

Vignoble



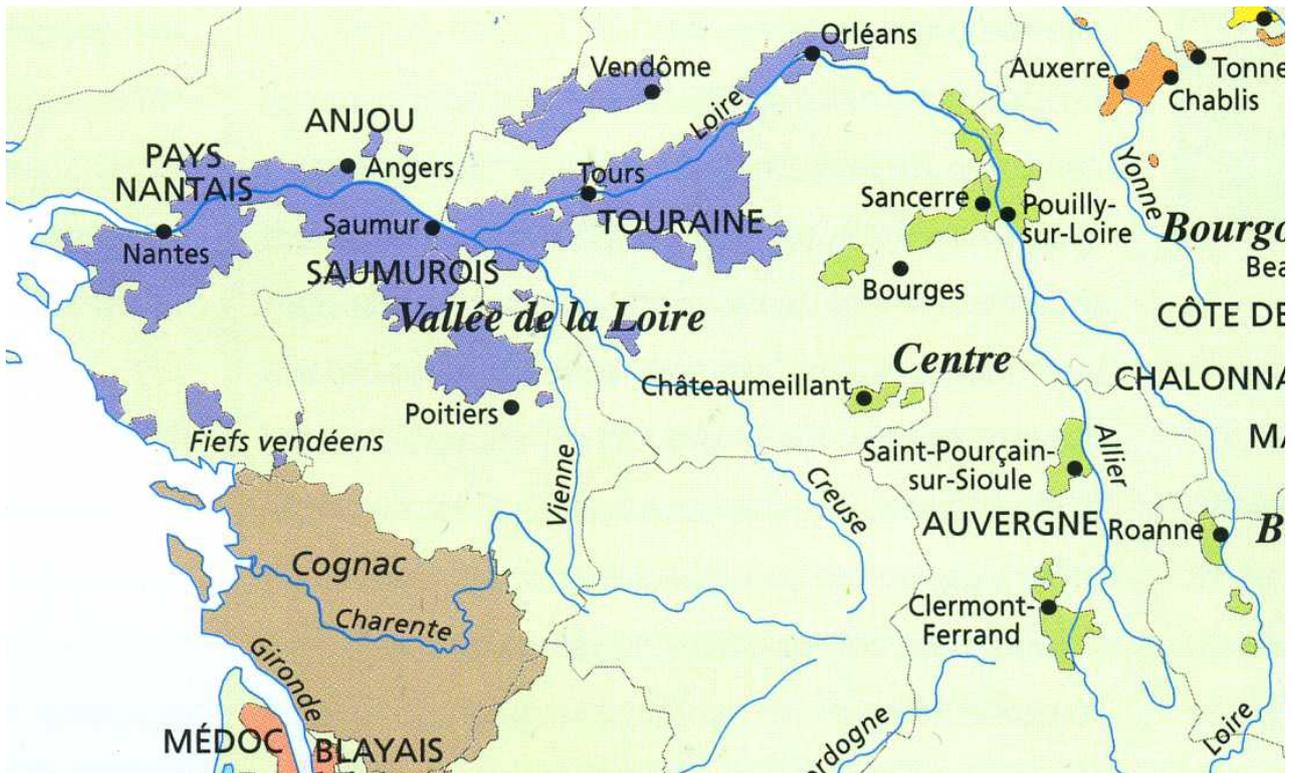
Val de Loire



Table des matières		page
Chapitre 1 : Localisation		3
Chapitre 2 : Histoire		7
Antiquité		
Moyen Âge		
Renaissance		
Époque moderne		
Époque Contemporaine		
Chapitre 3 : Économie		10
Données générales		
Les vigneronns particuliers		
Les caves coopératives		
Les négociants et courtiers		
Chapitre 3 : Géographie et Terroir		10
Climat		
Topographie, sol		
Loire et affluent		
Chapitre 5 : Les cépages		12
Les cépages rouges		
Les cépages blancs		
Chapitre 6 : Classement et appellations des vins de Loire		16
Historique		
Les différentes Appellations		
Chapitre 7 : Typicité des vins, particularités de vinification et de culture		17
Les différents mode de culture		
Les différents mode de vinification		
Typicité des vins		
Chapitre 8 : Association avec les mets		20
Bibliographie		22

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. Le Fleuve Loire y a joué un grand rôle, ainsi que la ville de Nantes porte vers l'océan Atlantique. Les villes qui le jalonnent sont Clermont-Ferrand, Roanne, Saint-Pourçain sur Sioule, Sancerre, Orléans, Blois, Amboise, Tours, Chinon, Saumur, Angers et Nantes.



L'interprofession des vins de Loire ne communique pas sur les vins d'Auvergne, car ceux ne sont pas adhérent, mais ils font pourtant partie de cette grande région viticole.

