiques culturales dominantes :

Densité minimum de 6 100 pieds/ha. Taille Guyot simple ou double ou cordon de Royat.

## DÉGUSTATION

**Sancerre blanc :** vin alerte et plein de fruits, des arômes où se mêlent minéralité et agrumes. L'attaque se fond en une bouche riche et ronde. Servir entre 8 et 12°.



**Harmonie des mets et des vins :** Seul à l'apéritif, avec tous les fromages de chèvre dont bien sûr le Crottin de Chavignol, les crustacés et les poissons en sauce. Le foie gras sera aussi un partenaire original et apprécié des millésimes généreux.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans, jusqu'à 5 à 10 pour certaines cuvées.

**Sancerre rouge :** Les vins rouges illustrent les vertus du Pinot noir offrant un bouquet cerise et griotte. En bouche, ils sont fermes, pleins et de belle longueur. Servir à 13-14°.

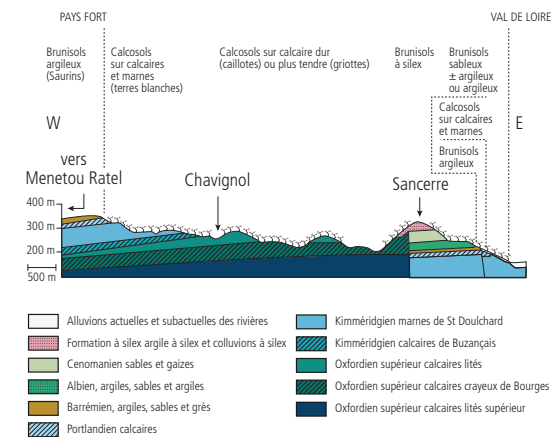
**Harmonie des mets et des vins :** Viandes rouges, poissons en matelote.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans. Jusqu'à 10 ans pour les millésimes généreux.

**Sancerre rosé :** Ils offrent des notes mentholées ou poivrées avec des arômes d'abricot ou de groseille. En bouche ils sont friands. À servir entre 8 et 12°.

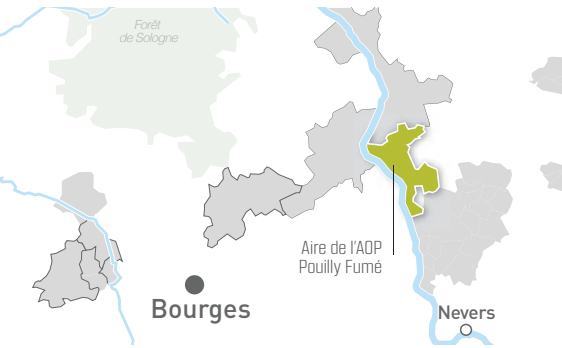
**Harmonie des mets et des vins :** Les Sancerre rosés seront superbes sur la volaille en sauce, cuisine exotique, tatins d'abricots ou chanciaux aux pommes.

**Potentiel de garde :** 2 ans.



# Pouilly Fumé (ou Blanc Fumé de Pouilly)

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 28 juin 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble se situe dans le département de la Nièvre sur la rive droite de la Loire et s'étend sur les communes de Pouilly, Mesves sur Loire, Tracy s/Loire, St Andelain, Les Berthiers, St Martin sur Nohain, St Laurent l'Abbaye.

**Superficie :** 1 300 ha.

**Histoire :** L'existence du vignoble de Pouilly semble attestée pour la première fois dès le V<sup>e</sup> siècle. Développé par les Moines à partir du XII<sup>e</sup> siècle (une parcelle regardant la Loire s'appelle toujours la Loge aux Moines), le vignoble verra cette influence monastique s'accroître lors de la cession du fief de Pouilly aux Bénédictins de la Charité pour 3 100 sous et un marc d'argent. L'ouverture du canal de Briare en 1642 oriente résolument le commerce des vins vers Paris.

