



# Vignoble du Val de Loire

## Résumé

### Chapitre 1 : Localisation

Le vignoble s'étend sur les rives droites et gauches de la Loire, sur 14 départements, du Pays nantais au Centre Loire et jusqu'à l'Auvergne. C'est un vignoble étroit, qui s'étend sur plus de 1000 km. Il se décompose en 5 grandes sous-régions : le pays nantais, l'Anjou, la Touraine, le Centre Loire et l'Auvergne. Le Fleuve Loire y a joué un grand rôle, ainsi que la ville de Nantes porte vers l'océan Atlantique. Les villes qui le jalonnent sont Clermont-Ferrand, Roanne, Saint-Pourçain sur Sioule, Sancerre, Orléans, Blois, Amboise, Tours, Chinon, Saumur, Angers et Nantes.

La proximité de Paris, le débouché sur l'Atlantique via un fleuve facilement navigable, donne une position stratégique que ne reflète pas la renommée de ses vins. En effet les vignobles de Bourgogne et du Bordelais ont fait de l'ombre aux vins de cette région.

De part la surface du vignoble et la variété de cépages utilisés les vins ont pu être plutôt destinés à la consommation locale ou transporté vers Paris ou vers l'étranger. La localisation de chacune des appellations traduit l'importance du lieu. Les vins de Loire les plus réputés sont les appellations communales d'Anjou, de Saumur et de Touraine, cela traduit qu'au cours de l'histoire ses villes ont apporté une grande importance à la qualité de leur vins et que donc la noblesse et ou l'église y ont joué un rôle important. Il est intéressant de noter que bien que Nantes soit un port qui a eu un fort rayonnement, aucun vin à forte renommée s'y trouve. Dans le val de Loire, on ne trouve pas de crus, à la différence de La Bourgogne et du Bordelais. Et le nombre d'appellation communale n'est pas si important pour une si grande région. Le vignoble couvre 52000 hectares en ne comptant pas les vignobles d'Auvergne.

### Vignoble du pays Nantais

Le vignoble du Pays Nantais s'étend au sud et à l'est de Nantes des rivages de l'océan Atlantique à Ancenis. Il déborde un peu sur les départements de Vendée et du Maine-et-Loire.

Les AOP sous régionale de cette région sont :

- coteaux-d'Ancenis
- gros-plant-du-pays-nantais
- muscadet
- fiefs-vendéen

### L'Anjou-Saumur

La sous-région s'étend de la ville d'Ancenis à Saumur, essentiellement sur la rive gauche de la Loire. La zone du Layon est la plus représentée. On commence à y trouver des appellations communales prestigieuses autour de la ville d'Angers et de Saumur, comme Savennières, Bonnezeaux, Quart-de-Chaume.

## **Vignobles de Touraine**

Il est délimité par le département de l'Indre et Loire et de la Vienne sur la gauche et Blois sur la droite. Trois affluents de la Loire y jouent un rôle important, la Vienne, L'indre et le Cher.

## **Vignoble du centre Loire :**

Le vignoble n'est plus homogène, il est représenté par des AOC de taille réduite, souvent communales en rive droite et gauche de la Loire. La ville de Bourges a favorisé l'implantation de trois AOC communales éloignées du Fleuve, Quincy, Reuilly et Ménetou-Salon. Châteaumeillant est isolé, la ville a joué un rôle important sur la route de l'étain à l'époque galloromaine. Le vignoble de l'Orléanais bénéficie étonnamment de peu de prestige aujourd'hui, alors qu'Orléans a été une ville importante. Il faut certainement aller chercher dans l'ancienne puissance du vignoble de Paris dont les nobles d'Orléans étaient très proches.

## **Vignobles du massif Central**

Le vignoble du massif Central est clairsemé et souligne la présence de villes qui avait un vignoble bien que très éloigné de l'océan, mais favorisé par les axes de communication qu'étaient L'allier et la Loire. Observer bien la proximité d'une ville pour chaque sous-région : Saint Pourçain Pour la ville de Moulins, Riom et Clermont-Ferrand pour les Côtes d'Auvergne, Roanne pour la Côte Roannaise, Montbrisson pour les côtes du Forez. Cette forte présence de vignoble autour de ses villes traduit leur ancienne puissance commerciale. Tout était transporté par voie d'eau, on pouvait facilement faire descendre les biens de la montagne vers la plaine, mais on n'oubliera pas que Roanne était situé sur la route de l'étain depuis l'époque gallo-romaine et que cet axe est resté un des moyens des plus rapides pour aller de Marseille à Vannes.

