



Vignoble du Val de Loire

Résumé

Chapitre 1 : Localisation

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

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

De part la l'allongement du vignoble, la variété de cépages utilisés et les types de vins produits, ceux-ci ont pu au choix, être destinés à la consommation locale, transportés vers Paris ou vers l'étranger. Les vins de Loire les plus réputés sont les appellations communales d'Anjou, de Saumur et de Touraine. La noblesse et l'église ont joué un rôle important en ses lieux et cela se retrouve dans la qualité des vins produits. Il est intéressant de noter que bien que Nantes soit un port qui a eu un fort rayonnement en particulier du XVI^e au XVIII^e siècle, aucun vin à forte renommée n'y est rattaché. Dans le val de Loire, on ne trouve pas de grands crus, à la différence de La Bourgogne et du Bordelais. Le vignoble couvre 57 200 hectares en 2019 y compris les vins sans IG et les vins d'Auvergne, pour les vins gérés par Interloire c'est 43 000 ha.

Vignoble du pays Nantais

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

Les AOP sous régionale de cette région sont :

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

L'Anjou-Saumur

La sous-région s'étend de la ville d'Ancenis à Saumur, essentiellement sur la rive gauche de la Loire. La zone du Layon est la plus représentée. Des appellations communales prestigieuses sont situées autour de la ville d'Angers et de Saumur, en particulier : savennières-coulée-de-serrant, savennières, bonnezeaux, quart-de-Chaume.

Vignobles de Touraine

Il est délimité par le département de l'Indre-et-Loire et la Vienne sur la gauche et Blois sur la droite. Trois affluents de la Loire y jouent un rôle important, la Vienne, l'Indre et le Cher. Il y a 10 appellations et 5 dénominations à découvrir. 1 400 vigneron, 12 coopératives et 150 négociants s'occupent des 12500 hectares de vignes de cette sous-région. Chinon, saint-nicolas-de-bourgueil, bourgueil, montlouis-sur-loire et jasnières sont les AOC les plus réputées. La plus importante en volume et l'AOC touraine.

Vignoble du Centre Loire :

Le vignoble n'est plus homogène, il est représenté par des AOC de taille réduite, souvent communales situées sur les deux rives du fleuve. La ville de Bourges a favorisé l'implantation de trois AOC communales éloignées du fleuve, Quincy, Reuilly et Ménéton-Salon. L'AOC Châteaumeillant est isolée. La ville a joué un rôle certain sur la route de l'étain à l'époque gallo-romaine. Le vignoble de l'Orléanais bénéficie de peu de prestige aujourd'hui, alors qu'Orléans a été une ville puissante. Sancerre est l'AOC la plus prestigieuse de cette sous-région.

Vignobles du massif Central

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

Chapitre 2 : Histoire

Antiquité :

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

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

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

cabernet franc est issu de la région bordelaise.

Moyen Âge :

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

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

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

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

En 1154, Henri II, Comte d'Anjou, accéda au royaume d'Angleterre et permit l'essor du vignoble angevin. De cette date et jusqu'au XV^e siècle, les vignobles d'Anjou, de Saumur et d'Orléans se s'agrandirent sous la pression de la classe bourgeoise.

Le Duc de Bretagne décida d'instaurer une douane à Ingrandes (à 60 km de Nantes) en 1450 qui toucha tous les vins situés au dessus et qui descendait vers l'océan par le fleuve. La Bretagne devint française en 1532, par le second mariage d'Anne de Bretagne avec Louis XII mais conserva de nombreux privilèges. Les denrées commerciales produites localement étaient exemptées de taxes à l'export et la douane fut maintenue à Ingrandes. Anne, Duchesse de Bretagne, a joué un grand rôle pour la ville de Nantes, protégeant ses droits face à la puissance de ses deux maris successifs, qui furent tout deux roi de France (Charles VIII et Louis XII).

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

En 1577, le parlement parisien, bloqua le développement du vignoble parisien, pourtant l'un des plus importants de France, afin de favoriser la production de céréales et d'éviter les disettes dans Paris. Ils obligèrent les négociants à se fournir dans des vignobles situés au minimum à 80 kilomètres de Paris. Cela permit un véritable essor des vignobles d'Orléans, de Blois, de la vallée du Cher et de la Sologne.

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

Le rôle des Hollandais :

Si l'on observe la vague de protestantisme du XVI^e et XVII^e siècle, on note qu'elle affecte notablement le vignoble aquitain et de Poitou-charentes. L'influence en Val de Loire est moindre. Elle est par contre favorable aux échanges commerciaux car ce sont les Hollandais, protestants, en plein essor économique qui vont favoriser l'accroissement du vignoble du Pays Nantais. Les

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

La folle blanche se répandit car c'est un cépage très vigoureux, elle arrivait de la région d'Armagnac.

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

Le XIX° siècle :

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

Le phylloxéra : Il affecte le vignoble du Val de Loire à partir des années 1880, qui passa d'une surface de plus de 345 000 hectares avant 1900 à 85 645 ha en 1986. Plus des 2/3 de la surface viticole ont donc disparu, suite aux effets de cette maladie. Pourtant les vigneronns de cette grande région ne se sont pas révoltés, ni n'ont pas fait appel à la coopération.