La proximité de Paris, le débouché sur l'Atlantique via un fleuve facilement navigable, 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 surface du vignoble et la variété de cépages utilisés les vins ont pu être plutôt destinés à la consommation locale ou transporté vers Paris ou vers l'étranger. La localisation de chacune des appellations traduit l'importance du lieu. Les vins de Loire les plus réputés sont les appellations communales d'Anjou, de Saumur et de Touraine, cela traduit qu'au cours de l'histoire ses villes ont apporté une grande importance à la qualité de leur vins et que donc la noblesse et ou l'église y ont joué un rôle important. Il est intéressant de noter que bien que Nantes soit un port qui a eu un fort rayonnement, aucun vin à forte renommée s'y trouve. Prenez toujours bien le temps de noter où se trouve les appellations communales et les crus pour comprendre l'importance historique apporté au vin. Dans le val de Loire, on ne trouve pas de crus, à la différence de La Bourgogne et du Bordelais. Et le nombre d'appellation communale n'est pas si important pour une si grande région. Le vignoble couvre 52000 hectares en ne comptant pas les vignobles d'Auvergne.

Vignoble du pays Nantais

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

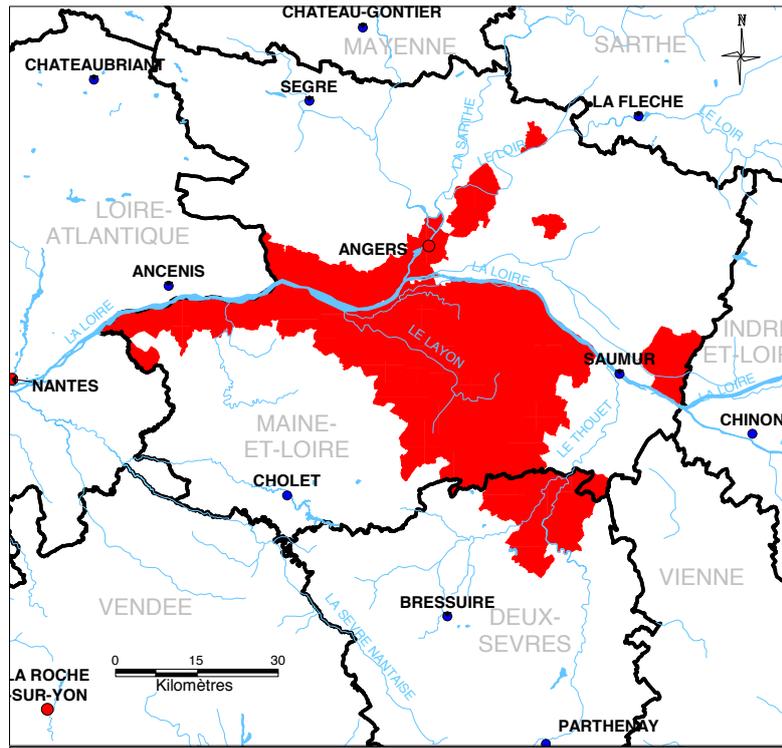
Les AOP sous régionale de cette région sont :

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



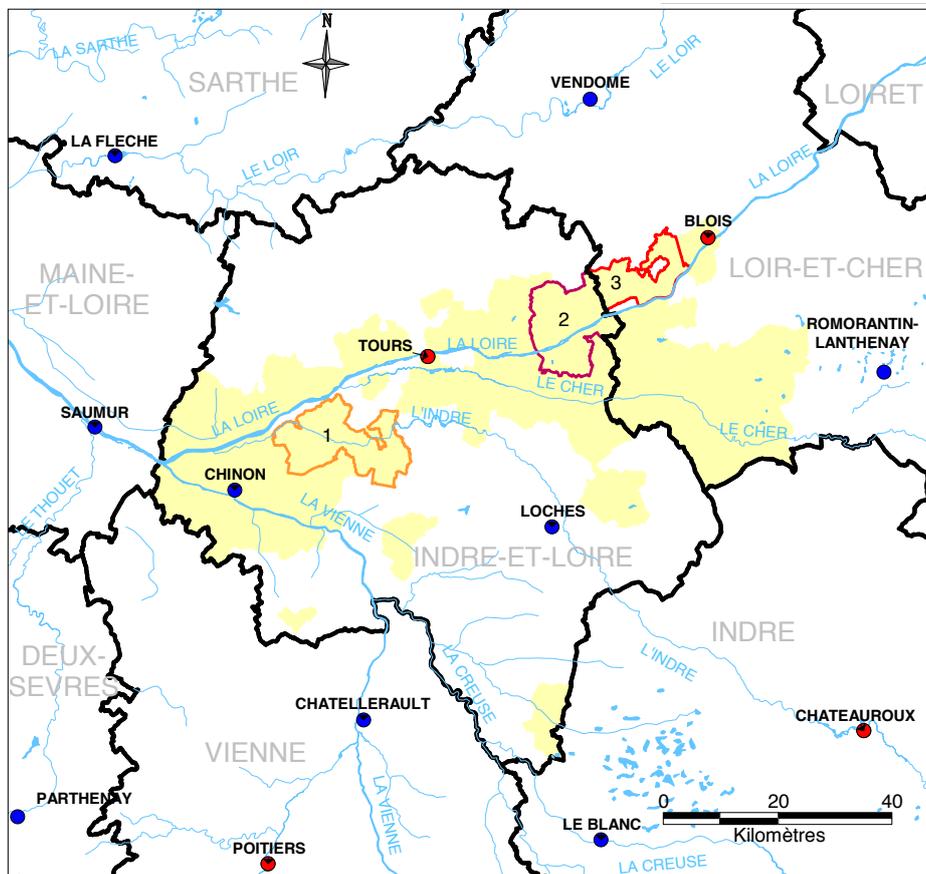
L'Anjou-Saumur

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. On commence à y trouver des appellations communales prestigieuses autour de la ville d'Angers et de Saumur, comme Savennières, Bonnezeaux, Quart-de-Chaume.



