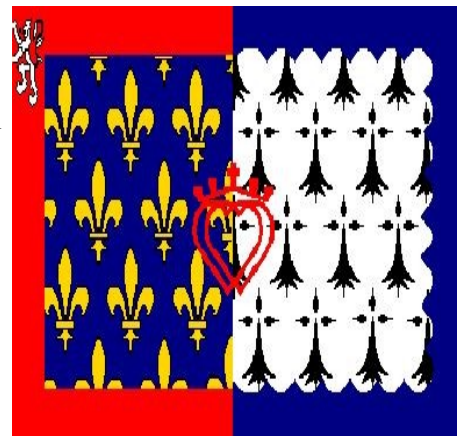




Le Val de Loire

Le Val de Loire, 3ème grande région viticole française, inscrit de Chalonnes-sur-Loire à Sully-sur-Loire au Patrimoine Mondial par l'UNESCO, représente, de l'Atlantique à la Région Centre, le point d'équilibre entre le Sud et le Nord, la suavité et la fraîcheur, les arts et les lettres, la tradition et la modernité.



De ces mélanges harmonieux,

favorisés par un climat tempéré et des terroirs somptueux, est née la plus vive diversité de vins.

L'histoire de la Loire et de ses vins se confond, noblesse oblige, avec l'Histoire de France.

Le vignoble nantais a été planté par les Romains il y a plus de 2 000 ans. Mais c'est seulement autour du Vème siècle que l'on situe la naissance de la viticulture en Val de Loire. Quant au développement du vignoble, il provient de l'initiative de princes et de prélats.

Au Moyen Age

L'influence des moines Augustins et Bénédictins s'avère prépondérante dans le développement des différents vignobles. Après les Romains, ils développèrent la vigne et surent exploiter au mieux les nombreux axes de communication que le pays nantais leur offrait. La Sèvre, La Maine, les marais de Goulaine offraient un accès privilégié sur la Loire et complétaient à merveille les nombreuses voies romaines déjà établies. Ainsi la réputation de certains vins s'accroît au cours du Moyen-Age : les vins de Saint Pourçain, à l'initiative de l'abbé de Cluny au Xème siècle, les vins d'Angers, mais aussi ceux de Sancerre et d'Orléans, issus du cépage Auvernat.

En 582, Grégoire de Tours fait référence pour la première fois à l'existence du vignoble de Touraine, même si Pline l'Ancien mentionnait déjà des vignobles sur les rives de la Loire. La création du vignoble autour du Château de Chalonnes apparaît quant à elle comme l'œuvre conjuguée du Comte d'Anjou et des autorités catholiques.

Au IXème siècle du côté de la Vendée, Richelieu fait don des vignobles de son évêché aux pauvres. Les Fiefs vendéens, anciennement appelés les "Fiefs du Cardinal" voient le jour. Ce sont ensuite les hommes du monde tels que Rabelais et Voltaire, qui firent la promotion des vins de la région.

D'Henri II Plantagenêt à la Révolution

Le manque de sûreté des routes fait de la Loire un moyen de circulation idéal. Celle-ci constitue donc l'une des raisons de l'existence et du développement des vignobles qui la bordent, elle facilite le transport et le commerce entre les différents ports fluviaux : de Saint Thibault, au pied de Sancerre, à Nantes, en passant par Orléans, Vouvray, Tours, Chalonnes et Angers.

Le vignoble angevin connaît un véritable essor lorsque **Henri II Plantagenêt**, comte d'Anjou, devient roi d'Angleterre en 1154: il fait en effet servir les vins d'Anjou à la cour, habitude que conservent ses successeurs Jean-sans-Terre et Henri III.

Ainsi, pendant près d'un millénaire, toutes les têtes couronnées de France et d'Angleterre contribuent à la réputation des vins de Loire. Capétiens, Plantagenêt et Valois, tous encouragent, depuis la Cour jusqu'aux châteaux de la Loire, la découverte et le développement de ces vignobles princiers.

Du Moyen-Age au XVème siècle, la bourgeoisie est à l'origine de l'extension des vignobles autour des villes d'Angers, de Saumur et d'Orléans, en obtenant l'abolition du « droit de banvin » qui accordait aux seigneurs l'exclusivité du commerce des vins. Ce développement des vignobles bourgeois autour des villes favorise les exportations vers la Flandre et les villes du nord de l'Europe, accroissant les expéditions de vins de Loire à partir du port de Nantes : au XVIème siècle, près de 10 000 tonnes y transitent, soit plus que n'en envoient La Rochelle et Bordeaux réunis.

Outre les exportations, la Loire facilite l'implantation de nouveaux cépages. Ainsi François Rabelais, au XVIème siècle, mentionne-t-il dans ses écrits les vins de Chinon issus du cépage « breton », c'est à dire du Cabernet Franc originaire du Sud-Ouest et venu par le fleuve de la région de Nantes.

C'est à cette époque que le cépage Folle Blanche fait son apparition dans le vignoble. Il est utilisé pour produire un vin dont l'apparence épaisse et charnue du cep inspire le nom Gros Plant.

Quand François Ier autorise, en 1532, les Etats de Bretagne à maintenir à leur frontière d'Ingrandes un droit de commerce avec l'étranger, les vins de Loire connaissent un nouveau développement. La douane d'Ingrandes va contribuer à stimuler la production de vins de grande qualité en amont, appelés « vins pour la mer » (vins blancs du Nantais, d'Anjou, de la Vallée du Layon, du Saumurois, de Vouvray), seuls capables de supporter la taxe pour être exportés, principalement à destination des Pays-Bas. Les hollandais installés à Nantes voient son port comme une opportunité au développement des transports de vins par la mer. A la recherche de vins adaptés aux goûts de sa clientèle, ils provoquent alors un essor extraordinaire de la viticulture rurale, qui se prolongera jusqu'au milieu du XIXème siècle. Dans la vallée du Layon ainsi que dans la région de Saumur et jusqu'à Vouvray, les marchands hollandais s'approvisionnant hors des villes, afin d'échapper aux sévères contraintes des réglementations municipales.

Parallèlement à cette évolution, un arrêt du Parlement de Paris de 1577 oblige les marchands de vins à s'approvisionner à plus de vingt lieues de la capitale, entraînant le développement d'une viticulture de masse autour d'Orléans, Blois, ainsi que dans la vallée du Cher et en Sologne.