## **Chapitre 2 : Histoire**

### **Antiquité :**

Le val de Loire a joué un rôle important durant l'Antiquité car il permettait de transporter des biens romains en provenance de la Narbonnaise vers les îles britanniques et la Bretagne et inversement. Les Phéniciens se sont associés aux Gaulois (et à leurs prédécesseurs) pour convoier le précieux minerai d'étain d'Armorique et de Cornouailles jusqu'à la Loire et donc jusqu'à Roanne. Le minerai qui assurait la production de bronze pour l'ensemble des civilisations méditerranéennes, était transbordé par voie de terre jusqu'à la vallée du Rhône. Les Ségusiaves, tribu gauloise installée entre Loire et Rhône, ont entretenu une relation privilégiée avec les Phéniciens. La route de l'étain - Loire-Rhône - a été l'unique voie d'approvisionnement en minerai d'étain pendant l'âge du bronze. Les Gaulois préféraient la Loire car ils devaient partager la Garonne et la Seine avec leurs voisins Aquitains et Belges. Les Romains qui disposent de cuivre mais pas d'étain vont mettre un enjeu particulier, au cours de l'âge de bronze à développer la route de l'étain ce qui va accroître la puissance des villes des bords du Fleuve. L'arrivée du fer va modifier les besoins en étain.

Au IV<sup>e</sup> siècle avant JC, le pays des Carnutes, peuple gaulois, à l'emplacement des l'ancienne province de l'Orléanais, est considéré comme le centre de la Gaule. C'est là que se tient l'assemblée annuelle des Druides. Toutes les villes importantes actuelles existent déjà. Lors de la conquête romaine, les peuples locaux adoptent assez rapidement la culture romaine, en particulier dans les villes. Il va se produire un fort développement du commerce et de la production. L'implantation de la vigne localement se fait assez tardivement, les deux axes initiaux préférés par les romains étant l'axe Narbonne-Bordeaux, et Narbonne-Vienne-Côte d'Or-Trèves.

Il est probable que le vignoble n'ait pas été développé pour protéger les deux autres axes viticoles et que c'est Probus qui en libérant la culture de la vigne qui permet son extension. Les cépages de la Loire traduisent l'importance des deux autres axes. Le pinot noir a une origine bourguignonne et se situe près de la Bourgogne (Centre Loire), alors que le cépage de la partie inférieure le cabernet franc est issu de la région bordelaise.

### **Moyen Âge :**

Le christianisme se développe à partir du IV<sup>e</sup> siècle, appuyée par des évêques puissants des villes de Tours, Orléans et Angers. Martin de Tours (évêque de 371 à 397) est très actif et favorise l'évangélisation des Gallo-romains. Des monastères sont bâtis et deviennent puissants durant la période carolingienne (Charlemagne). C'est à partir de ce moment que le vignoble se développe de plus en plus sous la pression de l'église, de la noblesse et des commerçants.

La région sera envahit par les différents peuples «migrateurs» et bien que monastères et abbayes ne soient pas épargnés la vigne s'y maintient.

Du X au XV<sup>e</sup> siècle, le Val de Loire connaît de très nombreuses guerres, liées à la succession à la Couronne d'Angleterre, puis à la lutte entre Capétiens et Plantagenêts.

La Bretagne dont le pays Nantais, riche duché indépendant ayant une position géographique stratégique pour le commerce, suscite de nombreuses convoitises en particulier par la couronne de France. La vigne ne se développe réellement sur le pays Nantais qu'à partir du V<sup>e</sup> siècle. L'expansion du christianisme en est la raison. Saint Martin de Vertou, fondateur de l'abbaye de Vertou, né en 527 à Nantes, fait planter la vigne dans tout le sud Loire de la région nantaise. Il y plante surtout du cabernet Franc qui porte localement le nom de Breton. Suite aux agitations de la période des invasions, il faut attendre le XI<sup>e</sup> siècle pour que la vigne prenne une place importante. Le monastère de Vertou est alors très important. Le Cours de la Sèvre va être aménagé pour être navigable afin de pouvoir transporter plus facilement les vins vers Nantes.