Vignobles de Touraine

Il est délimité par le département de l'Indre et Loire et de 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.



Vignoble du centre Loire :

Le vignoble n'est plus homogène, il est représenté par des AOC de taille réduite, souvent communales en rive droite et gauche de la Loire. La ville de Bourges a favorisé l'implantation de trois AOC communales éloignées du Fleuve, Quincy, Reuilly et Ménéton-Salon. La notoriété des AOC communales de cette région invite à réfléchir à la puissance de Bourges et de Sancerre au cours de l'histoire. Châteaumeillant est isolé, la ville a joué un rôle important sur la route de l'étain à l'époque galloromaine.

Le vignoble de l'Orléanais bénéficie étonnamment de peu de prestige aujourd'hui, alors qu'Orléans a été une ville importante. Il faut certainement aller chercher dans l'ancienne puissance du vignoble de Paris dont les nobles d'Orléans étaient très proches. On va s'amuser à mener l'enquête.

Vignobles du Massif central

Le vignoble du massif central est clairsemé et souligne la présence de villes qui avait un vignoble bien que très éloigné de l'océan, mais favorisé par les axes de communication qu'étaient L'allier et la Loire. Observer bien la proximité d'une ville pour chaque sous-région : Saint Pourçain Pour la ville de Moulins, Riom et Clermont-Ferrand pour les Côtes d'Auvergne, Roanne pour la Côte Roannaise, Montbrisson pour les côtes du Forez. Cette forte présence de vignoble 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 galloromaine 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 transbordé 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 disposent de cuivre mais pas d'étain vont mettre 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.



La route de l'étain

source : <http://www.futura-sciences.com/magazines/terre/infos/dossiers/d/geologie-cuivre-premier-metal-travaille-homme-779/page/4/>

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. C'est là que se tient l'assemblée annuelle des Druides. Toutes les villes importantes actuelles existent déjà. Lors de la conquête romaine, les peuples locaux adoptent assez rapidement la culture romaine, en particulier dans les villes. Il va se produire un fort développement du commerce et de la production. 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 qui permet 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 développe 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) est très actif et favorise l'évangélisation des Gallo-romains. Des monastères sont bâtis et deviennent puissants durant la période carolingienne (Charlemagne). C'est à partir de ce moment que le vignoble se développe 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 s'y maintient.

Si l'on observe une carte de l'Europe Féodale de l'an mille, on se rend compte que les vignobles français actuelles traduisent les duchés de l'époque On note :

- Le duché de Bretagne qui englobe le Pays Nantais à partir de 851.
- Le comté d'Anjou
- Le duché de Bourgogne qui englobe le Centre Loire actuel
- Le comté de Poitou
- Le duché de Champagne
- Le duché de Gascogne
- Le comté de Toulouse
- Le comté d'Auvergne

Du X au XV^e siècle, 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, suscite de nombreuses convoitises en particulier par la couronne de France.

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 Duc de Bretagne décide d'instaurer une douane à Ingrandes (à 60 km de Nantes) en 1450 qui touche les vins de Saumur, d'Anjou et de Touraine. La Bretagne devint française en 1532, par le second mariage d'Anne de Bretagne avec Louis XII mais conserve de nombreux privilèges. Les denrées commerciales voyagées produites localement sont exemptées de taxes à l'export et la douane est maintenue à Ingrandes.



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

La Bretagne se rattache à la France quand Anne, Duchesse de Bretagne marie Louis XII à la fin du 15^e siècle. Elle 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).

Dessin : Anne de Bretagne

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 :

Si l'on observe la vague de protestantisme du 16 et 17^{ième} 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, foncièrement protestants, en plein essor économique qui va favoriser le développement du vignoble du Pays Nantais. Les Hollandais sont à la recherche de vins blancs faisant de gros volume afin d'être distillé. Durant la même période, les vignobles de Cognac et d'Armagnac vont également s'orienter vers des vins de distillation pour fournir les huguenots. Par contre le Pays Nantais ne parviendra pas à développer la distillation sur son territoire, alors que cela a fait la richesse de Cognac et en moindre mesure de l'Armagnac.

Le XIX^{ième} 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 qualitative.

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. Pourtant les vignerons de cette grande région ne se sont pas révoltés, ni n'ont fait appel à la coopération. Les vignobles historiques sont passés rapidement en AOC :

- 1936 pour des zones comme Muscadet, Saumur, Vouvray, les coteaux du Layon,
- 1957 pour les AOC régionales (Anjou, Anjou-Gamay),

par comparaison :

- 1985 pour les AOC corbières et minervois
- 1936 pour la presque totalité des AOC du Bordelais et la Bourgogne.