XVIII - XIXème siècles : Une période difficile

En 1709, un terrible hiver s'abat sur le vignoble. La température descend même jusqu'à -20°C. Les barriques explosent, l'océan gèle le long des côtes. Comme pour remercier son pays d'accueil, le Melon résiste courageusement, offrant un vin au caractère affirmé : le Muscadet.

La Révolution française a des effets dévastateurs sur le vignoble ligérien et plus particulièrement, sur les vignobles angevin et nantais, théâtre des guerres de Vendée. En outre, elle ralentit l'orientation, liée à la révolution industrielle, vers la production de vins courants, afin de répondre à la demande croissante de la population de la capitale.

Le développement de nouveaux moyens de transport, notamment le chemin de fer, oblige les vignobles ligériens à faire face à la concurrence des vins du Midi. Dans cet environnement se dégage un élan vers la qualité. Mais celui-ci sera stoppé net, vers la fin du XIXème siècle, par la crise phylloxérique qui détruira une grande partie des vignobles.

XXème siècle : Naissance des appellations

Une fois la crise résolue, la recherche de qualité devient une préoccupation majeure et donne naissance à des appellations de grand renom.

Ainsi, dès la création des AOC en 1936, sont reconnues comme Appellations d'Origine Contrôlée Muscadet, Quincy, Sancerre et Vouvray. Suivront les vins des différents vignobles d'Anjou, de Saumur, de la Touraine et du Centre.

Enfin, en 2000, le Val de Loire (entre Sully-sur-Loire et Chalonnes-sur-Loire) a été classé au Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO. Remarquable pour la qualité de son patrimoine architectural, avec ses villes historiques et ses châteaux de renommée mondiale, le Val de Loire est surtout un paysage culturel exceptionnel qui témoigne de l'échange d'influences de valeurs humaines et du développement harmonieux d'interactions entre les hommes et leur environnement sur deux mille ans d'histoire.

L'ensemble des Appellations du Nantais, d'Anjou, Saumur et Touraine peut donc revendiquer aujourd'hui avec fierté le patrimoine historique et culturel de la région.

Le vignoble du Val de Loire

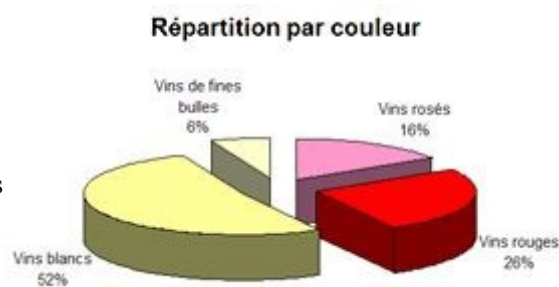
1er producteur de vins blancs d'appellation

1ère région AOC de vins de fines bulles (hors Champagne)

70 000 ha dont 52 000 ha en VQPRD répartis sur 14 départements

4 000 000 hl dont 3 000 000 hl en VQPRD

69 Appellations

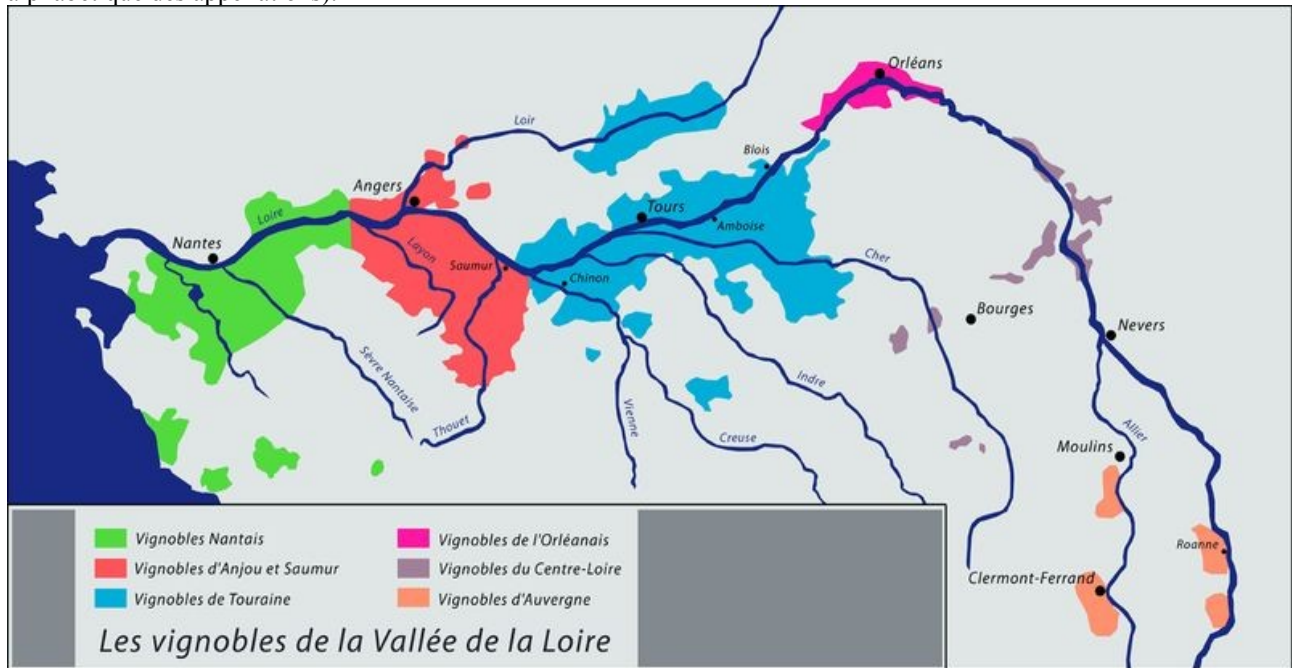


Situation géographique

Situé aux abords de la vallée de la Loire, ce vignoble, le plus étendu de France s'étend sur un millier de kilomètres, depuis le Massif central et l'Auvergne, en passant par le Centre et le nord du Poitou-Charentes, jusqu'au sud de la Bretagne dans la région Pays de la Loire. Il est donc limitrophe avec les départements de la Loire-Atlantique, la Vendée, le Maine-et-Loire, les Deux-Sèvres, la Vienne, la Sarthe, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, le Loiret, le Cher, la Nièvre, l'Allier, le Puy-de-Dôme et la Loire.