En 1154, Henri II, Comte d'Anjou, accède au royaume d'Angleterre et permet l'essor du vignoble angevin. De cette date et jusqu'au XVe siècle, les vignobles d'Anjou, de Saumur et d'Orléans se développent sous la pression de la classe bourgeoise.

Le Duc de Bretagne décide d'instaurer une douane à Ingrandes (à 60 km de Nantes) en 1450 qui touche les vins de Saumur, d'Anjou et de Touraine. La Bretagne devint française en 1532, par le second mariage d'Anne de Bretagne avec Louis XII mais conserve de nombreux privilèges. Les denrées commerciales voyagées produites localement sont exemptées de taxes à l'export et la douane est maintenue à Ingrandes.

Ces taxes très élevées vont inciter les viticulteurs d'Anjou et de Touraine de n'envoyer que leur meilleur vin pour prendre la mer. Les mauvais étant envoyés vers Paris. Dans le pays Nantais on décide donc de s'orienter vers une production de vin d'entrée de gamme pour pallier à la concurrence des vins d'Anjou.

La Bretagne se rattache à la France quand Anne, Duchesse de Bretagne marie Louis XII à la fin du 15<sup>e</sup> siècle. Elle a joué un grand rôle pour la ville de Nantes, protégeant ses droits face à la puissance de ses deux maris successifs, qui furent tout deux roi de France (Charles VIII et Louis XII).

En 1577, le parlement parisien, bloque le développement du vignoble parisien, alors l'un des plus importants de France. Ils obligent les négociants à se fournir dans des vignobles situés à au moins 80 kilomètres de Paris. Cela permet un véritable essor de la zone d'Orléans, Blois, la vallée du Cher et de la Sologne.

En 1709, suite au grand froid qui a ravagé le pays nantais, le Melon de Bourgogne est introduit, car connu par les Bourguignons comme étant plus résistant aux froids hivernaux.

### **Le rôle des Hollandais :**

Si l'on observe la vague de protestantisme du 16 et 17<sup>ième</sup> siècle, on note qu'elle affecte notablement le vignoble aquitain et de Poitou-charentes. L'influence en Val de Loire est moindre.

Elle est par contre favorable aux échanges commerciaux car ce sont les Hollandais, protestants, en plein essor économique qui vont favoriser le développement du vignoble du Pays Nantais. Les Hollandais sont à la recherche de vins blancs faisant de gros volume afin d'être distillé. Le Pays Nantais est dépourvu de taxes donc la production de vins de basse qualité est promue et par contre, ils stimulent la qualité de ceux localisés derrière la douane d'Ingrandes. De plus les producteurs du pays Nantais ne pouvaient pas envoyer leur vin vers Paris car dans ce sens là, les vigneronns devaient payer la douane. A l'inverse de la police des vins de Bordeaux, celle de Nantes a desservi son vignoble.

La folle blanche se répand car grande productrice, elle arrive de la région d'Armagnac.

Durant la même période, les vignobles de Cognac et d'Armagnac vont également s'orienter vers des vins de distillation, stimulés par la demande des Huguenots. Par contre le Pays Nantais ne parviendra pas à développer et à faire perdurer la distillation sur son territoire, alors que cela a fait la richesse de Cognac et en moindre mesure de l'Armagnac.

### **Le 19<sup>ème</sup> siècle :**

Chemin de Fer : L'apparition puis le développement du chemin de fer au XIX siècle va entraîner une concurrence difficile avec les vins du midi, plus ensoleillés. Pour s'adapter le vignoble se tourne vers la production de vins plus qualitative.

Le phylloxéra : Il affecte le vignoble du Val de Loire à partir des années 1880, qui passe d'une surface de plus de 345 000 hectares avant 1900 à 85645 ha en 1986. Plus des 2/3 de la surface viticole ont donc disparu, suite aux effets de cette maladie. Pourtant les vigneronns de cette grande région ne se sont pas révoltés, ni n'ont pas fait appel à la coopération.

