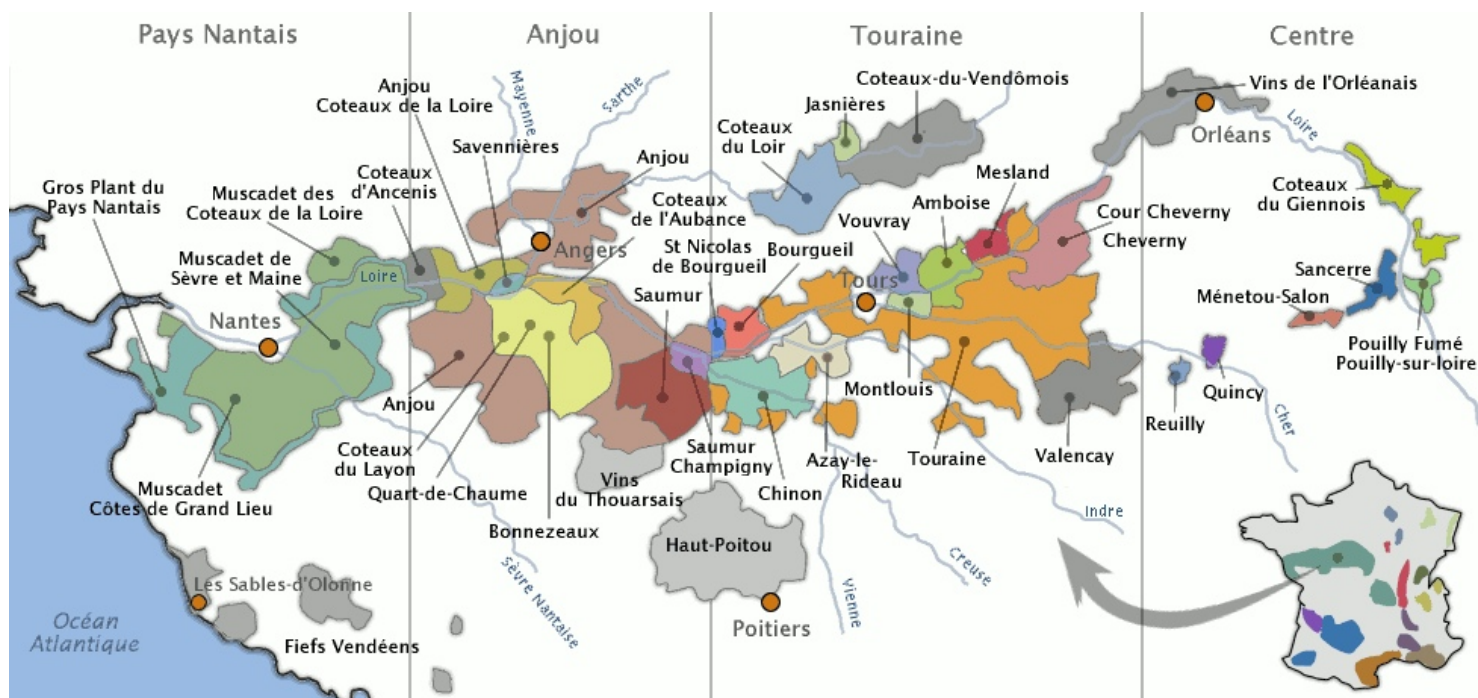


Les vignobles du Val de Loire



Situation géographique

Cette immense étendue viticole est composée de cinq régions distinctes qui ont comme point commun la Loire qui les traverse.

Départements : **Pays Nantais** : Loire Atlantique (44), Maine et Loire (49) **Anjou** : Maine et Loire (49) **Touraine** : Indre et Loire (37), Loir et Cher (41) **Centre** : Loiret (45), Nièvre (58), Yonne (89)

Historique

Comme de nombreuses régions viticoles française, c'est le passage des romains qui a donné naissance au vignoble. Les moines ont ensuite repris cette culture, la Loire et ses affluents offrent un accès idéal pour la distribution et le commerce de ces vins.

Climat

Le climat varie selon les régions :

Pays Nantais :

Climat de type océanique, les écarts de température et d'hygrométrie peuvent varier fortement d'une année à l'autre mais sur les moyennes annuelles c'est un climat assez doux.

Anjou :

Bénéficie de l'influence océanique, les hivers sont doux et les printemps parfois précoces. L'humidité est très présente en automne, ce qui est favorable au développement de la pourriture noble..

Touraine :

Identique à l'Anjou, les écarts de température sont gommés par l'influence océanique, il n'y a donc pas d'hivers rudes ou de fortes chaleurs estivales.

Centre :

Climat plus rude car il n'y a pratiquement plus d'influences océanique. Les hivers sont plus froids et les été sont chauds et les gelées de printemps menacent toujours la vigne.

