

### 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.

### Chapitre 2 : Histoire

Pour comprendre le vignoble du Val de Loire, il faut comprendre les bases de l'histoire de cette immense région. L'histoire va essentiellement prendre sa source à partir du Haut Moyen âge et de la Renaissance. 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.

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 :** Ce sont les Hollandais, en plein essor économique qui vont favoriser le développement du vignoble du Pays nantais et des vins liquoreux. Les Hollandais sont à la recherche de vins blancs faisant de gros volumes afin d'être distillé et transporté sur leurs navires.

**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, la région fera peu appel à la coopération.

### Chapitre 3 : Économie

Chiffres 2009

- **70 000 hectares,**
- 2,8 millions hl en AOP
- 10 % production française
- 69 appellations (AOC et VDQS)
- 7000 exploitations viticoles
- 100 négociants
- 24 caves coopératives (14 % de la production).

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 :** 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.

**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.

*Les AOP Bonnezeaux, Quart de Chaumes, Savennières, Coteaux du Layon, Coteaux du Layon Chaume, coteaux de la Loire et Coteaux de l'Aubance sont sur schistes (Anjou noir) et donnent avant tout des vins liquoreux ou des blancs de garde (Savennières). Les AOP Coteaux de Saumur et Saumur sont avant tout sur des sols calcaires.*

**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

### 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)
- Chateaufort (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, la folle blanche, cépage du gros plant, est encore utilisé en Armagnac et en Cognac.

Le gros plant est vif, peu aromatique. La vinification est traditionnelle. 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 désagréant, 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).

Les prix des vins blancs secs sont peu chers en AOC Anjou, cher en Savennières. Leur potentiel de garde est très bon. Les blancs doux sont peu chers (coteaux du layon , coteaux-de-saumur) à chers (Bonnezeaux, quart-de-chaume). Les Vins effervescents (saumur-mousseux, crémant-de-loire) sont élaborés avec une deuxième fermentation en bouteille. Ils donnent des vins d'une bonne finesse et d'un gras très intéressant.

#### **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 charpentés (vieilles vignes, rendements faibles, passage en fut). Les appellations communales élaborent souvent des vins monocépages à base de cabernet franc (Chinon, Bourgeuil, 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, jasnieres) 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 Flammarion 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 - Jmarc 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)