## **Chapitre 3 : Économie**

### **Chiffre Val de Loire (hors vins d'Auvergne)**

- 1er producteur de vins blancs d'appellations
- 2ème producteur de vins rosés d'appellation
- 52 000 ha en appellation répartis sur 14 départements.
- 7 000 exploitations viticoles
- 100 entreprises de négoce (15 entreprises réalisent 70 % du CA)
- 24 caves coopératives

Production :

- **52 %** de vins blancs (secs, doux et effervescents)
- 26 % de vins rouges
- 16 % de vins rosés

Le val de Loire est avant tout un vignoble de blanc, ce qui est normal, de par sa latitude assez élevée (limite nord de culture de très nombreux cépages rouges). Le pays nantais (0,76 million hl) l'Anjou (0,9 million hl) et la Touraine (0,7 million hl) sont les 3 plus gros centres de production.

## **Chapitre 4 : Géographie des terroirs**

### **Le climat**

De par sa position perpendiculaire à l'océan, le climat en Val de Loire va se modifier au fur et à mesure de l'éloignement de l'océan. Le climat est purement océanique jusqu'en Anjou. À partir du Saumurois, l'influence continentale commence à se faire sentir, les vents océaniques commençant à être arrêtés par la présence de collines. En s'avancant vers le Centre Loire, l'influence océanique tend à presque disparaître pour laisser place à un climat semi-continentale. La Loire et

ses affluents jouent néanmoins un rôle modérateur sur les microclimats de bords de rives où se trouvent les vignobles. En Auvergne, l'influence montagnarde est importante.

La répartition des cépages suit les changements de température, le chenin et le cabernet franc étant favorisé sur la partie Anjou et Touraine. Le pinot noir, sauvignon et chardonnay se situant eux plus du côté du Centre Loire, avec une enclave de Sauvignon en Touraine (au min 60 % de l'encépagement en vins blancs secs).

### **Les sols**

Le Val de Loire s'étend sur deux grands types de sols : le socle ancien au niveau du Massif armoricain (Pays nantais et une partie de l'Anjou) et les dépôts sédimentaires (calcaires en particulier) au niveau du bassin parisien (fin Anjou, Touraine et Centre Loire).

#### **Pays nantais :**

Le vignoble est implanté à faible altitude entre 5 et 90 m de hauteur, sur les coteaux.. On distingue des roches d'origine éruptive (gabbro, amphibolite) et des roches qui se sont métamorphosées comme les gneiss et les micaschistes sous la pression des roches éruptives. Il y a peu de granite. Cette zone fait partie du vieux Massif armoricain. les sols viticoles les plus courants sont des sols bruns. Le climat est de type océanique tempéré avec une pluviométrie de 800mm de pluie assez bien répartie sur l'année . Ce climat est favorable à l'installation des maladies cryptogamiques.

#### **Anjou :**

On trouve deux types de sols qui sont bien différenciés :

- **Anjou noir** : À l'Ouest, sols très anciens de l'époque armoricaine avec des grès et des schistes sombres et durs à travailler (bordure du Massif armoricain)
- **Anjou blancs** : À l'Est, le sol est formé de calcaires jurassiques avec parfois présence d'argile et de silex, ils sont pauvres en humus. C'est la bordure du bassin parisien. L'Anjou est donc à cheval sur deux bassins ayant des caractéristiques très différentes.

#### **Touraine :**

Les sols reposent sur des socles calcaires de l'époque secondaire : ce sont des sols de craies, nommées « tuffeau ». On rencontre en surface une grande variété de sols, allant des sols calcaires à argilocalcaires, des graviers, du sable, des argiles à silex...

**Le Centre Loire ou Berry** : Les sols argilocalcaires prédominent avec des variantes selon les appellations, comme dans le vignoble de Pouilly où l'on trouve des calcaires compacts à pentes argilosableuses ou celui de Sancerre qui dispose de sols très caillouteux et une altitude comprise entre 200 et 250 m d'altitude pour des pentes de 40 %.