Notes sur les caves coopératives :

La part des caves coopératives est très faible dans cette région, soit 14% de la production. Cela s'explique par le fait qu'après l'épisode phylloxérique, l'accent a été mis sur la vente aux particuliers, avant tout local, et que le négoce a pu maintenir une partie de ses contrats grâce à la proximité de Paris. Si vous comparez ce 14% au 70% du Languedoc, on voit que le Languedoc vignoble de faible notoriété a misé sur la coopération après l'épisode phylloxérique, alors que la zone de Cognac (1%), tenu par les grandes maisons de négoce, n'a pas eu besoin de développer ce système d'entraide. Voici à titre de comparaison, différentes régions (chiffres vignerons coopérateurs de France 2003- représentant la part de la production totale régionale):

- Val de Loire : 24 coopératives - 14%
- Aquitaine : 71 coopératives - 27%
- Languedoc : 165 coopératives - Environ 70%
- Cognac : 6 coopératives - 1%

Chapitre 3 : Économie

Chiffre Val de Loire (hors vins d'Auvergne)

- 1er producteur de vins blancs d'appellations
- 1ère région AOC de vins de fines bulles (hors Champagne)
- 2ème producteur de vins rosés d'appellation
- 52 000 ha en appellation répartis sur 14 départements.
- 2 900 000 hl en vins d'appellation
- Entre 20 000 et 30 000 emplois directs ou indirects générés par la filière
- 7 000 exploitations viticoles
- 100 entreprises de négoce (15 entreprises réalisent 70 % du CA)
- 24 caves coopératives
- 380 millions de bouteilles vendues par an, soit 12 bouteilles par seconde
- 3ème en grande distribution
- 1 bouteille sur 5 exportée
- 130 pays clients : 4 pays réalisent les 2/3 des volumes, Royaume-Uni, Belgique, Allemagne et Pays-Bas

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 :

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, de réaction acide (pH 6 à 6,5), présentant une bonne aptitude au réchauffement et une capacité de rétention en eau limitée de par le sous-sol peu épais et une texture caillouteuse. Le climat est de type océanique tempéré avec une pluviométrie de 800mm de pluie assez bien répartie sur l'année (il pleut un peu tout le temps donc!). Il existe de grandes variations annuelles qui marque l'effet millésime, en particulier au niveau de l'ensoleillement et de la force des pluies. 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 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

A. Les cépages blancs

1. La folle blanche :

Ce cépage certainement originaire du Sud-ouest (Gers et Landes) c'est répandu en Charentes et en Gironde, puis plus tardivement dans le pays Nantais où il est le cépage du gros plant du pays nantais. Il était très cultivé dans les régions sans voies navigables pour l'obtention des eux-de-vie plus facilement transportable. C'est un cépage très productif, qui présente un port érigé. Il est très sensible à la pourriture grise. Conduit en grand rendement, il donne des vins de distillation, il est essentiellement utilisé en Armagnac, mais on le trouve également en Charentes. Sa présence dans le Pays nantais traduit l'ancienne production de vin de chaudière localement. Quand la demande des Hollandais c'est réduite, le débouché de ce vin est devenu nettement moindre et la richesse apporté par l'esclavage a limité l'intérêt de cette production. Avec des rendements bas, il donne des vins intéressants, en particulier en vin de pays charentais et en pineau-des-charentes Blanc. Traditionnellement, le gros plant est bon marché, vif, plutôt réserver à l'association avec des coquillages hors régions de Loire. Il représente 8% des cépages blancs du Val de Loire. Mais si les rendements sont baissés il peut donner des vins très intéressants même en gros-plant du pays Nantais.

2. Le melon de Bourgogne :

Cépage unique de l'AOP **Muscadet**, originaire de Bourgogne, introduit au début du 18^{ième} siècle. Les roches cristallines du vieux massif armoricain érodé (commun avec la Bretagne) lui réussissent bien.

C'est un cépage avec une bonne acidité et un potentiel aromatique moyen. Par contre, si les rendements sont peu importants et l'élevage sur lies bien menées, ils donnent des vins ayant beaucoup de gras, supportant le fût de chêne et pouvant être confondu avec des bourgognes blancs lors de dégustation à l'aveugle. Il représente 37% des cépages blancs du Val de Loire.

3. Le chenin :



Le chenin fait partie de la famille des chenins qui est issue de la famille des Folloïdes. Les Folloïdes sont originaires de Sud-ouest Gascon. Le chenin est également originaire de cette région, mais la littérature le situe fréquemment sur l'Anjou. Il c'est répandu très tôt dans le Centre-Ouest en même temps que le Meslier Saint François dans l'Orléanais. Il était également très présent en Aquitaine, où on le trouve encore à l'état de traces résiduelles dans les AOC Bergerac ou entre-deux-mers. Son nom chenin dérive du non latin caninus (chien). Il laisse sous entendre une origine ou un caractère sylvestre comme dans Rosa canina.

Le chenin est cité pour la première fois en 845 dans les archives de l'abbaye de Glanfeuil en bord de Loire. En 1445, le seigneur de

Chenonceaux et son beau frère, abbé de Cormery à Mont-chenin, plantèrent de la vigne en Touraine. Le cépage aurait alors pris le nom du lieu-dit local. Il se nomme également Pineau d'Anjou localement.