Géologie, orographie, terroirs

La vigne pousse sur des coteaux exposés au soleil, sur le long de la Loire et de ses affluents. Il existe une très grande diversité de sols dans le vignoble de la vallée de la Loire. En voici les différences en termes de géologie (par ordre alphabétique des appellations):



Anjou: Schistes ardoisiers et sols crayeux.

Anjou-coteaux-de-la-loire: Sols schisteux, calcaires.

Anjou-villages: Sols peu profonds sur schistes.

Anjou villages brissac: Sols sur schistes du Silurien et de l'Ordevicien.

Bonnezeaux: Terrains schisteux, parsemé de sables gréseux et de phtanites.

Bourgueil: Sur trois niveaux: Ilots caillouteux émergeant des alluvions les plus récentes, haute terrasse sablo-graveleuse (alluvions anciennes) et côtes calcaires adossées à la forêt.

Cabernet-d'anjou: Faluns et schistes.

Chateaumeillant: Sols sableux, siliceux, gréseux.

Cheverny et Cour-cheverny: Sables et argiles de Sologne, sables et graviers de terrasses de la Loire, calcaire de Beauce.

Chinon: Il procède de deux types de terroirs : Terrasses de graviers en bordure de *Vienne*, côtes argilo-calcaires en retrait. Les terrasses de la Loire sont très sableuses.

Coteaux-d'ancenis: Terrains schisto-argileux, avec quelques secteurs granitiques.

Coteaux-de-l'aubance: Les limons argileux sont issus de l'altération superficielle des schistes. Sols épais, lourds et humides.

Coteaux-du-giennois: Sols siliceux, graveleux et calcaires.

Coteaux-du-layon: Terrain à dominante schisteuse, argilo-schisteuse et siliceuse.

Chaume: Schistes et poudingues du carbonifère.

Coteaux-du-loir: Sols argilo-siliceux, sur craie tuffeau.

Coteaux-du-vendômois: Argiles à silex sur soubassement calcaire.

Côtes-d'auvergne: Sols de nature variée: Sablo-siliceux, argilo-calcaires, basaltiques.

Côtes-du-forez: Sables granitiques et sols volcaniques.

Côte-roannaise: Sols d'arènes granitiques.

Fiefs-vendéens: Terrains variés d'origine primaire.

Gros-plant-du-pays-nantais: Terrain souvent sablonneux et siliceux.

Haut-poitou: terres argilo-calcaires appelées «argile à silex du Poitou» ainsi que sur les sols argilo-siliceux sur sous-sol calcaire.

Jasnières: Sols argilo-calcaires et argilo-siliceux, sur craie tuffeau.

Menetou-salon: Terrains calcaires du portlandien, marnes kimméridgiennes.

Montlouis (AOC): Principalement des argiles à silex ("perruches") et des sables alluvionnaires dans l'interfluve de la Loire et du Cher.

Muscadet: Terrains primaires, tour à tour sableux, schisteux et granitiques.

Muscadet-coteaux-de-la-loire: Terrains schisteux, parfois granitiques.

Muscadet-sèvre-et-maine: Terrains anciens du Massif armoricain (granites, gneiss, gabbro...) et sols plutôt légers.

Orléans: Terrains argilo-siliceux et gravelo-siliceux.

Pouilly-fumé: Deux grands types de terrains: Marnes kimméridgiennes et argiles à silex.

Pouilly-sur-loire: Même terroir que *Pouilly-fumé*, avec une prédilection pour les terres argilo-calcaires.

Quarts-de-chaume: Schistes mêlés d'éléments divers (silice, silicate, microgranites...).

Quincy: Zone viticole sur des sables et cailloutis alluvionnaires quaternaires qui couvrent la formation lacustre. Sols siliceux.

Reuilly: Sols sablo-graveleux et argilo-calcaires (marnes kimméridgiennes).

Saint-nicolas-de-bourgueil: Terrains essentiellement sablo-graveleux, à fond argileux. Quelques pentes argilo-calcaires.

Saint-pourçain: Terrains calcaires, graveleux et granitiques.

Sancerre: Ont distingué trois grands types de sols, d'ouest en est: Marnes kimméridgiennes, calcaires secs fortement pierreux (caillottes), sols siliceux riches en silex.

Saumur: Terrains sédimentaires, terres blanches de craie tuffeau.

Saumur-champigny: Les vignes se trouvent sur les sols carbonatés développés sur les tuffeaux et sables calcaires turoniens et sur les sols sablo-argileux.

Savennières: Schistes et schistes gréseux.

Vignoble des vins du Thouarsais: Sols argilo-siliceux.

Touraine: Surtout concentré le long de la vallée du Cher (argiles à silex), terrain sablo-graveleux...). Touraine-amboise: Les sols peuvent être carbonatés, sur tuffeau en haut des pentes, ou, plus souvent, siliceux et assez lourds, sur sables et graviers argileux.

Touraine-azay-le-rideau: Sols argilo-calcaires.

Touraine-mesland: Sols argilo-siliceux, parsemés de sables anciens.

Valençay: Principalement composé d'argiles à silex.

Vouvray: Le vignoble se trouve sur un plateau, les sols sont calcaires, sableux et argilo-siliceux

Le climat

Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région nantaise et en Anjou, alors qu'une influence continentale apparaît du Saumurois jusqu'à la Touraine, les flux océaniques étant progressivement arrêtés par le relief des collines.

Des confins de la Touraine au Centre, le climat se modifie pour devenir semi-continental avec une influence océanique de plus en plus limitée.

La Loire et ses nombreux affluents jouent un rôle modérateur appréciable : en favorisant l'existence d'une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne, elle contribue à la très grande diversité des vins. Leur effet tampon est déterminant dans l'élaboration des vins moelleux et liquoreux.

En Nantais, les vignes courent sur les coteaux ensoleillés, rafraîchies par les influences océaniques. Le vignoble connaît donc de grandes variations d'ensoleillement et de précipitations selon les années, ce qui marquent les millésimes.

L'Anjou se caractérise par un climat océanique : hivers peu rigoureux, étés chauds avec un bon ensoleillement, et de faibles écarts thermiques ; à noter certains microclimats très secs où s'épanouit une flore méditerranéenne.