**Auvergne** : On trouve des micaschistes, des grès et du granit issus du vieux socle du Massif central.

#### **Influence du terroir sur la qualité des vins**

Le climat océanique nord ne permet pas une maturité suffisante chaque année. On trouvera surtout des vins blancs et des vins rouges légers à charpentés, marqués par la fraîcheur.

L'adaptation des cépages au climat est essentielle. Le sol doit permettre de diminuer la vigueur (excès de pluie) et de favoriser la maturité (sols calcaires chauds), l'orientation doit favoriser l'ensoleillement. Les vins haut de gamme et liquoreux seront situés sur coteaux, ou sur zones calcaires.

## Chapitre 5 : Cépages

Les grands cépages rouges de cette région sont :

- Le cabernet franc, jusqu'en Touraine,
- Le pinot noir le remplace dans le centre Loire, pour des raisons climatiques.
- On trouve également du gamay, du cabernet sauvignon, du cot (malbec), du grolleau et du pineau d'Aunis.

Les cépages blancs sont nombreux et traduisent plutôt l'histoire que le climat. On trouve :

- La folle blanche et le melon de Bourgogne sur la zone du pays nantais,
- Le chenin sur l'Anjou,
- Le chenin et le sauvignon sur la Touraine, avec début d'apparition du chardonnay,
- Le sauvignon sur le centre Loire avec du chardonnay sur la partie orléanaise

## Chapitre 6 : Appellations du Val de Loire

voir le tableau récapitulatif joint.

### Pays Nantais :

- Muscadet, Muscadet-sèvre-et-maine, muscadet-coteaux-de-la-loire, muscadet-côtes-de-grand-lieu (blanc sec);
- Coteaux d'ancenis (rouge, rosé, blanc sec - VDQS/AOP),
- Fiefs vendéens (rouge, rosé, blanc sec- VDQS/AOP),
- Gros-plant (blanc sec - VDQS/AOP)

### Anjou-Saumur :

- Anjou (r, ro, bl)
- Anjou-gamay (r)
- Anjou-coteaux-de-la-loire (bl doux)
- Anjou-mousseux
- Anjou-villages (r)
- Anjou-villages-brissac (r)
- Bonnezeaux (bl doux)
- Cabernet-d'anjou (ro)
- Cabernet-de-saumur (ro)
- Coteaux-de-l'aubance (bl doux)
- Coteaux-de-saumur (bl doux)
- Coteaux-du-layon (bl doux)
- Coteaux-du-layon-chaume (bl doux)
- Coteaux-du-layon-village (bl doux)
- Quarts-de-chaume (bl doux)
- Rosé-d'anjou
- Saumur (r, ro, bl)
- Saumur-Champigny (r)
- Saumur-mousseux
- Savennieres (bl)
- Haut-poitou (r,ro, bl) –VDQS)
- Thouarsais (r,ro, bl – VDQS)

### Anjou-Saumur-Touraine :

- Crémant-de-loire (effervescent)
- Rosé-de-loire

**Touraine :**

- Bourgueil (r, ro)
- Cheverny (r,ro,bl)
- Chinon (r,ro,bl)
- Coteaux-de-la loire (r,ro,bl)
- Coteaux-du-vendômois (r,ro,bl)
- Cour-cheverny (bl)
- Jasniere (bl)
- Montlouis ( bl et eff)
- Saint-nicolas-bourgueil (r,ro)
- Orléans-cléry
- Orléans (r,ro,bl)
- Touraine (r,ro,bl, eff)
- Touraine-amboise (r,ro,bl)
- Touraine-azay (bl et ro)
- Touraine-mesland (r,ro,bl)
- Touraine-noble-joué
- Valençay (r,ro,bl)
- Vouvray (bl + eff)

**Centre Loire**

- Coteaux-du-gennois (r,ro,bl)
- Ménetou-salon (r,ro,bl)
- Pouilly-fumé (bl)
- Pouilly-sur-loire (bl)
- Quincy (bl)
- Reuilly (bl)
- Sancerre (r,ro,bl)
- Chateameillant (r,ro - VDQS/AOP)

**Auvergne**

- Cotes d'Auvergne (r,ro,bl - VDQS/AOP)
- Saint-pourçain ((r,ro,bl – VDQS/AOP)