De 1860 à 1890, le vignoble se tourne vers la production de Chasselas en raisin de table approvisionnant les Halles de Paris grâce aux chemins de fer arrivé à Pouilly en 1861. Après le phylloxera, la délimitation de l'aire de production voit le jour en 1929 et les vins issus des deux cépages (Pouilly-Fumé pour le Sauvignon blanc et le Chasselas pour le Pouilly sur Loire) obtiendront l'AOC en 1937.

**Sols :** On peut distinguer sur l'aire du vignoble plusieurs types de sols : les calcaires dits «caillottes» du Barrois et de Villiers, les marnes à petites huîtres du Kimméridgien ou argilo-calcaire et les argiles à silex.

**Climat :** Il est tempéré à tendance continentale, avec de fortes amplitudes thermiques variant de -1°C l'hiver à +26°C l'été. La pluviométrie est de l'ordre de 720 mm.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 73 100 ha.

**Rendement de base :** 65 hl/ha.

**Cépage :** Sauvignon blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité minimale de 6 000 pieds/ha. Les vignes sont conduites en « vignes basses palissées ». Les vignes sont taillées en Guyot simple ou en cordon de Royat.

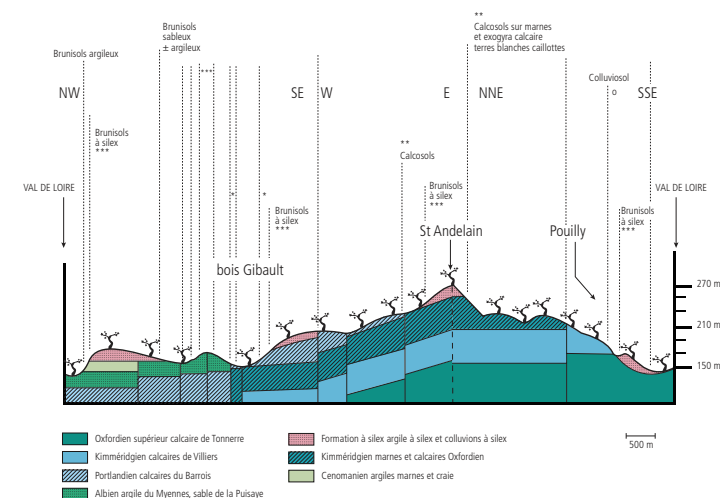
## DÉGUSTATION

**Le Pouilly-Fumé :**

dégagent très souvent au nez des arômes de genêt et de pamplemousse. La pierre à fusil est également présente sur les vins issus de silex. Des vins à boire dans leur prime jeunesse mais qui présentent, pour certaines cuvées, de très bons potentiels de garde.

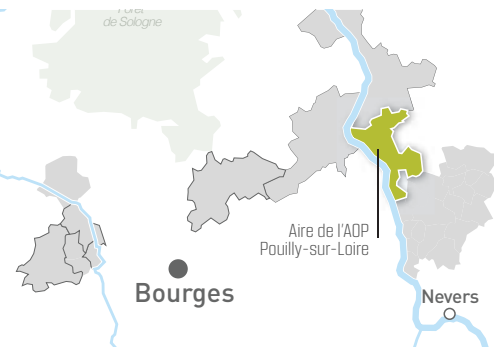
**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans pour la fraîcheur de 5 à 10 ans pour certaines cuvées.

**Harmonie des mets et des vins :** Poissons de mer grillés ou rôtis, coquilles St Jacques, quinoa massalé à la noix de coco et au chou ou encore rôti de porc à l'édam fumé.



# Pouilly-sur-Loire

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 28 juin 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble se situe dans le département de la Nièvre sur la rive droite de la Loire et s'étend sur les communes de Pouilly, Mesves sur Loire, Tracy sur Loire, St Andelain, Les Berthiers, St Martin sur Nohain, St Laurent l'Abbaye et Le Bouchot.