En Saumurois, les collines freinent les vents d'ouest, le climat devient semi-océanique et les variations saisonnières sont naturellement plus marquées.

C'est également le cas de la Touraine qui se situe au carrefour des influences océaniques et continentales. La succession de vallées orientées est-ouest, où l'influence continentale est plus atténuée, favorise l'existence de microclimats particulièrement propices à la culture de la vigne.

D'une manière générale, cette région se caractérise également par une très grande variété de microclimats, selon les différences d'altitude et d'orientation des coteaux et par une influence plus ou moins marquée du vent dominant, la bise du nord-est.

Les cépages

L'harmonie entre cépages et terroirs, où diversité se conjugue avec unité, est d'autant plus exceptionnelle que quelques uns des grands cépages de la région ont trouvé leur origine en Val de Loire, alors que beaucoup d'autres viennent de l'Est ou du Sud-Ouest de la France.

La grande originalité des vins de Loire provient du fait qu'ils sont pour la plupart issus d'un cépage unique : Melon de Bourgogne en Nantais, Chenin, Cabernet et Gamay en Anjou, Saumur et Touraine. Sauvignon et Pinot Noir en Touraine et dans le Centre, mais aussi Grolleau, Pinot Meunier, Pineau d'Aunis, Romorantin...

Les cépages noirs:

Abouriou	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Côt	Gamay	Grolleau
Merlot	Négrette	Pineau d'Aunis	Pinot Meunier	Pinot Noir	

Les cépages blancs:

Arbois	Chardonnay	Chasselas	Chenin	Folle Blanche	Grolleau Gris
Melon de Bourgogne	Pinot Blanc	Pinot Gris	Romorantin	Sauvignon	Tressalier

Cette palette de cépages unique au monde offre une gamme très diversifiée et de haute expression.

Vinifications des vins blancs

L'élevage se fait en général en cuves ou en fûts, sa durée dépend du type de vin. Les vins élevés en cuve ont plus de minéralité et de fraîcheur alors que ceux élevés en barrique ont plus de matière et de gras.

Vinification sur lie : une méthode de vinification propre au vignoble de Nantes

Les vins séjournent après fermentation sur leurs lies pendant 4 à 5 mois, jusqu'à leur mise en bouteille : période pendant laquelle il n'est procédé à aucun soutirage. Le mise en bouteille ne peut s'effectuer que du 1er mars au 30 novembre qui suit la récolte.

Cette méthode va permettre aux vins d'acquérir des propriétés organoleptiques tout à fait intéressantes sur le plan de la qualité. En effet, les vins ne souffrent pas d'un transfert de cuves durant l'hiver ce qui leur confère une grande fraîcheur et un perlant caractéristique au Muscadet. Cette technique permet également un meilleur développement des arômes et un bon potentiel de garde.

Vinifications des vins rouges

Les fermentations se font principalement en cuve avec contrôle des températures, parfois en cuve bois ; les durées de cuvaison varient fortement en fonction des appellations, de la qualité de la vendange et du style de vin que souhaitent réaliser les vinificateurs.

Les vins légers et fruités qui s'épanouissent très jeunes côtoient des vins concentrés et charpentés, de moyenne et de très grande garde.

Afin d'assouplir les vins, la fermentation malolactique est provoquée de manière systématique.

L'élevage, de durée variable, se fait en cuves puis en bouteilles, l'utilisation de foudres ou de fûts restant minoritaire.

Vinifications des vins rosés

Deux méthodes sont pratiquées : le pressurage direct donne des vins faiblement colorés (vins « gris »), alors que la macération courte de vendange égrappée donne une couleur plus soutenue, de la matière et un développement des arômes.

Vinifications des vins moelleux

Les blancs tendres, moelleux et liquoreux sont tous issus du cépage Chenin. La fermentation à température contrôlée est beaucoup plus longue (parfois plusieurs mois), du fait de la richesse des moûts en sucre naturel.

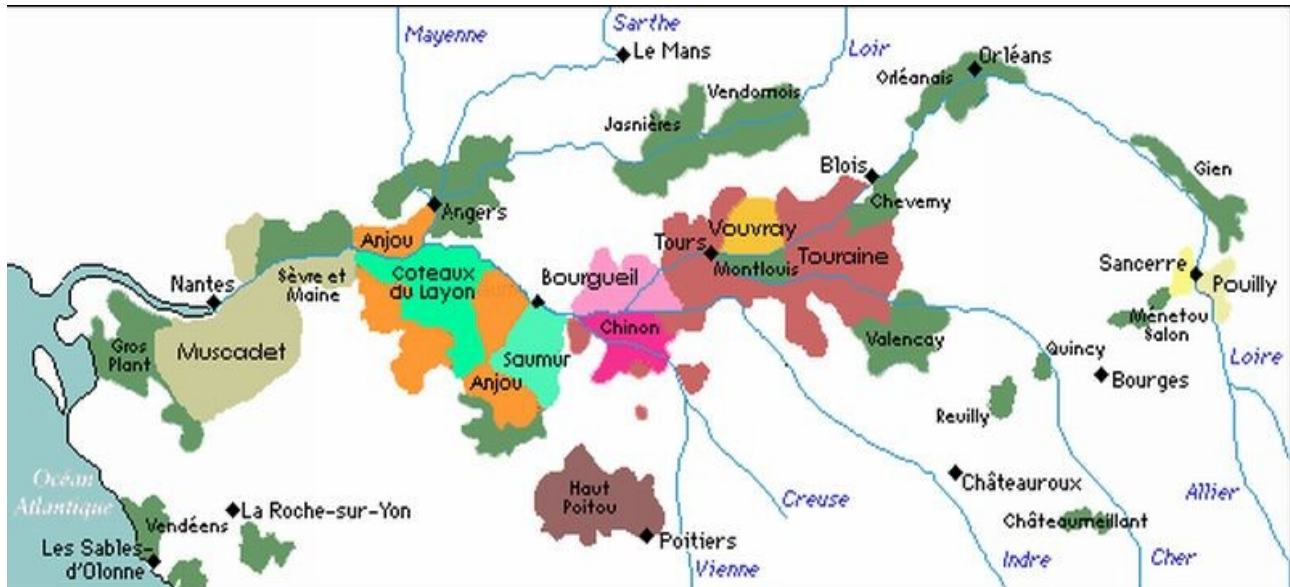
L'élevage en cuves ou en fûts dure également plus longtemps.