Le chenin s'est diffusé à travers le monde avec les colonisations. Il est très fortement implanté en Afrique du Sud (19 000 hectares contre 9 000 hectares en France). Jan Van Riebeeck, chef d'escale travaillant pour la compagnie néerlandaise des Indes orientales l'a introduit dans ce pays en 1662. Il devint le premier viticulteur d'Afrique du Sud. À l'époque les Hollandais appréciaient beaucoup le chenin pour sa capacité à faire du vin sec ou des liquoreux en Val de Loire. L'acidité très marquée de ce cépage était un avantage pour pouvoir l'acclimater dans un pays chaud, de plus c'est un gros producteur et les rendements importants étaient recherchés pour faire plus de vins. En Afrique du Sud il était utilisé pour faire des vins de chaudière pouvant être distillés ou des vins secs d'entrée de gamme. Encore aujourd'hui, les rendements sont souvent très élevés dépassant les 100 hectolitres, voir les 150 et l'image qualitative du chenin n'est donc pas très bonne dans ce pays comme dans les autres pays où il a été introduit pour faire de la production non qualitative.

Type de vin produit :

Vin blanc très sec - vin blanc sec – vin de garde – vin doux (demi sec à liquoreux) - vin mousseux

Caractéristiques :

Vin souvent discret au nez, présentant des arômes variables répondant fortement à la maturité et au terroir. On y trouve des arômes de liqueur de coing, de poires, d'agrumes des notes florales. Le passage en fût de chêne bien maîtrisé apporte des notes intéressantes. En vieillissant, il prend facilement des notes de miel et peut évoluer sur des notes truffées. Il peut donner l'impression d'arômes de vins moelleux. Il supporte très bien le vieillissement s'il est protégé contre les oxydations. En bouche, on est surpris par sa vivacité souvent en décalage par rapport au nez. Il faut donc éviter de le boire trop frais. L'amertume est souvent présente. L'alcool ressort mais n'est pas dominant. Les arômes sont plus ou moins prononcés en bouche et sont variables, avec très souvent la note pamplemousse bien marquée. Le gras et la longueur surprennent. Quand il est réussi, il est très long. Cet équilibre entre arômes complexes, bouche vive et gras bien marqué lui donne une aptitude certaine pour l'élaboration des vins liquoreux. En vin sec, il est nécessaire que les rendements soient faibles afin de limiter la vigueur de l'acidité. Les Savennières sont très réputées et chères. En crémant de Loire et autres mousseux locaux (Vouvray...), le résultat est aussi très intéressant

Il craint le gel. Sous climat méditerranéen, il s'alourdit, les vins pouvant manquer de fraîcheur, l'alcool peut-être dominant et les arômes sont moins fins. Il faudra donc veiller à l'installer sur les terroirs les plus frais. Il peut néanmoins donner dans le Languedoc des vins très appréciées.

Particularité de vinification du chenin :

Il est vinifié en vin blanc tranquille dans les trois catégories : très sec à sec, rond et de garde. Les vins ronds et de garde sont parfois élevés sous bois soit en barrique classiques soit en fût de plus grande contenance. L'essence est le chêne mais on trouve également de l'acacia. Le chenin bien concentré supporte bien un élevage en fût maîtrisé. De plus en plus, comme dans les autres régions, la macération pelliculaire et l'élevage sur lies se développent.

Nicolas Joly, l'un des précurseurs de la biodynamie en France (Courant Demeter) est sur l'appellation Savennières. Il a favorisé avec le courant de l'AB traditionnelle l'émergence d'une viticulture et d'une vinification biologique dans la région de Loire.

Zone de culture :

Le chenin se situe dans la basse vallée de la Loire, à cheval sur le Massif armoricain et le bassin parisien. On le rencontre sur des terroirs variables. Sur l'aire de Vouvray, on le trouve sur des sols argilo-calcaire pierreux datant du Turonien (Aubuis), sur des sols très caillouteux sur argile à

Silex du Sénonien (crétacé supérieur), sur les hauts des pentes dominants la Loire et certains de ses affluents (les perruches) et sur des sols à argiles à silex en pente plus faible et comportant plus de terre fine .

Sur Montlouis, Rive opposée à Vouvray de l'autre côté de la Loire, on trouve des sols similaires plus enrichis d'alluvions caillouteuses déposées au confluent de la Loire et du Cher. Les premières côtes sont réservées à la production de vins demi-secs et liquoreux. Plus en arrière on élabore des vin secs, les arrières côtes étant destinés aux vins effervescents.

Les appellations françaises qui utilisent le chenin :

En AOC, elles se localisent essentiellement toutes en zone océanique. Sur la zone d'Anjou et de Touraine. Il reste à l'état résiduel dans certaines AOC du Sud-Ouest (Bergerac, entre-deux-mers) où il fut très présent, mais il tant à disparaître. C'est le grand cépage blanc de l'Anjou et de la Touraine où on le trouve en sec, doux et mousseux.

Aptitude du chenin :

C'est un cépage vigoureux au débourrement précoce. Il est sensible aux gelées printanières. Il est sensible à la pourriture grise et aux vers de la grappe. Les rendements sont très variables, allant de moins de 20hl/ha pour les liquoreux à plus de 140 hl/ha en Afrique du Sud. Plus on augmente le rendement plus sa qualité diminue. Il donne de très bons résultats en Val de Loire car on le limite. C'est un cépage qui a un très bon potentiel de garde que lui procure son acidité et son gras. En vieillissant, il gagne des arômes de truffes très intéressants. C'est le cépage français qui a le meilleur potentiel de vieillissement en blanc sec comme en blanc doux. Il donne des résultats très intéressants en vin mousseux, car il procure à la fois fraîcheur, gras et fruité à un prix plus intéressant qu'un champagne.

