

Vignoble de



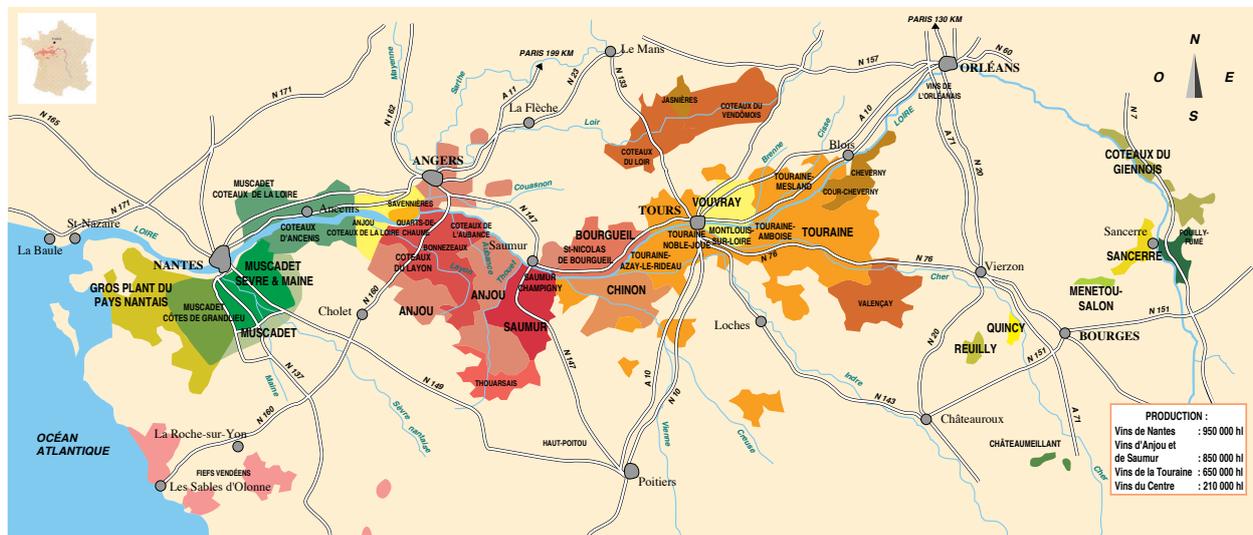
Valençay



Chapitre 1 : Localisation

Le vignoble de Valençay se situe au nord du département de l'Indre, au carrefour du Berry, de la Touraine et de la Sologne. Les villes de Tours, Blois, Bourges et Châteauroux sont à peu près à égale distance de Valençay. Le vignoble est traversé par le Cher sur sa partie nord. La ville de Romorantin se situe à une trentaine de kilomètre. L'aire d'appellation s'étend sur 2400 hectares sur 13 communes de l'Indre et sur une commune du Loir-et-Cher. Le vignoble c'est très fortement réduit après les crises du début du XX^e siècle et la concurrence des vins du Midi. Aujourd'hui, la vigne couvre 162 hectares, essentiellement sur les communes de Lye, de Fontguenand, de la Vernelle et de Selles-sur Cher. Plusieurs vigneronns possèdent également des vignes en AOC Touraine. Les vignes sont plantées sur les points les plus hauts du secteur. L'eau est omniprésente dans la région et les zones basses sont plus adaptées aux pâturages et aux céréales.