Fines bulles

Les vins de fines bulles sont vinifiés selon la « méthode traditionnelle » par adjonction d'une liqueur de tirage au vin de base qui provoque une seconde fermentation en bouteille. Ils sont vieillissés sur latte plusieurs mois avant dégorgement, bouchage et commercialisation.

Macération semi-carbonique

Pour les appellations Touraine et Anjou Gamay, une partie de la récolte est vinifiée en primeur selon la méthode de fermentation semi-carbonique en cuves closes.



Anjou Blanc	Anjou Coteaux de la Loire	Anjou Fines Bulles	Anjou Gamay	Anjou Rouge
Anjou Villages Brissac	Bonnezeaux	Bourgueil	Cabernet d'Anjou	Cabernet de Saumur
Chinon	Coteaux d'Ancenis	Coteaux de l'Aubance	Coteaux de Saumur	Coteaux du Layon
Crémant de Loire	Coteaux du Layon Chaume	Coteaux du Loir	Fiefs Vendéens	Gros Plant
Jasniers	Montlouis-sur-Loire	Muscadet	Muscadet Coteaux de la Loire	
Muscadet Côtes de Grandlieu	Muscadet Sèvre-et-Maine	Quarts de Chaume	Rosé d'Anjou	Rosé de Loire
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Saumur Blanc	Saumur Brut	Saumur Champigny	Saumur Rouge
Savennières	Touraine	Touraine Amboise	Touraine Azay-le-Rideau	Touraine Mesland
Touraine Noble-Joué	Vouvray			

Lest de la Loire:

Coteaux du Giennois	Sancerre	Pouilly Fumée	Pouilly sur Loire	Reully	Quincy
Chateaumeillant	Menetou Salon				

Vignobles d'Auvergne

Côte roannaise (AOC depuis 1994)

Côtes-du-forez (AOC depuis 2000)

Côte-d'auvergne (VDQS depuis 1951)

Saint-pourçain (VDQS depuis 1951 - AOC depuis 2009)

Appellations régionales:

Crémant de Loire, AOC. Vin effervescent. D'une superficie de 1200 hectares. Les cépages utilisés sont le Chenin blanc, le Chardonnay, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon et le Pineau d'Aunis. Situé sur les aires d'appellations d'*anjou*, de *saumur* et de *touraine*.

Rosé de Loire, AOC. Vin rosé. Représente une surface de 1000 hectares. Le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon, le Grolleau, le Pineau d'Aunis, le Gamay et le Côt sont les cépages de cette appellation. Situé sur les aires de production d'*anjou* et de *touraine*.

Vignobles d'Anjou et Saumur

Cette région vinicole, suit le val-de-Loire et s'étend sur 140 km² soit environ 20000 hectares en superficie de production, entre Saumur, Angers, Ancenis et Thouars. La production représente 788000 hectolitres en AOC et 30 000 hectolitres en AOVDQS. La répartition en couleur donnent: 35% de vin rosé, 31% de vin rouge, 18% de vin blanc et 16% de vin effervescent.

En Anjou, les cépages les plus utilisés pour la production de vins blanc sont le chenin et le sauvignon. Les vins rouges sont à base de Cabernet franc et/ou de Cabernet-Sauvignon. Les vins rosés, quant à eux, sont issus du Grolleau, du Cabernet franc, du Cabernet Sauvignon et du Gamay.

Anjou

Anjou (AOC), vin blanc et rouge. La surface représente 2490 hectares. Les vins blancs sont issus à 80% du chenin, avec le chardonnay et le sauvignon comme cépages accessoires. Les vins rouges ont pour cépages le cabernet franc, le cabernet-sauvignon et le pineau d'Aunis. Exploité sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 communes des Deux-Sèvres et 9 communes de la Vienne.

Anjou-gamay (AOC). Ce vignoble comprend 376 hectares, exploité exclusivement en vin rouge (cépage Gamay). Il est implanté sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 communes des Deux-Sèvres et 9 communes de la Vienne.

Anjou-villages (AOC). Ce vignoble comprend 199 hectares, exploité uniquement en vin rouge. S'étend sur 43 communes du Maine-et-Loire et 3 communes des Deux-Sèvres. Les deux cépages utilisés sont le Cabernet-Franc et le Cabernet-Sauvignon.

Anjou villages brissac (AOC). Ce vignoble comprend 104 hectares, exploité exclusivement en vin rouge (cépages Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon). Situé sur les communes de Brissac-Quincé, Dénée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soullaines-sur-Aubance et Vauchrézien dans le département du Maine-et-Loire.

Anjou fines bulles (AOC), vin effervescent. Ce vignoble représente 60 hectares Elle est implantée sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 communes des Deux-Sèvres et 9 communes de la Vienne. Les cépages utilisés sont le Chenin blanc (à 80%), le Sauvignon et le Chardonnay.

Anjou coteaux-de-la-loire (AOC), vin blanc. Ce vignoble couvre une superficie de 120 hectares. Il s'étend sur les communes de Chalennes-sur-Loire, La Pommeraye, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, Bouchemaine, Champocé-sur-Loire, Ingrandes, La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire et Saint-Germain-des-Prés dans le département du Maine-et-Loire.

Bonnezeaux (AOC), vin blanc moelleux. Comprend une superficie de 120 hectares, situé sur la commune de Thouarcé (département de Maine-et-Loire). Il est issu à 100% du Chenin blanc.

Cabernet d'anjou (AOC). Ce vignoble représente une superficie de 2600 hectares, exploité exclusivement en vin rosé avec les cépages Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon. Elle est implantée sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 communes des Deux-Sèvres et 9 communes de la Vienne.

Chaume (AOC), vin blanc moelleux. Ce vignoble couvre une superficie de 70 hectares dans la commune de Rochefort-sur-Loire. Le cépage utilisé est le chenin blanc.

Coteaux-de-l'aubance (AOC), vin blanc liquoreux. Il comprend une superficie de 160 hectares au sud d'Angers sur la rive gauche de la Loire. Le cépage utilisé est le Chenin blanc.