## **Chapitre 6 : Typicités des vins, particularité de vinification**

### **Pays nantais :**

On trouve deux grands types de vins : le muscadet et le gros plant. Dans les deux cas, ce sont des vins blancs secs. Cette région était productrice de vins de distillation à partir du XVII<sup>e</sup>siècle. IL sont

#### Gros plant du pays Nantais :

Au XIV<sup>e</sup>siècle, le cépage folle blanche est introduit où on le nomme gros plant à cause de la vigueur de ses ceps. Il se développe surtout au XVII<sup>e</sup> siècle sous l'impulsion des négociants hollandais. Au XIX<sup>e</sup>siècle le vignoble de gros plant s'étend sur plus de 15000 hectares, dont une forte proportion est destinée à la distillation. Après le phylloxéra seul 5000 hectares sont replantés et aujourd'hui, il ne reste plus que 1500 ha aujourd'hui, exclusivement destinée à la production de vin. Il n'y a plus de production de vin de distillation dans la région. Il donne des vins vifs à très vifs, mais l'élevage sur lies et les baisses de rendements permettent de trouver de bons vins à un rapport qualité prix imbattable.

### **Muscadet :**



Le muscadet présente un élevage sur lies, les vins sont plus ronds, plus gras. L'élevage sur lies consiste à laisser à la fin de la fermentation alcoolique les lies fines qui contiennent les levures mortes. En se désagrégant, les levures apportent au vin des arômes de brioches, du gras.

## **Anjou :**

C'est une sous-région qui produit des vins en grande majorité monocépages, soit à base de cabernet franc, de gamay ou de chenin.

### **Rouge :**

Les rouges sont ramassés à des maturités différentes selon les vins à obtenir.

Les cabernets francs destinés à donner des vins légers sont ramassés juste à maturité puis mis à macérer durant 15 jours environ. Il n'y a pas d'élevage en fût de chêne. Les cabernets francs destinés à la garde sont plantés sur des terroirs moins productifs, la récolte est plus tardive et la macération peut durer 4 semaines. L'élevage sous bois est fréquent, mais moins marqué que sur le bordelais. Les Anjou-villages sont des vins structurés de garde, ils peuvent contenir du cabernet sauvignon. Les vins à base de gamay peuvent être vinifiés en macération carbonique ou en vinification traditionnelle. La technique de la macération carbonique oblige à ramasser les raisins manuellement.

### **Rosé :**

Le rosé est assez présent en Anjou avec des AOC spécifiques : Cabernet d'Anjou, cabernet de Saumur, rosé d'Anjou. Les cépages utilisés sont multiples : le cabernet franc, le grolleau, le pineau d'Aunis, le cot cabernet sauvignon et du gamay. Les vins rosés sont secs ou présentent des sucres résiduels (min 10g/l pour cabernet d'Anjou et 7g/l pour le rosé d'Anjou). Ils sont vinifiés par saignée ou par pressurage direct.

### **Blancs :**

Le grand cépage blanc en Anjou-Saumur est le chenin. Il peut être vinifié en blanc sec, doux ou effervescent. Les vins blancs secs et effervescents seront ramassés à maturité, les vins blancs doux doivent attendre la surmaturité. La pourriture noble est fréquente sur les blancs liquoreux d'Anjou, elle permet d'obtenir des vins très concentrés en sucre, en arômes. L'acidité naturelle du chenin, donne un très bon équilibre à ses vins. Le savennières (blanc sec près d'Angers) a une toute petite production, mais est très connu grâce à Nicolas Joly qui est un des précurseurs de la biodynamie en France (savennières-coulée-de-serrant).

### **Blancs moelleux et liquoreux :**

On trouve un grand nombre d'AOP de blancs sucrés : Anjou-coteaux-de-la-loire, Bonnezeaux, Coteaux-du-layon, Quart-de-chaume, coteaux-de-saumur, qui traduisent l'importance du chenin sur cette région, la proximité de l'océan et les anciennes relations commerciales avec les Hollandais et autres amateurs de vins sucrés. Il y a un contraste entre les AOC communales assez chères comme Quart-de-Chaumes, Bonnezeaux ou Savennières et les AOC régionales comme l'Anjou ou Anjou-villages qui restent elles d'un très bon rapport qualité prix.