LES VINS DU VAL DE LOIRE

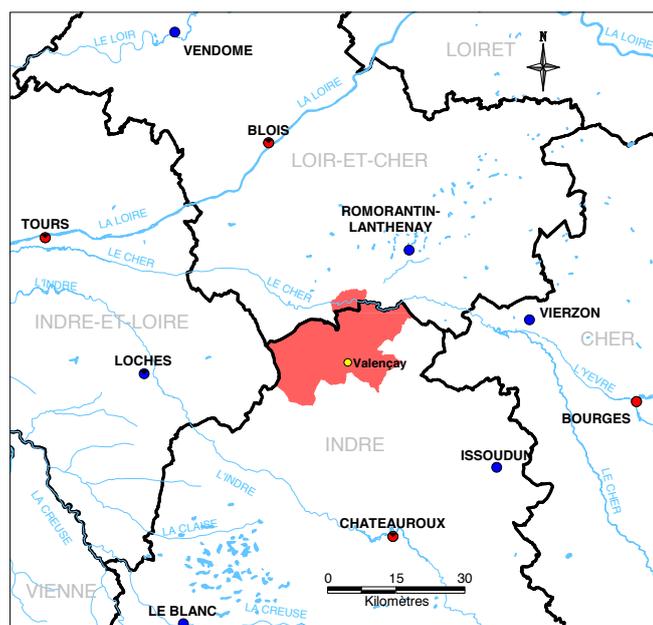


VINS de NANTES

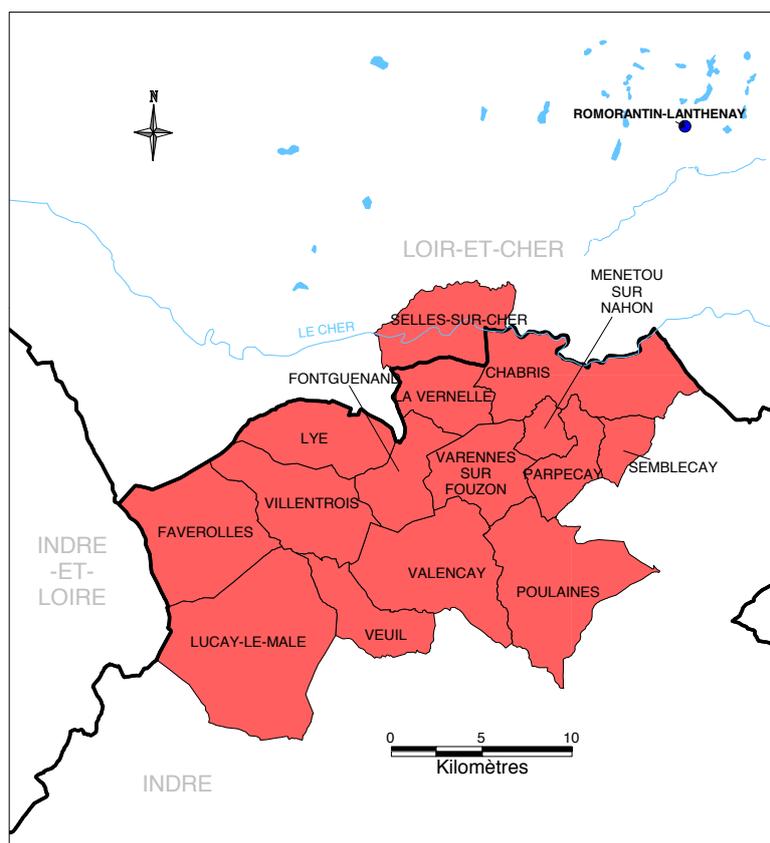
VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE



Situation de l'aire géographique AOC Valençay - carte INAO
Source carte : Inao BDcarto-IGN, MAPINFO, INAO, juin 2008



Aire géographique AOC Valençay - carte INAO
 Source carte : Inao BDcarto-IGN, MAPINFO, INAO, juin 2008

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. La route de l'étain Loire/Rhône a été l'unique voie d'approvisionnement en minerai d'étain pendant l'âge du bronze. Les Romains qui disposaient de cuivre mais pas d'étain vont mettre un enjeu particulier à développer la route de l'étain, ce qui va accroître la puissance des villes des bords du fleuve. Par contre, Valençay est en retrait de la Loire.

Au IV^e 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. L'implantation de la vigne se fait assez tardivement, les deux axes viticoles initiaux préférés par les romains étant l'axe Narbonne-Bordeaux, et Narbonne-Vienne-Côte d'Or-Trèves. Il n'y a pas de trace de culture de vigne durant l'Antiquité sur l'aire de l'AOC valençay.