Coteaux-du-layon (AOC), vin blanc liquoreux. Cette appellation couvre une superficie de 1700 hectares au sud d'Angers. Les vignes sont plantées à flanc de coteau dans le bassin du Layon. Ce vin est issu à 100% du chenin blanc. Certains terroirs peuvent bénéficier de l'appellation suivie du nom de la commune. Ce sont Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay.

Quarts-de-chaume (AOC), vin blanc moelleux. Situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire et représentant une superficie de 50 hectares. Le cépage utilisé est le Chenin blanc.

Rosé d'anjou (AOC). Ce vignoble comprend 2200 hectares, exploité exclusivement en vin rosé. Elle est implantée sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 communes des Deux-Sèvres et 9 communes de la Vienne. Les cépages utilisés sont le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon, le Pineau d'Aunis, le Gamay et le Côt.

Savennières (AOC), vin blanc sec. D'une superficie de 146 hectares (cépage Chenin blanc) sur les communes de Savennières, Bouchemaine et La Possonnière.

Vignoble des vins du Thouarsais (AOVDQS), vin rouge et blanc. Situé sur 16 communes des Deux-Sèvres. Comprend une superficie de 40 hectares.



Saumur

Coteaux-de-saumur, AOC. Vin blanc moelleux. D'une superficie de 50 hectares. Situé sur 20 communes du Maine-et-Loire, 9 communes de la Vienne et 2 communes des Deux-Sèvres. Le cépage utilisé est le Chenin blanc.

Saumur, AOC. Vin blanc sec, demi-sec (cépages Chenin blanc, Chardonnay et Sauvignon) et vin rouge (cépages Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon et Pineau d'Aunis). Représente une superficie de 1260 hectares. Situé sur 20 communes du Maine-et-Loire (38 pour les vins blancs), 9 communes de la Vienne et 2 communes des Deux-Sèvres.

Saumur brut, AOC. Vin effervescent. Il comprend une superficie de 1400 hectares. Situé sur 67 communes du Maine-et-Loire, 8 communes de la Vienne et 17 communes des Deux-Sèvres. Les cépages utilisés sont le Chenin blanc, le Chardonnay, le Sauvignon, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon, le Pineau d'Aunis et le Grolleau.

Saumur-champigny, AOC. Vin rouge. D'une superficie de 1580 hectares. Situé sur les communes de Chacé, Dampierre-sur-Loire, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant et Varrains. Les cépages utilisés sont le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon et le Pineau d'Aunis.

Vignobles Nantais

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

Coteaux-d'ancenis, (AOVDQS depuis 1973). Vin rouge, rosé et blanc. D'une superficie de 360 hectares. Situé sur 16 communes de Loire-Atlantique et 11 communes du Maine-et-Loire. Les cépages utilisés sont le Gamay, le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet-Franc, le Chenin blanc et le Pinot gris.

Gros-plant-du-pays-nantais, (AOVDQS depuis 1954). Vin blanc. Représente une surface de production de 1476 hectares, avec le cépage Folle Blanche. Situé sur 92 communes du pays nantais.

Muscadet, AOC, vin blanc, représente environ 13000 hectares:

- **Muscadet** (sans dénomination locale), AOC. Se compose d'une surface de 3600 hectares (cépage Melon). Situé sur 91 communes de Loire-Atlantique, Vendée et Maine-et-Loire. Produit exclusivement en vin blanc.
- **Muscadet-sèvre-et-maine**, AOC. D'une superficie de 8800 hectares, avec le cépage Melon. Situé sur les cantons de Vertou, Loroux-Bottreau, Vallet et Clisson. Exploité uniquement en vin blanc.
- **Muscadet-coteaux-de-la-loire**, AOC. Représente une superficie de 189 hectares (cépage Melon). Situé sur 24 communes de Loire-Atlantique et du Maine-et-Loire. Produit exclusivement en vin blanc.
- **Muscadet-côtes-de-grandlieu**, AOC. Vin blanc. D'une superficie de 300 hectares. Produit avec le cépage Melon. Situé sur 17 communes de Loire-Atlantique et 2 communes de Vendée.

Fiefs-vendéens, AOVDQS. Vin rouge, rosé et blanc. Se compose de 4 aires de production: Mareuil (310 hectares), Brem (150 hectares), Pissotte (20 hectares) et Vix (10 hectares) Produit sur 19 communes de Vendée. Les cépages utilisés pour les vins rouges et rosés sont le Gamay, le Pinot Noir, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon et la Négrette; pour les vins blancs ce sont le Chenin blanc, le Sauvignon, le Chardonnay et le Melon.

Vignobles de Touraine

Le vignoble de Touraine s'étend sur les bords de Loire. Le principal ensemble s'étend des portes de Saumur à Orléans. Ce vignoble s'étend sur 6 départements: l'Indre, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, le Loiret, la Sarthe et la Vienne.

Les vins blancs sont issus de trois cépages: le Pineau blanc de la Loire, le Sauvignon et l'Arbois. En rouge, on trouve le Cabernet franc, le Cabernet-Sauvignon, le Grolleau et le Pineau d'Aunis.

Bourgueil, AOC. Vin rouge. Représente une superficie de 1400 hectares. Situé sur les communes de Restigné, Benais, Ingrandes-de-Touraine, Saint-Patrice, Chouzé-sur-Loire, La Chapelle-sur-Loire et Bourgueil. Les cépages utilisés sont le Cabernet-Franc et le Cabernet-Sauvignon.



Chinon, AOC. Vin rouge et blanc. La superficie est de 2300 hectares. Situé 19 communes d'Indre-et-Loire. Les vins rouges ont pour cépages le Cabernet-Franc et le Cabernet-Sauvignon; pour les vins blancs le Chenin blanc.

Cheverny, AOC. Vin rouge, rosé et blanc. Possède une surface de 532 hectares. Situé sur 24 communes du Loir-et-Cher. Les cépages utilisés pour les vins rouges et rosés sont le Gamay, le Pinot Noir, le Cabernet-Franc, le Côt et le Pineau d'Aunis; pour les vins blancs le Sauvignon, le Chardonnay et le Chenin blanc.

Coteaux-du-loir, AOC. Vin rouge, rosé et blanc. Se compose d'une superficie de 80 hectares avec le Chenin blanc et le Chardonnay pour les vins blancs; et le Pineau d'Aunis, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon, le Côt, le Gamay et le Grolleau pour les vins rouges et rosés. Situé sur 16 communes de la Sarthe et 6 communes d'Indre-et-Loire.