**Superficie :** 30 ha.

**Histoire :** L'existence du vignoble de Pouilly semble attestée pour la première fois dès le Vème siècle. Développé par les Moines à partir du XIIème siècle (une parcelle regardant la Loire s'appelle toujours la Loge aux Moines), le vignoble verra cette influence monastique s'accroître lors de la cession du fief de Pouilly aux Bénédictins de la Charité pour 3 100 sous et un marc d'argent.

L'ouverture du canal de Briare en 1642 oriente résolument le commerce des vins vers Paris.

De 1860 à 1890, le vignoble se tourne vers la production de Chasselas en raisin de table approvisionnant les Halles de Paris grâce aux chemins de fer arrivé à Pouilly en 1861. Après le phylloxera, la délimitation de l'aire de production voit le jour en 1929 et les vins issus des deux cépages (Pouilly-Fumé pour

le Sauvignon blanc et le Chasselas pour le Pouilly sur Loire) obtiendront l'AOC en 1937.

**Sols :** On peut distinguer sur l'aire du vignoble plusieurs types de sols : les calcaires dits « caillottes » du Barrois et de Villiers, les marnes à petites huîtres du Kimméridgien ou argilo- calcaire et les argiles à silex.

**Climat :** il est tempéré à tendance continentale, avec de fortes amplitudes thermiques variant de -1° l'hiver à +26° l'été. La pluviométrie est de l'ordre de 720 mm.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 400 hl.

**Rendement de base :** 65 hl/ha.

**Cépage :** Chasselas.

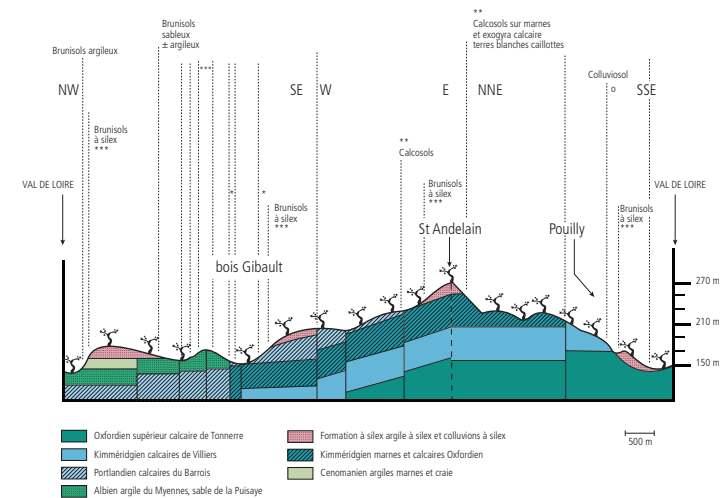
**Pratiques culturelles dominantes :** Densité minimale de 6 000 pieds/ha. Les vignes sont conduites en « vignes basses palissées ». Les vignes sont taillées en Guyot simple, en cordon de Royat ou en gobelet.

## DÉGUSTATION

**Les Pouilly sur Loire** sont gouleyants et frais, des vins de soif au sens noble du terme qui en font des vins agréables et faciles d'accès.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.

**Harmonie des mets et des vins :** Apéritif ou entrées telles que petite friture de Loire, salade de pâtes aux crevettes et à la menthe.



# Coteaux du Giennois

AOP/AOC par décret original du 15 mai 1998, modifié le 24 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble s'étend dans le Loiret et la Nièvre sur 14 communes : Beaulieu, Thou, Bonny, Alligny, Gien, La Celle sur Loire, Briare, Cosne-sur-Loire, Ousson, Myennes, Neuvy, Pouigny, Saint-Loup et Saint Père.

### Superficie :

210 ha dont 120 ha pour les blancs, 60 ha pour les rouges et 30 ha pour les rosés.