## **Touraine :**

### **Rouges :**

En Touraine, le gamay est plus présent, ainsi que les associations avec le cot ou le cabernet sauvignon. On s'image parfois que les vins de cette région sont légers à ronds. C'est vrai pour les vins de Touraine régionaux qui utilisent beaucoup de gamay. Par contre, les vins à base de cabernet franc peuvent être légers à charpenté (vieilles vignes, rendements faibles, passage en fut). Les appellations communales élaborent souvent des vins monocépages à base de cabernet franc (Chinon, Bourgueil, Saint-nicolas-b), le gamay est bien représenté dans les appellations régionales (Touraine, Touraine-mesland). Les vins à base de gamay sont fruités à boire sur la jeunesse, ils peuvent être vinifiés en macération carbonique. Les vins à base de cabernet franc sont légers à charpentés. Le millésime influence la structure des vins, leur donnant plus de corps en année chaude.



### **Blancs :**

Les appellations régionales en blanc sont élaborées avant tout avec de sauvignon. Les vins sont alors fruités, ronds, très typés à boire sur leur jeunesse. Les blancs des appellations communales sont à base de chenin (Chinon, Montlouis, vouvray, Jasnières)

Blancs secs : les vins à base de sauvignon sont fruités, agréables à boire sur la jeunesse. Les vins à base de chenin sont moins fruités, mais plus complexes, la garde est meilleure. La vinification est traditionnelle.

Blancs moelleux et liquoreux : La Touraine n'est pas une grande région de liquoreux. Les vins sont élaborés avec du chenin (Montlouis, vouvray, jasnières) sur le modèle angevin.

Blancs effervescents : La Touraine est connue pour ses vins effervescents : Montlouis, vouvray, crémant de Loire. Ils sont élaborés avec du chenin.

### **Rosés :**

On trouve de nombreux rosés en Touraine, fait à base de cabernet franc, grolleau gris, cot, pineau d'Aunis, gamay et cabernet sauvignon.

### **Centre Loire :**

Les cépages sont ici assez simples : sauvignon pour les blancs et pinot noir pour le rouge.

**Blancs** : La région ne produit que des vins blancs secs. Les cépages sont ramassés à maturité, ils ont des arômes de fruits blancs, d'agrumes, de silex. Ils ont une bonne fraîcheur. Certains vieillissent en fût de chêne. Les plus connus sont les vins de Sancerre et Ménetou-salon.

**Rosés** : Il n'y a pas de rosés en Centre-Loire

**Rouges** : ils sont issus du pinot noir, ils sont légers à ronds avec une couleur moyennement soutenue. Ils peuvent être vieillis en fût de chêne à condition d'avoir suffisamment de corps. La vinification est traditionnelle.

### **Auvergne :**

Les vins d'Auvergne sont légers et vifs. Les macérations sont peu poussées sur les rouges, les vins ne sont pas ou peu élevés en fût de chêne ?. Ils sont peu onéreux. Le climat rend difficile leur maturité. On retrouve les cépages continentaux : chardonnay, gamay et pinot noir.

## **Chapitre 7 : associations avec des mets**

### **Pays nantais :**

Le gros plant convient aux huîtres et autres coquillages. Servir entre 6 et 8 °C.

Muscadet : les vins légers seront servis entre 6 et 8 °C sur les huîtres et coquillages, les plus ronds pourront être servis entre 10 et 12 °C sur des poissons grillés ou en sauce, les plus concentrés, seront servis à 13 °C sur des viandes blanches.

### **Anjou :**

**Blancs** : Les effervescents seront servis à 8 °C en apéritif, ou au dessert. Les moelleux et liquoreux seront servis entre 9 et 11 °C à l'apéritif, sur des entrées, de la cuisine asiatique ou au dessert.

Les blancs secs accompagnent les huîtres et coquillages quand ils sont servis frais (6 à 8 °C) et ont peu de matières, les vins plus ronds seront utilisés pour les poissons. Le chenin est vif, gras et long.