Moyen Âge :

Le christianisme se développe à partir du IV^e siècle, appuyé par des évêques puissants des villes de Tours, Orléans et Angers. Des monastères sont bâtis et prospèrent durant la période carolingienne. Les premières traces de la présence de la vigne à Valençay date de 965, un comte ayant fait don de ses vignes au prieuré de Valençay. La présence de trois abbayes sur l'Aire AOC a permis un développement d'un vignoble local qualitatif mais consommé localement.

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 XV^e siècle, les vignobles d'Anjou, de Saumur et d'Orléans se

développent sous la pression de la classe bourgeoise. Le vin recherché est un vin qualitatif. Les vins d'Orléans sont alors réputés et consommés sur les tables de la noblesse parisienne et européenne. La seigneurie, puis marquisat de Valençay a été détenue par la Maison d'Estampes de 1451 à 1747. La maison d'Estampes avaient besoin d'un vin qualitatif et la taille des caves du château prouve l'intérêt que l'ont portait au vin.

L'accroissement de la taille des villes entraînent des modifications dans la production des vins. Les nobles, les ecclésiastiques et les bourgeois apportaient une grande valeur à la qualité des vins qu'ils servaient à leurs hôtes. Les nobles et les bourgeois possédaient des vignes à la campagne, dans leur domiciles secondaires mais également à proximité de leurs résidences principales situés dans les villes. Dans un premier temps, les personnes travaillant dans les vignes étaient des domestiques, hébergés et nourris, consommant très peu de vins, fournis par leurs maîtres (En 1719, il y avait encore 200 000 domestiques à Paris pour 800 000 habitants). Avec l'accroissement de la surface en vigne, il fallut faire appel à du personnel extérieur. L'apparition d'une classe ouvrière viticole, non logé, ni nourri par les employeurs, a modifié les anciens équilibres et les habitudes de consommation. La classe des ouvriers viticoles n'a eu de cesse de pouvoir acquérir un peu de terre afin de produire son propre vin, car les salaires étaient misérables. Mais les ouvriers disposaient de très peu de temps pour travailler leurs vignes car ils se devaient de travailler du lever du soleil jusqu'au coucher pour leurs employeurs. Cela créa de nombreuses tensions. Les ouvriers plantèrent des cépages à haut rendement, se souciant peu de la qualité. Leur coeur de marché étant les classes sociales pauvres (ouvriers en particulier) des villes qui ne cherchaient pas des vins qualitatifs. Des vins sans qualité et des nouveaux cépages peu qualitatif comme le gamay ou la gouais, apparurent sur de nombreux secteurs autrefois réputés pour leur qualité, en particulier autour de la région parisienne et en Bourgogne. Cela contraria fortement les propriétaires des vignes qualitatives. Par ordonnance ducale de Philippe le Hardi, en 1395, Il fût interdit de planter du gamay sur les terres de Bourgogne. Aujourd'hui encore, le gamay reste localisé autour de la ville de Lyon et ne monte que jusqu'au Macônnais.

Dans les régions froides, comme dans le Centre Loire, le climat pose des problèmes de maturité. Pour compenser ce problème, les plantations furent plus importantes que les besoins réels des maîtres. L'excédent le moins qualitatif était fourni aux domestiques ou offert lors d'occasions particulières car il était important de vider les chais chaque année pour laisser place à la nouvelle récolte. Progressivement, les petits peuples des villes furent incités à boire du vin d'entrée de gamme, on en offrait pour les victoires, pour les grandes occasions. Du XIV au XVI^e siècle, on cultivait des treilles dans les jardins afin de produire un petit vin. Lors des années d'abondance, ou lorsque le vin souffrait d'un défaut, le vin déclassé était vendu en pot dans les tavernes. La vente de vin ne devait pas avoir une fonction lucrative, mais plutôt une fonction salutaire afin de conserver ses meilleures cuvées pour ses hôtes. Lorsque les villes grossirent, ce type de production ne suffit plus. Il fallut réellement se mettre à vendre du vin commun. Ce sont les commerçants qui s'attelèrent à cette tâche. Le tavernier, le cabaretier l'aubergiste ou l'hôtelier étaient ceux qui mettaient le vin à la disposition du peuple. Les vins étaient conservés en fût et servis en carafe. Les habitants d'une ville ne pouvait pas consommer de vin sur place mais pouvait apporter le pot chez eux. On ne mangeait pas chez le tavernier et on buvait beaucoup même quand cela était interdit. Peu à peu l'image de la taverne et du cabaret se dégrada car source d'ivrognerie. Les auberges étaient elles considérés différemment car on y venait d'abord pour manger et non pas pour boire. A partir du règne d'Henri IV l'ivrognerie se développa en France. Les marchands et débitants de vins prirent une place importante dans l'économie locale des villes.