**Sols :** En 849, le roi Charles le Chauve confirme une donation de l'Evêque d'Auxerre (maisons et vignes) au collège de l'église Saint-Laurent de Cosne. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la Cour royale du roi Philippe II à Paris. De 1254 à 1262, l'Evêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cave et des vignobles. De nombreuses abbayes sont créées dans la région et contribuent à l'extension du vignoble local. On peut citer l'Abbaye cistercienne de Roche à Myennes et la Commanderie des Templiers à St Père. Les origines du vignoble des Coteaux du Giennois sont aussi à chercher, en aval de la Loire, dans les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de St-Benoît-sur-Loire et en amont dans celle de l'abbaye de la Charité.

**Sols :** Les vignes sont plantées sur des sols siliceux ou calcaires des coteaux de la Loire. On trouve également des terrasses anciennes de la Loire sur Gien et des prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly, principalement calcaires à l'Est de la faille de Cosne et siliceux à l'Ouest avec des dépôts de silex du tertiaire.

**Climat :** Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient de -1°C en hiver à +26°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. De ce fait, des risques de gel peuvent exister au printemps (1991, 2016) mais demeurent cependant très rares. La pluviométrie moyenne est de 700 mm, la partie sud du vignoble étant traditionnellement moins arrosée.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 8 200 hl.

Blanc : 5 000 hl,  
Rouge : 2 300 hl,  
Rosé : 900 hl.

**Rendement de base :** 65 hl/ha pour les blancs, 55 hl/ha pour les rouges et 63 hl/ha pour les rosés.

## Cépages :

Blancs : Sauvignon blanc.

Rouges : Pinot noir et Gamay noir à jus blanc en assemblage (80% maximum de l'un des deux cépages).

## Pratiques culturales dominantes :

Densité minimum 5 700 pieds/ha.  
Taille Guyot simple ou cordon de Royat pour le Sauvignon blanc, le pinot noir et le gamay. Gobelet pour le gamay.

## DÉGUSTATION

**Coteaux du Giennois Blanc :** Ils expriment des notes minérales, coings et fleurs blanches et donnent de belles expressions du cépage sauvignon sur des notes fraîches. Servir à 8 - 12°.



**Harmonie des mets et des vins :** Les Coteaux du Giennois blanc s'accordent avec coquillages, terrine d'endives au jambon cru et fromage de chèvre, salade marine fraîche au concombre.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.

**Coteaux du Giennois Rouge :** Fins et fruités, aux arômes de fruits rouges et noirs, ils développent des notes délicatement poivrées. Le côté friand et parfumé du Pinot noir et la vivacité du Gamay s'équilibrent en un assemblage harmonieux. Servir à 13 - 14°.

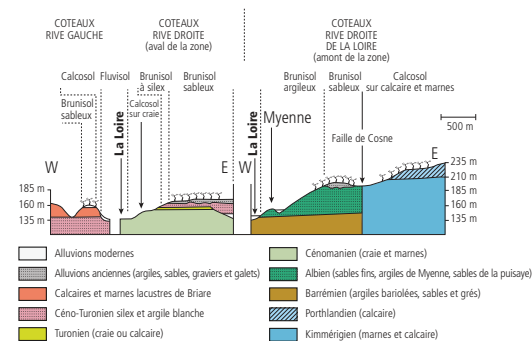
**Harmonie des mets et des vins :** Les vins rouges magnifient les viandes rouges en sauce, lapin à la moutarde ou wok de poulet à la citronnelle en robe de cacahuète.

**Potentiel de garde :** 4 à 5 ans.

**Coteaux du Giennois Rosé :** Fins et délicats, aux notes légèrement poivrées, ils expriment souvent des arômes de pêches de vigne. Servir entre 8 et 12°.

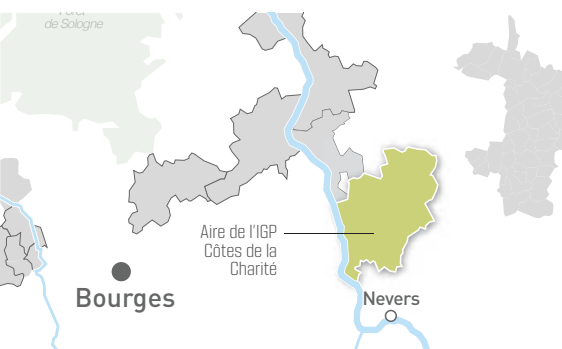
**Harmonie des mets et des vins :** Grillades, charcuterie, cuisine exotique tel que tempura de crevettes aux légumes.