Cépage utilisant exclusivement ou majoritairement du chenin :

- **Vins secs** : Anjou, Savennières, Savennières-coulée-de-serrant, Savennières-roche-aux-moines, Chinon,
- **Vins sucrés** : Coteaux-du-layon, Côteaux-d'ancenis, Anjou-coteaux-de-la-loire, Bonnezeaux, Coteaux-de-l'aubance, Coteaux-du-loir, Coteaux-du-vendômois, Quart-de-chaume, Touraine-amboise, touraine-mesland , touraine-azay-le-rideau
- **Vins mousseux** : Crémant-de-loire, Montlouis-sur-loire, Saumur

Cépage non majoritaire :

Touraine, Chateameillant, Cheverny, Crémant-de-loire, Côtes-d'auvergne, fiefs-vendéens, ménetou-salon, Reuilly, Saint-pourçain.

Le sauvignon :

Aujourd'hui mondialement cultivé, le sauvignon était surtout le cépage des vins blancs secs d'une grande partie du Sud-ouest et de la zone plus continentale de la Loire. Il entre également dans l'assemblage des vins liquoreux de Bordeaux, Bergerac et Duras en complément du Sémillon et de la muscadelle. C'est un cépage très aromatique, reconnaissable, vif et qui dispose d'une bonne aptitude à la garde. Il est très charmeur et plaisant au nez, parfois un peu court en bouche...

C'est le cépage du Centre Loire, il donne dans cette région des vins appréciés, très aromatiques, vifs pouvant présenter un côté minéral.

- Il est en monocépage dans les AOP : Sancerre, Ménétou-salon, Pouilly-fumé, Pouilly-sur-

- Loire, Quincy, Reully, Sancerre, Coteaux-du-giennois , Valençay.
- On le trouve en assemblage avec le chenin et/ou le chardonnay dans : Anjou, Saumur, Touraine Touraine-mesland et Cheverny.

Les autres appellations françaises qui utilisent le sauvignon :

- Elles sont situées sur la façade océanique sud, en Aquitaine et dans le piémont pyrénéen : En assemblage ou seul : Bordeaux, Bergerac, Côtes-de-duras, Buzet, Marmande, Béarn, Pacherenc-du-vic-bilh, Floc-de-gascogne et Gaillac.
- Il entre également dans la composition de nombreux anciens AOVDQS (devenus AOP ou IGP) tel que le Haut-Poitou, le Sauvignon de Saint-bris, le Saint-pourçain, le Tursan.
- Nombreux anciens vins de pays (devenus IGP) qui l'utilisent et très souvent en monocépage : Atlantique, Oc, Côtes de Casgogne, Val de Loire, Charentais...

Le Chardonnay :

Grand cépage bourguignon, le chardonnay a été planté dans presque tous les vignobles de la planète.

Il représente le luxe, la finesse des vins de Champagne et de Bourgogne. C'est un cépage qui peut être discret au nez, avec des notes de pommes plus ou moins mûres, de tilleul, de miel, qui présente une bouche très longue et fine avec beaucoup de gras. La sensation d'alcool est souvent marquée. Il est rarement associé à d'autres cépages dans les vins blancs secs sauf en Val de Loire, où il est un cépage accessoire. IL ne représente que 4% des cépages liguriens.

Les appellations françaises qui utilisent le chardonnay :

- En AOP, Elles sont nombreuses et se localisent toutes en zone continentale. Beaujolais, Bourgogne, Chablisien, Côtes de Beaune et de Nuits, Maconnais, Champagne, Jura, Savoie, Limoux
- Anciens AOVDQS : Bugey, Haut-poitou,
- Nombreux vins de pays (IGP), non limités à des zones froides (vin de pays d'Oc par exemple).

Appellations du Val de Loire utilisant le chardonnay :

- Crémant-de-loire (minoritaire),
- Fiefs-vendéens (variable),
- Anjou (minoritaire),
- Saumur brut (minoritaire),
- Touraine, Touraine-fines-bulles (minoritaire),
- Cheverny (minoritaire),
- Orléans (majoritaire)
- Côtes-d'auvergne (exclusif)
- Saint-pourçain-sur-sioule (variable)

B. Cépages Rouges

Le val de Loire se caractérise par une absence de cépages rouges sur les vignobles du pays Nantais à l'exception des fiefs vendéens qui sont en dessous du pays nantais. On trouve une dominance du cabernet franc sur la région d'Anjou et de saumur, accompagné de Cabernet sauvignon. Le gamay est l'unique cépage de l'AOP Anjou-gamay. Dans les AOP communales d'Anjou-Saumur et de Touraine c'est aussi le cabernet franc le cépage unique ou principal. A partir de la Touraine en AOC régional on commence à avoir de plus en plus de gamay, le mot apparait, associé au cabernet franc. Le cabernet sauvignon est de moins en moins présent. Plus on se rapproche du Centre-Loire plus le pinot noir est dominant. Sur les vignobles d'Auvergne c'est le gamay qui devient dominant. Le pineau d'aunis est essentiellement utilisé dans les vins rosés (vin

gris) en particulier en Loir et Cher dans les côteaues vendomois et coteaux du Loir. Le côt (malbec) est rarement dominant dans les assemblages. Il a besoin d'un terroir assez chaud pour bien mûrir, il sera donc différent ici qu'en Aquitaine. Le grolleau est surtout utilisé en vin rosé tranquille ou mousseux et il est en général en petite quantité dans les assemblages.