Le développement de ce type de consommation permis aux ouvriers viticoles de s'affranchir progressivement de la tutelle de leurs employeurs mais orienta de nombreux vignobles vers une production de basse qualité.

Pour Paris cette révolution vinicole eut des répercussions importantes. Progressivement, les mauvais cépages furent implantés autour de Paris au grand désaccord des bourgeois locaux. Ceux-ci devaient déjà faire face à la concurrence des vins des vignobles plus chauds et voyaient

d'un mauvais œil cette nouvelle concurrence sur leur terre, d'autant que la taxe sur la vente de vins était alors très lourde pour eux (1/4 du prix). En 1351, les bourgeois créèrent un corps d'officier, les «jurés vendeurs de vins». Le juré était obligatoirement un bourgeois qui contrôlait les transactions réalisées par le marchand ou le débitant de vin et se devait de limiter la fraude. En 1576, lors des états généraux de Blois, le nombre de débiteurs de vins de la capitale fut limité. En 1577, l'entrée de vins communs dans la capitale fût très fortement ralenti. Les cabaretiers, les taverniers, les aubergistes et les hôteliers ne pouvaient plus se fournir directement auprès des marchands anonymes mais devaient passer par les marchés de la ville ou sur le port, très contrôlé par les jurés vendeurs de vin. Les marchands qui servaient d'intermédiaires entre les vignerons producteurs et les débiteurs de la ville, ne pouvaient pas acheter leur vin à moins de 88 km de distance. C'est à dire qu'ils ne pouvaient plus se servir dans le vignoble parisien. 10 ans plus tard les débiteurs et les marchands créèrent un corps de métiers pour lutter contre les jurés. Une taxe élevée fût imposée à tout vin entrant dans Paris. Des barrières furent installées à l'entrée de la ville afin de contrôler et de récupérer la taxe. L'augmentation incessante de cette taxe fût une des causes de l'insurrection de juillet 1789, car elle pénalisait très fortement l'entrée des petits vins par rapport à ceux consommés par la bourgeoisie (taxe équivalente quelque soit la qualité du vin). A partir de 1675, une multitude de guinguettes s'installèrent derrière les barrières. Le peuple ouvrier pris l'habitude de s'y rendre et d'y consommer son vin.

L'interdiction de plantation autour de Paris favorisa grandement les vignobles alentours. Ce fût le cas pour l'Orléanais, le Bloisien et la région de Valençay. Le vignoble se développa très fortement couvrant le maximum de terres disponibles et même celles moins adaptées à la viticulture. On introduisit du gamay et du gouais comme dans la région parisienne. Le vignoble fut donc développé pour une consommation de masse et il fut vendu dans les guinguettes quand les taxes devinrent trop élevées puis à nouveau dans Paris après la Révolution française.

En parallèle, les vignobles qualitatifs d'Orléans et de la région de Blois font subir une politique d'avilissement mise en place par les bourgeois parisiens entre le XVII^e et le XVIII^e siècle. Les bourgeois parisiens n'aimaient pas qu'on fasse de l'ombre à leurs vins. Des écrits de médecins, des rumeurs furent établis afin d'expliquer la toxicité des vins de ses régions par rapport à ceux de Paris. N'oublions pas qu'à l'époque le vin était vu comme une boisson ayant des vertus médicales et les médecins royaux ont eu beaucoup d'influence sur la réputation de certains vignobles.