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans.



# IGP Côtes de la Charité

IGP en 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Très ancien, le vignoble des Côtes de La Charité est situé dans le département de la Nièvre. Il se concentre sur les communes de l'arrière-pays charitois : La Celle-sur-Nièvre, Nannay, Chasnay, Chaulgnes, Parigny-les-Vaux et La Charité-sur-Loire.

**Superficie :** 40 ha.

**Histoire :** Dès le Moyen-âge le vignoble se développe sous l'impulsion des grands monastères bénédictins de La Charité-sur-Loire et de Bourras. La production s'exporte vers le nord de la France et de l'Europe. On retrouve ces vins sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras. Cette renommée et cette prospérité se maintiennent jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle où le vignoble atteint une surface de 1300 ha. Mais la crise phylloxérique entraîne son déclin, accentué par les pertes humaines de la première guerre mondiale. En 1980 est créé un syndicat viticole pour relancer le vignoble et en 1986 il obtient la dénomination de Vin de Pays des Coteaux Charitois.

En 2011, à la faveur de la réforme de la filière viticole, le vignoble change sa dénomination et devient Indication Géographique Protégée (IGP) Côtes de La Charité.

**Sols :** De grandes failles Nord/Sud et le jeu de l'érosion ont façonné un relief marqué qui se distingue par ses fortes pentes, ses altitudes soutenues et ses belles expositions.

Le sous-sol sédimentaire du jurassique moyen présente un feuilleté de couches calcaires et marneuses propices à la formation de sols argilo-calcaires d'une grande complexité.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 1 300 hl.

Blanc : 800 hl,  
Rouge : 500 hl,  
Rosé : 100 hl.

**Cépages :** Les vins blancs sont pour l'essentiel produits à partir du Chardonnay avec une part croissante du Pinot gris.

Les vins rouges sont produits essentiellement à partir du Pinot noir en mono-cépage.

Les vins rosés sont obtenus à partir de Pinot noir.

## DÉGUSTATION

**Blancs :** Ces vins se caractérisent par une grande finesse, un nez très floral avec des notes de fruits secs et de beurre. Jeunes, ils sont gourmands et fruités, mais grâce à leurs remarquables qualités de vieillissement, après quelques années d'attente, ils expriment toute la typicité des terroirs du vignoble.

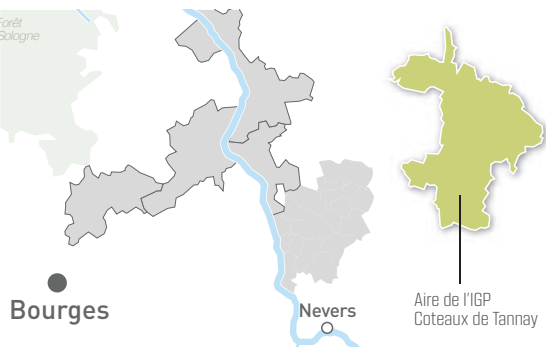
**Rouges :** Ils se distinguent par une robe rubis, des arômes de fruits rouges, de sous-bois et une bouche fruitée de cassis et de griotte, marquée par des notes d'épices et de réglisse. Ces vins atteignent leur pleine maturité qualitative après un vieillissement de trois à quatre ans.

**Rosés ou gris :** Ils se distinguent par une attaque franche, alliant rondeur, fraîcheur et longueur en bouche.



# IGP Coteaux de Tannay

IGP en 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** S'étendant sur 56 communes du nord-est de la Nièvre, le vignoble occupe principalement la ligne de coteaux ouest, les versants exposés au sud des vallées des petits affluents perpendiculaires à l'Yonne, ainsi que les pentes de nombreuses buttes qui parsèment le bassin creusé par l'Yonne et ses affluents.