Sols

Pays Nantais : Schistes cristallins, graviers siliceux, mica et gneiss

Anjou : Calcaire, Craie tuffeau, graviers siliceux, schistes et marnes

Touraine : Argilo-calcaire, graviers siliceux, sables

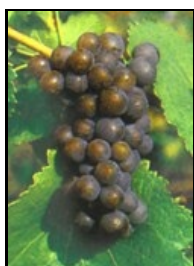
Centre : Argilo-siliceux, calcaire, argilo-calcaire

Cépages

Rouges Et aussi : Pineau d'Aunis, Côt



Pinot noir



Pinot gris



Cabernet-Franc



Gamay



Cabernet-sauvignon



Grolleau

Blancs Et aussi : Gros plant (ou folle blanche), Romorantin (cépage unique à Cour-Cheverny)



Chenin (ou Pineau de la Loire)



Sauvignon



Muscadet (ou melon de bourgogne)



Chardonnay



Malvoisie (Bourboulenc)

Appellations

Pays Nantais	Anjou	Touraine	Centre
<ul style="list-style-type: none"> ● A.O.C. Muscadet ● A.O.C. Muscadet de Sèvre-et-Maine ● A.O.C. Muscadet des Coteaux de la Loire ● A.O.C. Muscadet Côtes de Grand Lieu ● ● A.O.V.D.Q.S. Coteaux d'Ançenis ● A.O.V.D.Q.S. Gros Plant du Pays Nantais ● ● A.O.V.D.Q.S. Fiefs vendéens 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● A.O.C. Anjou ● ● A.O.C. Anjou Coteaux de la Loire ● ● A.O.C. Anjou Gamay ● ● A.O.C. Anjou Mousseux ● ● A.O.C. Anjou-Villages ● ● A.O.C. Anjou-Villages Brissac ● ● A.O.C. Cabernet d'Anjou ● ● A.O.C. Cabernet de Saumur ● ● A.O.C. Coteaux de la Loire ● ● A.O.C. Coteaux du Layon ● ● A.O.C. Coteaux du Layon-Chaume ● ● A.O.C. Coteaux du Layon + commune <ul style="list-style-type: none"> ◇ Beaulieu-sur-Layon ◇ Faye-d'Anjou ◇ Rablay-sur-Layon ◇ Saint-Aubin de Luigné ◇ Rochefort-sur-Loire ◇ Saint-Lambert-du-Lattay ● ● A.O.C. Coteaux de l'Aubance ● ● A.O.C. Crémant de Loire ● ● A.O.C. Rosé de Loire ● ● A.O.C. Bonnezeaux ● ● A.O.C. Saumur ● ● A.O.C. Saumur-Champigny ● ● A.O.C. Saumur mousseux ● ● A.O.C. Saumur pétillant ● ● A.O.C. Coteaux de Saumur ● ● A.O.C. Quarts de Chaume ● ● A.O.C. Savennières ● ● A.O.C. Savennières-Coulée-de-Serrant ● ● A.O.C. Savennières Roche aux Moines ● ● A.O.C. Rosé d'Anjou ● ● A.O.V.D.Q.S. Vins du Thouarsais 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● A.O.C. Touraine ● ● ● A.O.C. Touraine Azay-le-rideau ● ● ● A.O.C. Touraine Amboise ● ● ● A.O.C. Touraine Mesland ● ● ● A.O.C. Touraine Mousseux ● ● ● A.O.C. Touraine Noble Joué ● ● ● A.O.C. Touraine Pétillant ● ● ● A.O.C. Chinon ● ● ● A.O.C. Bourgueil ● ● ● A.O.C. St-Nicolas de Bourgueil ● ● ● A.O.C. Montlouis ● ● ● A.O.C. Montlouis Mousseux ● ● ● A.O.C. Montlouis Pétillant ● ● ● A.O.C. Vouvray ● ● ● A.O.C. Vouvray Mousseux ● ● ● A.O.C. Vouvray Pétillant ● ● ● A.O.C. Cheverny ● ● ● A.O.C. Cour-Cheverny ● ● ● A.O.C. Coteaux du Loir ● ● ● A.O.C. Jasnières ● ● ● A.O.C. Coteaux du Vendômois ● ● ● A.O.V.D.Q.S. Côtes d'Auvergne (Coteaux du Vendômois) ● ● ● A.O.V.D.Q.S. Valencay ● ● ● A.O.V.D.Q.S. Haut Poitou 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● A.O.C. Coteaux du Giennois ● ● ● A.O.C. Pouilly-sur-Loire ● ● ● A.O.C. Pouilly Fumé ● ● ● A.O.C. Sancerre ● ● ● A.O.C. Quincy ● ● ● A.O.C. Reuilly ● ● ● A.O.C. Ménéteau-Salon ● ● ● A.O.C. Ménéteau-Salon + commune <ul style="list-style-type: none"> ◇ Aubinges ◇ Menetou-Salon ◇ Morogues ◇ Parassy ◇ Pigny ◇ Quantilly ◇ Saint-Céols ◇ Soulangis ◇ Vignoux-sous-les-Aix ◇ Humbligny ● ● ● A.O.V.D.Q.S. Vins de l'Orléanais