Le XVIII^e siècle : Talleyrand, le Cher navigable



Charles-Maurice
de Talleyrand-Périgord

La période est marquée par l'achat du château de Valençay par Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord qui en sera propriétaire de 1808 à 1838. Acquisition faite grâce et suite à la demande de Napoléon 1^{er}. Talleyrand était un homme politique complexe, qui traversa diverses crises tout en restant au pouvoir. C'était un grand gastronome, amateur des grands vins de France et de la haute cuisine française. Antonin Carême fût son cuisinier. Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord a su faire connaître les vins de Valençay au cours de ses nombreux et fastueux repas au Château de Valençay. Il fut maire de la ville et s'intéressa aux classes pauvres. Sa nièce, la Duchesse de Dino, qui fût sa compagne sur la fin de sa vie, mentionne en 1830 que l'on récolte dans le canton de Valençay des bons vins consommés dans l'ensemble du département. Talleyrand possédait, une vigne à proximité du Château de Valençay : « le Clos du Château ». Cette parcelle, située au cœur de Valençay, a été réhabilitée par les vignerons en 1992.

À partir de 1840, le Cher canalisé et le canal du Berry permirent de naviguer de Tours vers Montluçon ou Marseille-les-Aubigny où se situait leur jonction avec le canal latéral de la Loire, relié lui-même aux réseaux du Nord et du Centre de L'Europe. Rapidement le nombre de bateaux approche les 3000 par an. L'apogée de la navigation commerciale sur le Cher se situe entre 1845 et 1920. La part du trafic est à plus de 80% dans le sens est-ouest. Les centres industriels de

Commentry, Vierzon, Valençay ou du Berry concentrent leurs exportations vers Tours, Saumur, Angers et Nantes.

Parmi les produits transportés, on trouve :

- des poissons, du vin, des fruits et légumes, du vinaigre, de l'huile, de la paille et du foin;
- du charbon et du charbon de bois ;
- du minerai de fer brut, de fer et de fonte provenant des hauts fourneaux de Vierzon et Valençay;
- la poudre et pierre à fusil pour l'armement ;
- du bois de chauffage et du bois d'oeuvre;
- des matériaux de construction (carrière de calcaire)

Le vignoble est alors à son maximum d'extension. Mais l'apparition puis le développement du chemin de fer au XIX^e siècle va entraîner une concurrence difficile avec les vins du midi, plus ensoleillés.

Le phylloxéra affectera très fortement la région de Valençay. Le vignoble ayant presque totalement disparu. Les fermes sont presque toutes en polyculture et ne vivent pas que du vin. La production de vin chute mais l'exode rural est moins important que sur d'autres régions à cette période charnière. Il va s'accroître par la suite et la cave coopérative qui verra le jour en 1964 et permettra de maintenir de la vigne sur le secteur. Elle ne compte plus que 10 adhérents aujourd'hui dont seulement 3 en AOC Valençay. La zone ne sera classée en AOC qu'en 2004.

Chapitre 3 : Économie

- AOVDQS en 1970
- AOC en 2004
- aire possible sur 2 400 ha, seulement 162 hectares revendiqués
- 31 opérateurs sur l'AOC
- 27 sont viticulteurs
- 24 vinifient
- 20 domaines en mono ou polyculture
- 1 cave coopérative, 3 coopérateurs, 40 hectares vinifiés
- une maison de négoce (commercialise 7% du volume)
- 75% des vins vendus en bouteille
- 7% à l'export
- 40% au caveau
- 53% petits commerces, grande distribution locale (problème quantité pour le national), restaurants, peu présents chez les cavistes.

Production 2013 :

- 7 800 hl
- 46 % de vins blancs secs
- 39 % de vins rouges
- 15 % de vins rosés

Chapitre 4 : Géographie des terroirs

Le climat

Le climat est océanique avec d'importante influence continentale rendant la maturité des raisins rouges difficiles.

Terroir :

Les vignes sont plantées, aujourd'hui, sur les coteaux et les rebords de plateaux aux sols maigres, à pente moyenne et dominant le Cher ou ses affluents. La forêt est très présente. Les parcelles sont souvent entourées de forêt. Les nouvelles parcelles créées peuvent être prises sur la forêt car la pression sur les terres est forte (céréales en particulier). Le reboisement c'est intensifié suite à la disparition de l'activité viticole au début du XX^e siècle. On effectue donc un retour en arrière en déboisant ses parcelles.