Sur ces coteaux, les vignes sont majoritairement plantées entre 150 et 250 m d'altitude.

**Superficie :** 20 ha.

**Histoire :** Au nord-est de la Nièvre, Tannay est une ancienne petite ville, dominant les Vaux d'Yonne.

Dès le 14<sup>ème</sup> siècle, l'activité essentielle de la région est la culture de la vigne. Le vin produit est connu alors sous le vocable de vin de Clamecy et est expédié par voie fluviale (sur l'Yonne) à partir du port de Clamecy.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, plus de 3000 hectares sont plantés et les revenus issus du vin représentent plus de la moitié de ce que gagne la population. A partir de 1875, le phylloxéra attaque le vignoble. La replantation de ceps américains ne donnera pas les résultats

escomptés, les lourdes pertes humaines de la première guerre mondiale empêchant également la replantation du vignoble.

À la fin des années 80, le vignoble débute sa renaissance marqué par la reconnaissance en IGP en 2011.

**Sols :** Sur ces coteaux, les vignes sont majoritairement plantées entre 150 et 250 m d'altitude.

Les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. On y distingue trois types de sols :

Des « petites terres », riches en cailloux et en éléments grossiers, très drainantes,  
Des sols de couleur ocre, riches en argiles,  
Des terres de couleur claire, à la structure fine, appelées localement « blanchées ».

**Climat :** Le vignoble est protégé des vents d'ouest par une ligne de plateaux boisés. Les précipitations y sont donc plus faibles que dans le reste de la région et l'ensoleillement supérieur.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 700 hl.

Blanc : 550 hl,  
Rouge : 100 hl,  
Rosé : 50 hl.

**Cépages :** Les vins blancs sont pour l'essentiel produits à partir du Chardonnay et du Melon.

Les vins rouges sont pour l'essentiel produits à partir de Pinot Noir, plus rarement du Gamay.

Les rosés et gris contiennent également du Pinot Gris.

## DÉGUSTATION

Dans l'ensemble, les vins sont d'une structure assez souple, agréable et légère.

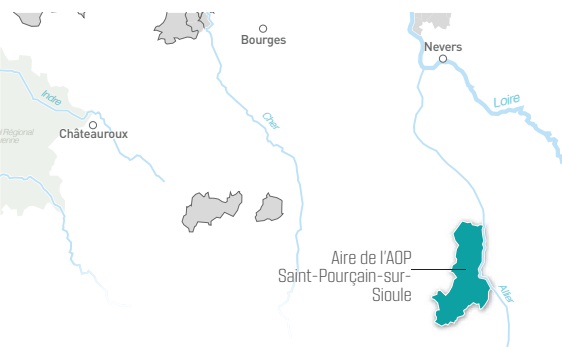
Malgré la petite taille du vignoble, chaque domaine a su donner à ses vins une véritable identité.





# Saint-Pourçain

AOP/AOC par décret original du 18 mai 2009, modifié le 7 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble s'étend sur 19 communes de l'Allier sur une bande de terre de 7 km de large et 40 km de long : Chemilly, Besson, Bresnay, Meillard, Châtel-de-Neuvre, Monétay-sur-Allier, Contigny, Verneuil-en-Bourbonnel, Deneuille-Les-Chantelle, Bransat, Louchy-Montfand, Saint-Pourçain, Cesset, Montord, Chareil-Cintrat, Fleuriel, Fourilles.

**Superficie :** 550 ha.

**Histoire :** Les registres du XV<sup>e</sup> siècle de la ville de Saint-Pourçain relatent que les bourgeois s'y faisaient alors un devoir d'offrir leurs meilleurs crus aux personnages de marque qui passaient par la cité.

**Sols :** Terroirs variés qui font la richesse de l'AOC Saint-Pourçain : de coteaux argilo-calcaires issus de la Sioule, à de hautes terrasses d'alluvions sablo-graveleuses dominant la vallée de l'Allier en passant par des terrains granitiques à l'Ouest du vignoble.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 22 400 hl.