Coteaux-du-vendômois, (AOC depuis 2001). Représente une surface de 152 hectares. Situé sur 28 communes du Loir-et-Cher. Les cépages utilisés pour les vins rouges sont le Pineau d'Aunis, le Cabernet-Franc, le Pinot Noir et le Gamay; ceux pour les vins blancs sont le Chenin blanc et le Chardonnay.

Cour-cheverny, AOC. Vin blanc. La superficie est de 58 hectares (cépage Romorantin). Situé sur les communes de Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne et Vineuil.

Haut-poitou, (AOVDQS depuis 1970). Vin rouge, rosé et blanc. Le vignoble, d'une superficie de 754 hectares, s'étend sur 2 communes des Deux-Sèvres et 45 communes de la Vienne. Les cépages rouges sont le gamay, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon, le Pinot Noir, le Merlot, le Côt et le Grolleau. Pour les blancs, les cépages sont le Sauvignon, le Chardonnay et le Chenin blanc.

Jasnières, AOC. Vin blanc. Possède une superficie de 65 hectares. Situé sur les communes de Lhomme et Ruillé-sur-Loir. Le Chenin blanc est le cépage qui est utilisé sur cette appellation.

Montlouis, AOC. Vin blanc et effervescent. Représente une surface de 370 hectares (cépage Chenin blanc). Situé sur les communes de Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau dans le département de l'Indre-et-Loire.

Saint-nicolas-de-bourgueil, AOC. Vin rouge et rosé. D'une superficie de 1050 hectares avec comme cépages le Cabernet-Franc et le Cabernet-Sauvignon. Situé dans l'Indre-et-Loire sur les communes de Lhomme et Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Touraine, AOC. Vin rouge, rosé et blanc. Il comprend une surface de 5500 hectares. Situé sur 104 communes d'Indre-et-Loire et 42 communes du Loir-et-Cher. Les cépages utilisés sont le Gamay, le Cabernet-Franc, le Cabernet-Sauvignon, le Côt, le Pineau d'Aunis et le Pinot Noir pour les vins rouges et rosés; ceux pour les vins blancs sont le Sauvignon, le Chenin blanc et le Chardonnay.

Touraine-amboise (AOC depuis 1955). Vin rouge, rosé et blanc. Représente une superficie de 218 hectares avec les cépages Gamay, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon et Côt pour les vins rouges et rosés; le Chenin blanc pour les vins blancs. Situé sur les communes de Amboise, Cangey, Chargé, Limeray, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Pocé-sur-Cisse et Saint-Ouen-les-Vignes.

Touraine-azay-le-rideau, AOC. Vin rouge, rosé et blanc. Se compose d'une superficie de 60 hectares. Situé sur les communes d'Artannes-sur-Indre, d'Azay-le-Rideau, de Cheillé, de Lignières-de-Touraine, de Rivarennnes, de Saché, de Thilouze et de Vallières. Les cépages de l'appellation sont le Grolleau, le Gamay, le Côt, le Cabernet-Franc et le Cabernet-Sauvignon pour les vins rouges et rosés; le Chenin blanc pour les vins blancs.

Touraine-mesland, AOC. Vin rouge rosé et blanc. D'une surface de 105 hectares. Situé sur les communes de Chambon-sur-Cisse, Chouzy-sur-Cisse, Mesland, Molineuf, Monteaux et Onzain. Les cépages pour les vins rouges et rosés sont le Gamay, le Cabernet-Franc et le Côt. Le cépage pour les vins blancs est le Chenin blanc.

Touraine-noble-joué, AOC. Vin rosé. Il comprend une superficie de 28 hectares sur les communes de Chambray-lès-Tours, Esvres, Joué-lès-Tours, Larçay et Saint-Avertin. Les cépages utilisés sont le Pinot gris, le Pinot Meunier et le Pinot Noir.

Vouvray, AOC. Vin blanc sec et effervescent. Représente une surface de 2000 hectares (cépage Chenin blanc). Situé sur les communes de Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Vernou-sur-Brenne et Vouvray.



Vignobles de l'Orléanais

Les vignobles de l'Orléanais (département du Loiret) sont proches de ceux de la Touraine. Leurs qualités sont reconnues depuis septembre 2006 par l'obtention de deux AOC:

Orléans avec une superficie de 88 hectares. Vin rouge, rosé et blanc. Les cépages sont le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Cabernet-Franc pour les vins rouges et rosés; le Chardonnay et le Pinot gris pour les vins blancs. Situé sur les communes de Baule, Beaugency, Chécy, Cléry-Saint-André, Mardié, Mareau-aux-Prés, Meung-sur-Loire, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Orléans, Saint-Ay, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin et Saint-Jean-de-Braye.

Orléans-cléry qui représente une surface de 35 hectares. Vin rouge uniquement. Le cépage utilisé est le Cabernet-Franc. Situé sur les communes de Cléry-Saint-André, Mareau-aux-Prés, Mézières-lez-Cléry, Olivet et Saint-Hilaire-Saint-Mesmin.

Vignobles du Centre-Loire

Ce vignoble est réparti sur les départements suivants: le Cher, l'Indre, le Loiret, le Loir-et-Cher et la Nièvre.

Les cépages utilisés sont le Gamay, le Pinot Noir, le Côt, le Cabernet-Sauvignon, le Cabernet-Franc... en vin rouge. On utilise également le pinot gris pour le rosé. Pour le vin blanc, il s'agit du sauvignon et du chasselas (uniquement pour le *Pouilly-sur-Loire*).

Châteaumeillant, AOVDQS. Vin rouge et rosé. La surface est de 91 hectares avec les cépages Gamay et Pinot Noir. Situé sur les communes de Châteaumeillant, Reigny, Saint-Maur, Vesdun dans le Cher et Champillet, Feusines, Nérét, Urciers dans l'Indre.

Coteaux-du-giennois, AOC. Vin rouge, rosé et blanc. Représente une superficie de 196 hectares dont 84 hectares sont en vins blancs. Situé sur 6 communes du Loiret et 8 communes de la Nièvre. Les cépages utilisés sont le Pinot Noir et le Gamay pour les vins rouges et rosés; et le Sauvignon pour les vins blancs.