Les sols reposent sur un sous-bassement calcaire, plus ou moins profond, dans lequel on a extrait du tuffeau qui était commercialisé grâce au Cher. Le parc du château de Valençay contient d'anciennes carrières très intéressantes mais laissées à l'abandon pour le moment, alors qu'elles pourraient servir dans le cadre d'activités touristiques. La couche calcaire est recouverte par des dépôts alluviaux argileux présentant de nombreuses couches de silex (les sols à perruches), mais également des dépôts sablo-limoneux sur argile caillouteuse appelées «argiles à cosses».

Du XVII^e au XIX^e siècle, Meusnes a été la capitale de la production de la «pierre à fusil». La zone d'exploitation comprenait les carrières de silex pyromaque les plus importantes de France et s'étendait également sur les communes voisines de Saint-Aignan, Couffy et Noyers. Les silex étaient travaillés localement. 80 % des blocs de silex n'étaient pas exploitables. Les chutes étaient remises pour combler les filons exploités de Silex mais aussi dans les terres. On trouve donc de nombreuses chutes de silex dans le vignoble en plus des blocs remontés à la surface par les labours.



Le silex autour de Meusnes
Dépôt de chutes de silex pyromaque (gauche)
Entassement de bloc de silex en bordure de parcelle (droite)
Source photo : JI.pujols et I.Roberty

Chapitre 5 : Cépages

Les cépages sont assez nombreux pour une région où l'influence continentale se fait sentir. En rouge on trouve du gamay, du pinot noir, mais aussi du malbec, du cabernet franc et pour le rosé du pineau d'Aunis. En blanc, le sauvignon blanc domine associé à du chardonnay et du sauvignon gris. Le climat frais et humide rend la maturité des cépages rouges compliquée dès que l'année manque de chaleur. La production de vin blanc est donc plus adaptée à cette région. La demande se porte de plus en plus sur les vins blancs et la tendance est à l'arrachage des cabernet franc et du gamay pour le remplacer par du sauvignon ou du chardonnay.

Les grands cépages rouges de cette région sont :

- le gamay qui doit faire au moins 30% de l'encépagement et au maximum 60%;
- le pinot noir doit représenter au moins 10% de l'encépagement;
- le cot (malbec) doit représenter au moins 10% de l'encépagement;
- le cabernet franc ne doit pas dépasser 20%.

Le gamay est vinifié de manière traditionnelle ou en thermovinification. La macération carbonique n'est pas pratiquée ici et les vins se différencient donc de ceux du beaujolais. J'avoue ne pas avoir été très séduit par ce cépage sur les vins que j'ai dégustés. Mais les millésimes 2012, 2013 et 2014 ne sont pas des millésimes chauds sur le secteur. Il donne des vins ayant des tanins un peu fermes et pas aussi fruités qu'on pourrait le penser.

Le pinot noir donne des résultats corrects, les tanins sont plus fins, le nez plus ouvert avec des arômes assez plaisants. Certains vigneronns n'hésitent pas à mettre 60% de pinot noir dans l'assemblage. Il y a souvent un décalage entre le nez charmeur et la bouche plus dure et moins fruitée.

Le cot ou malbec est en limite nord de culture, les années froides ne lui réussissent pas. Par contre les petits rendements en année chaude, comme en 2015, donnent des vins colorés, aromatiques et charpentés acceptables. Le manque de maturité, des macérations mal maîtrisées donnent des vins de malbec vifs et durs en bouche. Le cépage est apprécié dans la région.

Les cépages blancs sont à cheval entre la Centre Loire et la Bourgogne, on trouve du sauvignon qui doit représenter au moins 70% de l'encépagement, du chardonnay et du sauvignon gris. L'orbois blanc est autorisé mais les vins que j'ai dégustés n'en contenaient pas.