**Rouge** : Anjou-gamay sera servi à 15 °C sur les entrées, la charcuterie, les viandes blanches, les plats simples.

L'Anjou sera servi entre 15 et 17 °C, sur certains poissons, les viandes blanches et les fromages. L'Anjou-village, le Saumur et le Saumur-champigny accompagneront des plats structurés, comme les andouillettes, les viandes rouges grillées et rôties.

**Rosé** : Le rosé sucré sera servi à l'apéritif est sur la cuisine sucrée salée, le rosé rond accompagnera les entrées, les plats de poissons grillés, les grillades de viandes blanches l'été.

#### **Touraine :**

**Blancs** : Blancs secs : les vins à base de sauvignon seront servis en apéritifs ou sur les crustacés et les poissons à 8/9 °C.

Les vins à base de chenin seront servis entre 9 et 11 °C sur des poissons grillés ou en sauce quand le vin a suffisamment de matière.

Blancs moelleux et liquoreux : apéritifs, entrée, foie gras, dessert.

Blancs effervescents : Apéritif

**Rosés** : Apéritif, entrée, grillades l'été.

**Rouges** : Le Touraine-gamay et le Touraine seront servis à 15 °C sur les entrées, la charcuterie, les viandes blanches, les plats simples. Les Chinon, Bourgueil, Saint-nicolas-b, les plus légers seront servis entre 15 et 17 °C, sur certains poissons, les viandes blanches, les grillades et les fromages. Les Chinon, Bourgueil, Saint-nicolas-b, les plus concentrés accompagneront des plats structurés, comme les andouillettes, les viandes rouges grillées et rôties, le canard ou le gibier.

#### **Centre Loire :**

Blancs : Coquillage, crustacés, poissons grillés vers 9 à 11 °C

Rosés : Il n'y a pas de rosés en Centre-Loire

Rouges : Servis les vins les plus légers à l'apéritif, sur des poissons en sauce, sur des viandes blanches. Les vins plus concentrés apprécieront le veau en sauce.

#### **Auvergne :**

Blancs : spécialités à base de fromage fondu, tarte à l'oignon.

Rosé : apéritif, entrée

Rouge : pot au feu, soupe au chou, viande blanche

## Bibliographie :

- Loire Hubrecht Duijker collection dirigé par Hugh Jonson chez Flamarrion 1997
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Livret vins du Val de Loire - Interloire – 2007
- Le Vin - André Dominé - Ed Place des victoires - 2003
- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- La vie quotidienne des paysans français au 17e siècle - Pierre Goudert - Hachette - 1982
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000
- Atlas historique par W. Devos et R.Geivers –Édition Érasme – le grand livre du mois – 1985
- Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980) - Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux -1994
- Le vin bio , une démarche, un plaisir – J.Marc Carité - Édition la plage – 2008
- Le vin du ciel à la Terre - Nicolas Joly – Ed Sang de la Terre - 2007

### Sur Internet :

- Conseil interprofessionnel des vins de Loire - [www.vinsdeloire.fr](http://www.vinsdeloire.fr)
- Cours École du vin muscadelle : [www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)
- INAO : [inao.gouv.fr](http://inao.gouv.fr)
- FranceAgrimer : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Val\\_de\\_Loire](http://fr.wikipedia.org/wiki/Val_de_Loire)

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Route\\_de\\_l'E2%80%99%C3%A9tain](http://fr.wikipedia.org/wiki/Route_de_l'E2%80%99%C3%A9tain)

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble\\_de\\_la\\_vall%C3%A9e\\_de\\_la\\_Loire](http://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_de_la_vall%C3%A9e_de_la_Loire)

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_la\\_vigne\\_et\\_du\\_vin](http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin)

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Plantagen%C3%AAt>

<http://www.vignevin-sudouest.com/publications/cepapes-midi-pyrenees/folle-blanche.php>

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_Nantes](http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_Nantes)

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau\\_aillant](http://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_aillant)

[http://www.geocities.ws/laneki\\_fr/ariolica/route.html](http://www.geocities.ws/laneki_fr/ariolica/route.html)

<http://www.futura-sciences.com/magazines/terre/infos/dossiers/d/geologie-cuivre-premier-metal-travaille-homme-779/page/4/>