Menetou-salon, AOC. Vin rouge, rosé et blanc. La surface se compose de 465 hectares avec pour les vins rouges et rosés le cépage Pinot Noir; pour les vins blancs le Sauvignon. Situé sur les communes de Menetou-Salon, Aubinges, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix et Humbligny dans le département du Cher.

Pouilly-fumé, AOC. Vin blanc. La superficie de production est de 1200 hectares (cépage Sauvignon). Situé sur les communes de Pouilly-sur-Loire, Tracy-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Mesves-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Nohain et Garchy dans le département de la Nièvre.

Pouilly-sur-Loire, AOC. Vin blanc. Représente une surface de 40 hectares avec le cépage nommé Chasselas. Situé sur les mêmes communes que l'appellation *Pouilly-fumé*.

Quincy, AOC. Vin blanc. Se compose d'une superficie de 224 hectares (cépage Sauvignon). Situé sur les communes de Quincy et Brinay.

Reuilly, AOC. Vin rouge, rosé et blanc. La surface est de 186 hectares. Situé sur les communes de Reuilly, Diou dans le département de l'Indre et Lazenay, Chéry, Lury-sur-Arnon, Cerbois et Preuilly dans le département du Cher. Les cépages utilisés sont le Pinot noir pour les vins rouges, le Sauvignon pour les vins blancs et le Pinot gris pour les vins rosés.



Sancerre: Il comprend une superficie de 2762 hectares Situé dans les environs de Sancerre sur 15 communes du département du Cher. Il produit principalement des vins blanc (cépage Sauvignon) et un peu de vin rouge et rosé (cépage Pinot noir).

Valençay (AOC depuis 2004). Vin rouge et blanc. Représente une surface de 142 hectares. Situé sur 12 communes de l'Indre et 1 commune de Loir-et-Cher. Les cépages des vins rouges sont le Gamay, le Côt, le Pinot Noir, le Cabernet-Franc et le Cabernet-Sauvignon; pour les vins rosés les mêmes cépages que les vins rouges avec en plus le Pineau d'Aunis; pour les vins blancs le Sauvignon.

Vignobles d'Auvergne

C'est un ensemble de petits terroirs situés le long de la Loire au nord du Massif central. Plutôt clairsemé, il s'étend sur sept départements: l'Allier (au sud de Moulins), la Loire (à l'ouest de la Loire) et le Puy-de-Dôme (autour de Clermont-Ferrand).

Les cépages utilisés sont le gamay et le pinot noir en rouge. Pour le blanc, le chardonnay est utilisé pour le *côtes-d'auvergne* tandis que le *saint-pourçain* est vinifié à partir de tressalier (50% maximum), d'aligoté, de sauvignon et de chardonnay.

Côte roannaise, dans la Loire, (AOC depuis 1994). Vin rouge et rosé. S'étend sur une superficie de 210 hectares à l'ouest de la ville de Roanne sur 14 communes du département de la Loire. Le cépage utilisé est le Gamay.



Côte-d'auvergne, dans le Puy-de-Dôme, (AOVDQS depuis 1951. Vin rouge, rosé et blanc. D'une superficie de 410 hectares avec les cépages Gamay et Pinot pour les vins rouges et rosés, et Chardonnay pour les vins blancs. Situé sur 54 communes du Puy-de-Dôme.

Côtes-du-forez, dans la Loire, (AOC depuis 2000). Vin rouge. Représente une surface de plus de 200 hectares sur 17 communes du département de la Loire. Le cépage utilisé est le Gamay.

Saint-pourçain, dans l'Allier, (AOVDQS en 1951 puis AOC depuis 2009). Se compose d'une superficie de 650 hectares avec le Gamay et le Pinot Noir comme cépages. Situé sur 19 communes de l'Allier.

Type de vins et gastronomie

Vin rouge (se sert en moyenne entre 15 et 18 degrés): Le **saumur-champigny** avec leurs arômes de fruits rouges, leur élégance, leur harmonie (5 à 20 ans de garde) s'accorde bien avec du gibier, des viandes rouges, de la volaille en sauce. Le **Bourgueil** se différencie en deux types de vin: Ceux issus des "Graviers" donnent des vins souples et fruités, avec des arômes de petits fruits rouges (griotte, fraise...). Il accompagne très bien des viandes blanches, des rotis, du fromage (Reblochon, Saint-Nectaire, Port Salut...) et se garde entre 2 et 5 ans. Les vins de Bourgueil issus de "Tuffeau" donnent des vins plus charpentés que ceux des "graviers", avec des arômes de réglisse, d'épices, de framboise, de torréfaction, de cuir. Il s'accorde bien avec des viandes rouges, du gibier, du fromage et ont une durée de garde de 3 à 10 ans.

Vin blanc sec (se sert entre 9 et 12 degrés): Le **muscadet** donnent des vins légers, vifs et fruités qui se marient parfaitement avec des fruits de mer (huîtres...). Le **Sancerre** est d'une couleur jaune à reflets or pâle et vert. Ils donnent des vins d'une grande fraîcheur avec des parfums d'agrumes, de fleurs blanches, d'herbe coupée, de pierre à fusil et des notes fumées (pour ces deux derniers arômes, ils proviennent de sols de silex). Sa durée de garde est de 4 à 5 ans maximum et accompagne par exemple des feuilletés de saumon, des poissons en sauce, certains fromages, du foie gras, une salade aux Crottin de Chavignol.

Vin blanc moelleux et liquoreux (se sert aux alentours de 8 degrés): Le **coteaux-du-layon** a en général des arômes de miel, de fruits confits, de citronnelle, de fruits frais... (5 à 20 ans de garde voire 40 ans pour les grands millésimes) et accompagne du foie gras, des Poissons, des viandes blanches ou il peut être servi en apéritif.

Vin rosé (se sert aux environs de 6 à 8 degrés): Le **cabernet d'anjou** a des arômes de rose, de petits fruits rouges (groseille, fraise), de menthe, de poivre blanc... (se garde environ 2 ans) et accompagne très bien de la charcuterie, des plats exotiques et méditerranéens, des salades composées, des coupes de fruit.

Vin effervescent (se sert entre 6 et 8 degrés): L'**anjou fines bulles** se garde environ 3 ans et s'accorde bien avec des crustacés et fruits de mer cuits, du foie gras, de la friture de petits poissons, des gateaux et peut être servi en apéritif.