Blanc : 6 600 hl,  
Rosé : 3 200 hl,  
Rouge : 12 600 hl.

**Rendement de base :** 42 hl/ha.

### Cépages :

Vin blanc : Chardonnay (entre 50% et 80%), Tressallier - ou Sacy - (entre 20% et 40%) et Sauvignon (cépage accessoire, moins de 10%).

Vin rouge : gamay et pinot noir.

### Pratiques culturales dominantes :

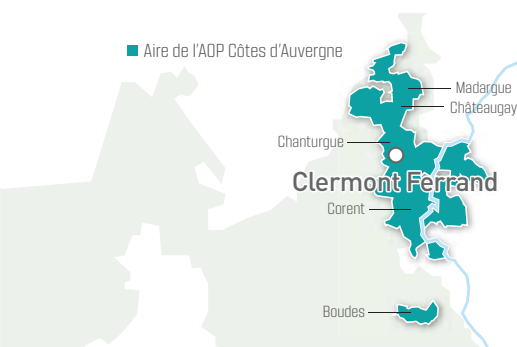
Densité minimum 4 000 pieds/ha.  
Taille guyot simple avec un long bois à 8 yeux.

## DÉGUSTATION

Les vins blancs tiennent leur particularité d'un assemblage original entre le chardonnay, le tressallier, cépage local et le sauvignon. Le cépage Tressallier apporte fraîcheur et vivacité. Les vins rouges issus de gamay et pinot sont légers et fruités et tirent leur rondeur et leur fraîcheur du cépage gamay.

# Côtes d'Auvergne

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne » homologué par le décret n°2011-1379 du 25 octobre 2011, modifié par décret n° 2013-1077 du 28 novembre 2013, modifié par arrêté du 21 février 2018 publié au JORF du 27 février 2018.



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** S'étend sur 53 communes de Riom au Nord à Issoire au Sud et comprend les dénominations géographiques de Boudes, Chanturgue, Chateaugay, Corent, Madargues.

**Superficie :** 230 ha.

**Histoire :** D'origine gallo-romaine, le vignoble auvergnat était à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle le troisième vignoble de France. L'Auvergnat des rives de l'Allier fabriquait des barques qu'il chargeait pour moitié de charbon et pour l'autre de vins des volcans. Profitant des crues d'automne, il gagnait Paris pour y vendre charbon, vin et barque pour ensuite s'installer dans la capitale et vendre les produits régionaux.

**Sols :** Le vignoble s'étend de part et d'autre de la rivière Allier sur les pentes des puys ou des coulées volcaniques. Les terroirs de ces coteaux, s'étagent entre 370 m et 480 m, sont des argilo-calcaires du pliocène ou de la ligocène plus ou moins mêlés aux éboulis volcaniques.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 9 900 hl.

Blanc : 1 300 hl,  
Rosé : 2 200 hl,  
Rouge : 6 400 hl.

## Rendement de base :

Côtes d'Auvergne : 55 hl/ha.

Côtes d'Auvergne dénominations géographiques complémentaires : 52 hl/ha.

**Cépages :** Chardonnay en blanc, Gamay noir à jus blanc et Pinot noir en rouge.

**Pratiques culturales dominantes :** Taille guyot simple.

## DÉGUSTATION

Les vins rosés, de couleur claire, sont fermes, vifs et fruités ; ils s'apprécient avec les charcuteries et les truites d'Auvergne. Les vins rouges sont d'une belle couleur vive, frais et fruités ; ils accompagnent à merveille les vedettes de la gastronomie auvergnate, potée et coq au vin ainsi que les quatre fromages d'Appellation d'Origine : Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert.

## Dénominations

Côtes d'Auvergne - Boudes  
Côtes d'Auvergne - Chanturgue  
Côtes d'Auvergne - Chateaugay  
Côtes d'Auvergne - Corent  
Côtes d'Auvergne - Madargues