1. Le cabernet franc

Il est très présent en Val de Loire, en particulier sur la zone Anjou, où il est vinifié seul sauf exception. Il peut-être accompagné du cabernet sauvignon, du malbec (cot) et du gamay. Il est peu présent dans le pays nantais (Fiefs vendéens), et absent du Centre Loire (Sancerre, Ménetou-salon) où il est remplacé par le pinot noir. On le trouve également dans un grand nombre d'appellations du Sud-ouest, où il est souvent accompagné du cabernet sauvignon et du merlot. Il est très rarement le cépage majoritaire dans le Sud-ouest à l'inverse du Val de Loire.

- Madiran, Béarn, Côtes-de-saint-mont, Tursan, Irouléguy : tannat et cabernet sauvignon.
- Bergerac, Bordeaux, duras, Marmande, Buzet : merlot, cabernet sauvignon et malbec.
- Fronton, Gaillac : négrette (50 % min à Fronton), duras, fer servadou, syrah, cabernet sauvignon, merlot.

Il est planté sur 36 948 hectares dont 15 475 ha en Aquitaine et 15 129 ha en Val de Loire (vins AOP majoritairement dans les deux régions).

Les baies sont petites (10 mm), de couleur noire bleutée, avec une pellicule plus fine que celle du cabernet sauvignon, donc moins résistance à la pourriture grise. Il a une maturité de deuxième époque (après merlot et avant cabernet sauvignon). Il est plus vigoureux que le cabernet sauvignon, mais il nécessite une taille longue pour produire suffisamment. Il est sensible au mildiou, à l'oïdium, au black-rot et à la pourriture grise. Le vin de cabernet franc est moins coloré et moins tannique que celui du cabernet sauvignon. Il affectionne le climat océanique doux à frais. Il donne des vins plus frais et plus légers quand le climat est frais. Il ne mûrit pas sous climat continental. Il n'est pas très sensible au type de sols. On le trouve fréquemment en bord de rives sur les coteaux et dans la plaine.

Le cabernet franc se vinifie de différente façon selon que l'on cherche à obtenir un vin rosé, un vin rouge léger, un vin rond ou un vin charpenté. Il donne des vins fruités et floraux, avec une bonne fraîcheur et une belle longueur. Il supporte bien le passage en barrique, lorsqu'il est ramassé à bonne maturité. Les vins de Cabernet franc de Loire et du Sud-ouest sont différents. Ceux de Loire sont plus vifs et plus légers.

L'aptitude au vieillissement du cabernet franc est plus limitée que celle du cabernet sauvignon, car le cépage est moins tannique. Doté d'une bonne acidité, il donne des vins vifs et aromatiques pouvant être bus jeunes. Associé au merlot et au cabernet sauvignon, il donne avec des rendements plus faibles, des vins pouvant être conservés plusieurs années (Bordelais, Sud-ouest). Les producteurs de cabernet franc, localisé sur la zone Anjou-Touraine, qui dispose de cave naturelle pour entreposer leurs vins, peuvent les conserver de longues années.

Type de vins produits : vin rosé, vin rouge léger, vin rouge rond et vin rouge de garde. Sa gamme est large. Il se caractérise par sa vivacité, son nez fruité et florale et une structure tannique variable selon les rendements appliqués aux ceps. Les tanins peuvent parfois être un peu durs en année froide si les macérations ont été trop poussés.

Association avec les mets : tarte salée, grillades, charcuterie, poisson, volaille, viande blanche, abats, boeuf.

2. le Gamay

Le gamay est un cépage quasi-exclusivement beaujolais : sur 34 000 hectares de gamay plantés dans le monde, 17 000 le sont dans le vignoble beaujolais. On le retrouve fréquemment dans les vignobles situés autour de Paris car il servait comme cépage pour faire les vins ouvriers des parisiens. Voir le cours sur les vins de Valençay qui traite de ce sujet. On le trouve également en Val de Loire en Anjou Gamay, Touraine et dans de nombreuses AOP du centre Loire et d'Auvergne. C'est le seul cépage rouge autorisé en AOP côte roannaise, châteaumeillant et côtes du Forez.

Il est facile à conduire si on veut des vins d'entrée de gamme, mais pour obtenir des vins qualitatifs, il est important de bien maîtriser sa fertilité. Il peut donner des vins vraiment rustiques quand il est mal travaillé, avec des tannins grossiers ou manquant de finesse. Il faut être très vigilant durant la macération afin de ne pas extraire des tanins durs. Il tend à durcir le pinot noir dans les assemblages pinot-gamay dans les AOP valençay, saint pourçain, coteaux-du-giennois.

3. Pinot noir : Le Pinot noir est le cépage rouge du centre Loire. Il supporte mieux les clients frais quand on s'éloigne de l'influence océanique. Il a également profité de l'aura des vins de Bourgogne qui se situe à proximité du centre Loire. Le pinot noir est le cépage réservé à l'élite, la noblesse, le clergé puis la bourgeoisie. Son image est très différente de celle du gamay. Il est moins productif et plus qualitatif que le gamay. En centre Loire il donne des vins élégants fruités, peu colorés, légers et aromatiques. On le retrouve en monocépage à Sancerre et Ménéton-salon. Il est présent dans de nombreuses AOP de centre Loire où il est assemblé au gamay. Les vins d'assemblage pinot noir-gamay ne sont pas toujours réussis, surtout sur les terres riches. Pour plus d'infos sur le pinot allez lire votre cours sur les cépages.