● Appellation en rouge ● Appellation en blanc ● Appellation en rosé ● L'appellation produit des vins moelleux

Caractères des vins

Les vins rouges

Sur l'ensemble des appellations, certaines possèdent une bonne réputation : Anjou–villages, Saumur–Champigny, Chinon, Bourgueil, Saint–Nicolas de Bourgueil. Ils sont élaborés à base de Cabernet–franc et cabernet sauvignon, ils possèdent souvent des parfums de violette, d'iris, de fraise et de petits fruits rouges. En bouche, ils offrent une bonne structure et un bon équilibre d'ensemble. La région propose aussi quelques produits à base de gamay qui sont frais et agréables à boire, mais qui n'offrent pas la complexité des vins précédents. A noter que Menetou–Salon produit des vins issus du pinot noir qui peuvent parfois ressembler aux Bourgognes avec leurs parfums de cerise et de mûre.

L'accord des mets et vins se fera naturellement avec les produits régionaux : Volailles de Loué, Cul de veau à l'Angevine et charcuteries locales avec les vins issus du gamay.

Température de service : entre 14 et 16°C selon les appellations

Les vins blancs secs

Les plus réputés de la région sont le Sancerre et le Pouilly Fumé. Le Sancerre appartient à la famille des meilleurs sauvignon du monde où il est souvent pris comme référence pour ce cépage, il offre des parfums d'agrumes et d'acacia et un subtil équilibre en bouche, il s'accordera volontiers avec des poissons nobles (Brochet beurre blanc, Sole Dieppoise). Le pays Nantais produit le célèbre Muscadet aux arômes d'agrumes (citron) frais et nerveux en bouche, il s'accorde à merveille avec les fruits de mer et crustacés locaux (huîtres, moules, langoustines). Le gros plant, plus acide en bouche conviendra mieux avec les fruits de mer. Savennières et Saumur proposent aussi de très bon vins blancs secs issus du chenin. A noter que l'appellation Cour–Cheverny produit un blanc issu d'un cépage local : le romorantin. Le vouvray fait l'objet d'une spécialité locale en Touraine : les andouillettes au Vouvray.

Température de servie : entre 7 et 10°C selon les appellations

Les vins blancs moelleux

Le val de Loire dispose d'un climat humide en automne, ce qui est favorable au développement de la pourriture noble. L'Anjou est la principale région productrice et le chenin le cépage le plus employé pour ces vins. Les appellations les plus prestigieuses sont Quart de Chaume et Bonnezeau. Comme en Sauternais, les vendanges se font par tries successives et les rendements sont très faibles (20 hl/H). Ce sont des produits aux arômes de fruits confits, abricot, tilleul et miel. En bouche ils se révèlent onctueux et suaves. On pourra les accorder avec les foies gras ou les consommer seuls en apéritif.

Température de servie : entre 7 et 8°C selon les appellations

Les vins mousseux

Les appellations Anjou, Touraine, Vouvray, Cheverny et Montlouis proposent des vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle. Le crémant de Loire est une appellation qui ne peut s'appliquer qu'aux régions Anjou, Saumur, Touraine et Cheverny. L'assemblage de chenin, chardonnay et cabernets offre des vins aux arômes de poire, citron et d'abricot. Ce sont des vins qui s'accorderont parfaitement avec les desserts locaux (Pêches Tourangelles à la royale ou nougat de Tours) ou seuls en apéritif.

Température de service : entre 6 et 8°C

Les vins rosés

La région produit de nombreux rosés dont les plus réputés sont le cabernet d'Anjou et le rosé d'Anjou. Ce sont des vins désaltérants, souples et frais en bouche. Ils se marieront parfaitement avec les nombreuses spécialités charcutières de la région. A noter que le Cabernet et le Rosé d'Anjou sont des vins moelleux à demi–sec.

Température de service : entre 9 et 12 °C

Autres produits autour du vin....

La région produit également quatre eaux de vie ayant droit à l'appellation :

- ◆ Eau–de–vie de cidre du Maine
- ◆ Eau–de–vie de poiré du Maine
- ◆ Eau–de–vie de vin originaire des coteaux de la Loire
- ◆ Eau–de–vie de marc originaire des coteaux de la Loire