Le sauvignon blanc donne de bons résultats. Les vins sont fruités vifs à ronds et aromatiques. Leur prix étant tout à fait attractif (entre 3 et 8 euros) on pourra sans hésiter choisir du valençay à la place d'une AOC saucerre, ménetou-salon ou pouilly-fumé.

Le chardonnay apporte de la longueur et du gras en bouche, ce qui complexifie et avante le vin de Valençay. Le sauvignon gris apporte des arômes muscatés, du gras et également de la longueur. Les vins qui en contiennent sont plus complexes, moins vifs, plus gras.

Plantés à une densité minimale de 6 000 pieds par hectare, les rangs de vignes sont espacés de 1,70 m maximum. La hauteur du feuillage palissé est de 1 m minimum et le premier fil de palissage se situe au maximum à 55 cm du sol. Trois tailles sont autorisées : La taille en guyot avec un bois portant 7 à 8 yeux, la taille dite en Y avec deux bois portant chacun 4 yeux francs maximums et la taille en coursons avec 2 ou 3 yeux par courson. Le nombre d'yeux francs ne peut pas excéder 8 pour le Gamay et le Côt, et 11 pour les autres cépages.

Les rendements sont limités à 60 hl par hectare pour les vins blancs et 55 hl par hectare pour les vins rouges et rosés.

Chapitre 6 : Appellations dans la région de Valençay

L'appellation valençay ne bénéficie de l'AOC que depuis 2004. Auparavant elle était en AOVDQS. Les raisins de l'AOC valençay ne peuvent pas être utilisés dans l'AOC touraine. Les deux AOC se touchent, mais le valençay est mis à part. Les vins de la région de Valençay servaient à fournir des vins d'entrée de gamme aux guinguettes de la région parisienne. La concurrence des vins du Midi sur la même gamme de prix n'a pas permis la relance de la viticulture locale. Les efforts entrepris depuis le début des années 2000 ont permis le passage à l'AOC. L'aire de l'AOC valençay viticole est partagée par deux AOC fromagères à base de chèvre : le valençay et le selles-sur-Cher, tout deux d'un très bon niveau qualitatif.

Chapitre 7 : Typicités des vins, particularité de vinification

Rouge :

Les rouges sont vifs et légers. Les couleurs sont variables selon l'encépagement utilisé. Le nez est souvent plus flatteur que la bouche qui présente moins de fruit, moins de complexité et des tanins un peu fermes. Les vins à majorité de pinot noir et gamay sont plus légers, ceux qui contiennent plus de malbec sont plus charpentés. La qualité des rouges devrait pouvoir être améliorée dans la décennie à venir. L'acidité des vins leur permet de bien vieillir. Le malbec est apprécié pour sa couleur violacée mais ses tanins sont fermes, même chose pour les tanins du gamay. Le passage en fût ne se fait que sur peu de vins et les fûts ne sont pas neufs. Ils sont achetés sur le bordelais après avoir été utilisés sur des vins haut de gamme durant 12 à 18 mois. Le prix reste assez élevé à 200 euros HT la barrique d'occasion (en moyenne 600 euros neuves). J'ai goûté un 2009 assez intéressant, mais il n'y en avait plus à vendre. Il avait fait un élevage long, sans ouillage en fût de 2 vins. Peut-être une voie à explorer sur les années chaudes. La combinaison de l'acidité et de tanins qui manque de rondeur donne l'impression que les vinifications manquent de modernité par rapport aux vins blancs qui eux sont tout à fait dans un style moderne, fruités et ronds.

Rosé :

Le rosé est vif à rond, plus ou moins gras et aromatique. Ils ne sont pas ou peu sucrés. La couleur est assez soutenue. Ce sont des rosés de saignée.

Blanc :

Les vins blancs sont fruités, très typés par le sauvignon avec des arômes d'agrumes, de fleurs, de fruits blancs, parfois de pierre à fusil. La couleur est pâle. Les vins sont rarement passés en fût. Il n'ont pas beaucoup de matière. Le contrôle des températures, la macération pelliculaire, l'élevage sur lies donnent des résultats tout à fait satisfaisants.