4. Côt : ou Malbec. C'est un cépage coloré, tannique et alcooleux. Pour cette raison il est apprécié dans la région car il rehausse la couleur des vins. Bien conduit il donne des vins fruités, colorés et tanniques. Dès que l'année est froide, il est difficile de ramasser des raisins bien mûrs. Il peut également être utilisé dans les rosés. On le trouve assemblé au cabernet franc, gamay, cabernet sauvignon dans les AOP rosé de Loire, touraine, touraine-amboise, touraine azay-le-rideau, touraine -mesland, coteaux du Loir, Valençay. Pour en savoir plus sur le malbec, lisez votre cours sur les cépages.

5. Pineau d'aunis : C'est un vieux cépage de Loire qui a été peu replanté après le passage du phylloxéra. Il a été remplacé par le cabernet franc. Il est productif pouvant atteindre des rendements supérieurs à 65hl/ha, si on ne le maîtrise pas. Il donne des vins moyennement colorés, vifs et fruités (framboise et poivre). Il est surtout utilisé pour faire du vin rosé dans le Loir et Cher et du crémant. Il donne également des vins rouges recherchés pour leur originalité par les cavistes.

6. Grolleau : C'est un cépage que l'on retrouve en Maine et Loire, en Vendée et en Loire-Atlantique. C'est un cépage très productif (supérieur à 80hl/ha), qui donne des vins vifs, légers et peu alcoolisés. Il est surtout utilisé dans les vins rosés et en vin mousseux. Quand on maîtrise son rendement, on peut obtenir des vins rouges légers et fruités. On le retrouve dans les AOP Touraine-azay-le-rideau, rosé d'Anjou, Anjou mousseux rosé, crémant de Loire rosé, touraine mousseux rosés, touraine rosé, Puy de Dôme rosé et rouge, IGP val de Loire rosé et rouge. On le retrouve également dans le Sud-Ouest.

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)

Val de Loire

- 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)
- Chateameillant (r,ro - VDQS/AOP)

Auvergne

- Cotes d'Auvergne (r,ro,bl - VDQS/AOP)
- Saint-pourçain ((r,ro,bl – VDQS/AOP)

Chapitre 7 : 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. IL sont

Gros plant du pays Nantais :

Au XIV^e siècle, le cépage folle blanche est introduit où on le nomme 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 15000 hectares, dont une forte proportion est destinée à la distillation. Après le phylloxéra seul 5000 hectares sont replantés et aujourd'hui, il ne reste plus que 1500 ha aujourd'hui, exclusivement destinée à la production de vin. Il n'y a plus de production de vin de distillation dans la région. En 1954 il accède à l'appellation AO-VDQSD Gros plant du pays Nantais.

Les densités sont de 7000 pieds/hectare, le rendement est de 50hl/ha, la taille imposée est le guyot, le vin doit avoir un degré faible, inférieur à 11%alc.vol

800 viticulteurs produisent du Gros plant, dont 687 sont en caves particulières. Il n'y a que trois caves coopératives.

Muscadet :

Le vignoble est principalement situé en Loire Atlantique. Il a eu le statut AOC en 1937, ce qui est précoce et traduit qu'il été préféré au gros plant qui n'a eu accès lui qu'au statut d'AOVDQS en 1954. Il s'étend sur 90 communes et a trois appellations sous régionales :

- Muscadet Sèvre-et-Maine
- Muscadet côtes de Grand lieu
- Muscadet des coteaux de la Loire.

A partir de 1977, apparait le muscadet sur lies, qui oblige à un élevage sur lies en cuve ou en barrique durant un hiver. Ils doivent être mis en bouteille avant le 1er juillet qui suit la récolte.

Les rendements sont de 65 hl pour l'AOC muscadet et 55hl pour les autres appellations (lieux et lies). Les densités sont comprises entre 6500 et 7500 pieds par hectares.

Il y a 3700 hectares de muscadet, vinifié par environ 800 vinificateurs dont 700 en caves

particulières. On notera que les vigneron du pays nantais produisent en général du muscadet et du gros-plant, les deux aires se recouvrant presque totalement avec juste quelques différences en bordure.

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 désagrégant, 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 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-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, 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 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 8 : 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.

Val de Loire

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 Flamarrion 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 – J.Marc 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
- Cours École du vin muscadelle : www.ecole-muscadelle.fr
- INAO : inao.gouv.fr
- FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Val_de_Loire
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Route_de_l%E2%80%99C3%A9tain
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_de_la_vall%C3%A9e_de_la_Loire
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Plantagen%C3%AAt>
- <http://www.vignevin-sudouest.com/publications/cepapes-midi-pyrenees/folle-blanche.php>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_Nantes
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_ailland
- http://www.geocities.ws/lanecki_fr/ariolica/route.html
- <http://www.futura-sciences.com/magazines/terre/infos/dossiers/d/geologie-cuivre-premier-metal-travaille-homme-779/page/4/>