Chapitre 3 : Économie

Chiffre Val de Loire (hors vins d'Auvergne fourni par Interloire)

- 1° producteur de vins blancs d'appellations
- 2° producteur de vins rosés d'appellation
- 57 200 ha dont 43 000 ha en AOP répartis sur 14 départements.
- 6 200 exploitations viticoles
- 250 entreprises de négoce
- 16 caves coopératives

Production :

- **41,3 %** de vins blancs (secs et doux)
- 21,3 % de vins rouges
- 23,5 % de vins rosés
- 13,9% de vins effervescents

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, l'Anjou et la Touraine sont les 3 plus gros centres de production. Le vin rouge est en diminution, la part du vin rosé augmente.

Chiffre d'affaire : 1,3 milliards d'euros (moyenne sur 5 ans en 2019),

œnotourisme : Le val de Loire est le premier vignoble œnotouristique de France.

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 étant ralentis par la présence de collines. En s'avancant vers le Centre Loire, l'influence océanique tend à presque disparaître pour laisser place à un climat semi-continentale. La Loire et ses affluents jouent néanmoins un rôle modérateur sur les microclimats de bords de rives où se trouvent les vignobles. En Auvergne, l'influence montagnarde est importante.

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

Les sols

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

Pays nantais :

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

Anjou :

On trouve deux types de sols qui sont bien différenciés :

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

Touraine :

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

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

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

Influence du terroir sur la qualité des vins

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

L'adaptation des cépages au climat est essentielle. Le sol doit permettre de diminuer la vigueur

(excès de pluie) et de favoriser la maturité (sols calcaires chauds), l'orientation doit favoriser l'ensoleillement. Les vins haut de gamme et liquoreux seront situés sur coteaux, ou sur zones calcaires.

Chapitre 5 : Cépages

Les grands cépages rouges de cette région sont :

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

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

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

Chapitre 6 : Appellations du Val de Loire

Voir le tableau récapitulatif joint.

Pays Nantais :

- Muscadet, Muscadet-sèvre-et-maine, muscadet-coteaux-de-la-loire, muscadet-côtes-de-grand-lieu (blanc sec);
- Coteaux d'ancenis,
- Fiefs vendéens
- Gros-plant-du-pays-nantais (blanc sec)

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)
- Ménéton-salon (r,ro,bl)
- Pouilly-fumé (bl)
- Pouilly-sur-loire (bl)
- Quincy (bl)
- Reuilly (bl)
- Sancerre (r,ro,bl)
- Chateaumeillant (r,ro)

Auvergne

- Cotes-d'auvergne (r,ro,bl)
- Saint-pourçain (r,ro,bl)

Chapitre 6 : Typicités des vins, particularité de vinification

Pays nantais :

On trouve deux grands types de vins : le muscadet et le gros plant. Dans les deux cas, ce sont des vins blancs secs. Cette région était productrice de vins de distillation à partir du XVII^e siècle. Le seul cépage autorisé est la folle blanche.

Gros plant du pays Nantais :

Au XIV^e siècle, le cépage folle blanche est introduit. Il est nommé « gros plant » à cause de la vigueur de ses ceps. Il se développe surtout au XVII^e siècle sous l'impulsion des négociants hollandais. Au XIX^e siècle, le vignoble de gros plant s'étend sur plus de 15 000 hectares, dont une forte proportion est destinée à la distillation. Après le phylloxéra, seul 5 000 hectares sont replantés et aujourd'hui, il ne reste plus que 1 500 ha, exclusivement destinés à la production de vins de consommation. Il n'y a plus de production de vin de distillation dans la région. Il donne des

vins vifs à très vifs, mais l'élevage sur lies et les baisses de rendements permettent de trouver de bons vins à un rapport qualité prix imbattable.

Muscadet :

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

Anjou :

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

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 dans 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 et en arômes. L'acidité naturelle du chenin, donne un très bon équilibre à ses vins. Le savennières (blanc sec près d'Angers) a une toute petite production, mais est très connu grâce à Nicolas Joly qui est un des précurseurs de la biodynamie en France (savennières-coulée-de-serrant).

Blancs moelleux et liquoreux :

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

Touraine :

Rouges :

En Touraine, le gamay est plus présent, ainsi que les associations avec le cot ou le cabernet sauvignon. On s'image parfois que les vins de cette région sont légers à ronds. C'est vrai pour les vins de Touraine régionaux qui utilisent beaucoup de gamay. Par contre, les vins à base de cabernet franc peuvent être légers à charpenté (vieilles vignes, rendements faibles, passage en

fut). Les appellations communales élaborent souvent des vins monocépages à base de cabernet franc (chinon, bourgueil, saint-nicolas-bourgueil). 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 du sauvignon blanc.

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. Les vins blancs des appellations communales sont à base de chenin (chinon, montlouis, vouvray, jasnières)

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

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

Rosés :

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

Centre Loire :

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

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

- Un 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 caumur-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 vins des AOC chinon, bourgueil, saint-nicolas-de-bourgueil, les plus légers seront servis entre 15 et 17 °C, sur certains poissons, les viandes blanches, les grillades et les fromages. Les AOC communales les plus concentrées 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