En discutant avec les différents vigneron, il est ressorti qu'il y avait peu d'unité dans leur manière de travailler. Chacun fait à son idée. Tous sont d'accord pour dire que le vin blanc est celui qui est demandé aujourd'hui et tous ont modifié ou vont modifier leur encépagement. Le chardonnay plaît à tous, le sauvignon gris en laisse septique quelques uns. Aucun viticulteur n'est passé au bio sur l'aire d'AOC. Par contre ils sont plusieurs à utiliser les levures indigènes. Leur nombreux cépages en rouge ne sont pas forcément adaptés aux levures du commerce et ils préfèrent celles de leur terroir, surtout sur les rouges. Certains critiquent le fait d'utiliser des groupes de froids, d'autres font des essais d'élevage de leur vins sans faire d'ouillage des cuves tant que le froid est présent. C'est assez étonnant par rapport aux autres régions viticoles. Un vigneron ne voulait pas entendre parler du bio, mais se poser la question de passer en biodynamie... Vu qu'ils ne sont pas rattachés à l'interprofession interloire et aux vins de Touraine, ils sont très libres mais ont aussi peu de points de comparaison. Certains sont persuadés que leurs vins sont aussi bons que ceux du Centre Loire comme du sancerre ou du ménetou-salon, si c'est vrai pour les blancs, c'est plus discutables sur les rouges.

Chapitre 8 : Associations avec des mets

La gastronomie locale est un vrai plaisir. On trouve encore quelques restaurants ou on mange de la cuisine traditionnelle de qualité, en abondance et pour un tarif plus qu'accessible avec en plus la gouaille de la tenancière. Tout à fait sympathique et attachant. Cela se perd et c'est bien dommage.

Les spécialités locales sont : Le fromage de chèvre frais à croûte naturelle cendrée (valençay et selle-sur-Cher), les plats à base de pâte feuilletée, la galette de pomme de terre, les poissons de rivière, l'agneau à la berrichonne, le canard à la solognote, les champignons à la berrichonne, le civet de marcassin, le lapin à la berrichonne, les paupiettes, les oignons, l'omelette ou le potage aux asperges, le pâté berrichon de Pâques, le ragoût d'anguilles et de grenouille, la tarte solognote, la tourte au fromage de chèvre, le poirat et j'en oublie.

Les plats à base de pomme de terre, de crème fraîche ou de beurre et de fromage réussissent bien aux vins rouges car ils arrondissent les finales tanniques et un peu amères. Sur les viandes les plus fortes on choisira des vins rouges contenant plus de malbec et ayant quelques années de vieillissement. Les vins rouges légers et les blancs secs s'accordent bien avec le fromage local, le poisson et la volaille. Les vins blancs ne doivent pas être bus trop frais. Les rouges jeunes gagnent à être carafés.

Bibliographie :

- Talleyrand, le prince immobile. Emmanuel de Waresquiel Edition Taillandier 2015
- Une histoire de la vigne et du vin Roger Dion CNRS édition 2010
- 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
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990

Sur Internet :

- <http://www.vins-fromages-valencay.com/>
- Conseil interprofessionnel des vins de Loire - www.vinsdeloire.fr
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_de_Valen%C3%A7ay
- INAO : inao.gouv.fr
- <http://www.cher-canalise.fr/histoire-du-cher-p689287>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Val_de_Loire
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin
- <http://www.cave-valencay.fr/>
- Cours École du vin muscadelle : www.ecole-muscadelle.fr

Des rencontres :

- Gilles Groussin historien local de Valençay (période fin XIX^e et XX^e siècle)
- Jean-François Roy viticulteur à Lye
- Denis Bardon viticulteur à Meusnes
- Chantal Gibault viticultrice à Meusnes
- Sébastien Vaillant Président coopérateur vinificateur de la cave de Valençay
- Olivier Sinson viticulteur à Meusnes
- Sophie Siadou et Francis Jourdain viticulteurs à Lye
- Monique restauratrice à Lye
- Musée de la Sologne à Romorantin
- Visite de la ville de Romorantin
- Château de Valençay