

# Révision région océanique



## Révision régions océaniques :

Cette zone se divise en deux grandes zones : zone océanique sud (Aquitaine) et zone océanique nord (Val de Loire). Elle est très largement ouverte sur l'océan, est limitée au sud par les Pyrénées, à l'Est par le Massif central et au nord par la Bretagne.

C'est la grande région des cabernets et du sauvignon.

### A - Zone océanique sud : l'Aquitaine

Elle va de la frontière espagnole (Bayonne) à Cognac. Elle donne des vins rouges ronds à très charpentés (tannat, malbec, cabernet sauvignon, négrette), de nombreux vins liquoreux (sémillon, petit manseng, mauzac) et des vins blancs ronds (sauvignon, gros manseng).

Elle comprend 4 grandes sous-zones :

- **Rives de Garonne et Dordogne** : Bordeaux, Bergerac, Duras, Marmande, Buzet : Climat océanique pur. Cépages : Merlot (rive droite), cabernet sauvignon (rive gauche), cabernet franc et malbec en rouge, sauvignon, sémillon et muscadelle en blanc. Les vins à dominance de merlot sont plutôt ronds et fruités, les vins avec beaucoup de cabernet sauvignon et/ou de malbec sont charpentés. La culture de l'élevage en fût de chêne est très répandue. Les vins à dominance de sauvignon sont fréquemment non sucrés et à boire jeune sur le fruit. Les vins à majorité de sémillon sont des très souvent liquoreux ou des vins blancs de garde. La muscadelle est peu représentée, elle entre dans les assemblages des vins sucrés.
- **Rives et plateau du Lot** : Cahors  
Le cépage malbec, autrefois très implanté sur toute l'Aquitaine, se retrouve retranché sur les terroirs de Cahors qui lui permettent une maturité suffisante.
- **Rives du Tarn** : Gaillac et Fronton  
Le cépage négrette donne aux vins de Fronton sa charpente et sa personnalité. Sur Gaillac, la diversité des cépages, Fer servadou, Loin de l'oeil, mauzac, syrah, merlot, gamay traduisent la position stratégique de Gaillac qui se trouve dans la zone médiane de l'influence océanique et méditerranéenne. Gaillac a également une histoire viticole très ancienne (vignoble d'Occitanie) et a connu une forte apogée avant les conquêtes barbares puis après celles-ci, mais fut bloqué par les négociants bordelais à partir de la Renaissance, puis fût éradiqué par le passage du phylloxéra). La diversité des vins, blancs secs, de garde, rouge primeur, rouge rond, rouge charpenté, effervescent, moelleux et liquoreux, sur une si petite surface traduit son histoire.
- **Rives de l'Adour ou vins pyrénéens** : Madiran, Pacherenc-du-vic-bilh, Jurançon, Bearn, Côtes-de-saint-mont,. Les cépages rouges sont le tannat, cabernet franc, cabernet sauvignon et fer servadou (ou braucol ou pinenc) en rouge, petit et gros manseng, arrufiac, petit courbu et sauvignon en blanc. Le cépage tannat donne aux vins rouges beaucoup de corps et une longue garde, le cabernet franc vient apporter du fruit et de la rondeur. Les blancs sont avant tout moelleux et liquoreux. Les nouvelles générations de vigneronnes arrivent à produire des vins de tannat très aromatique et agréable dans leur jeunesse.

## B. Façade océanique Nord : Le Val de Loire

Le vignoble s'étend sur les rives droites et gauches de la Loire, du Pays Nantais au Centre Loire et jusqu'à l'Auvergne. C'est un vignoble étroit, qui s'étend sur plus de 1000 km. On y dénombre :

La production se répartit comme suit :

- **52 %** de vins **blancs**
- 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).

Les grands cépages rouges de cette région sont :

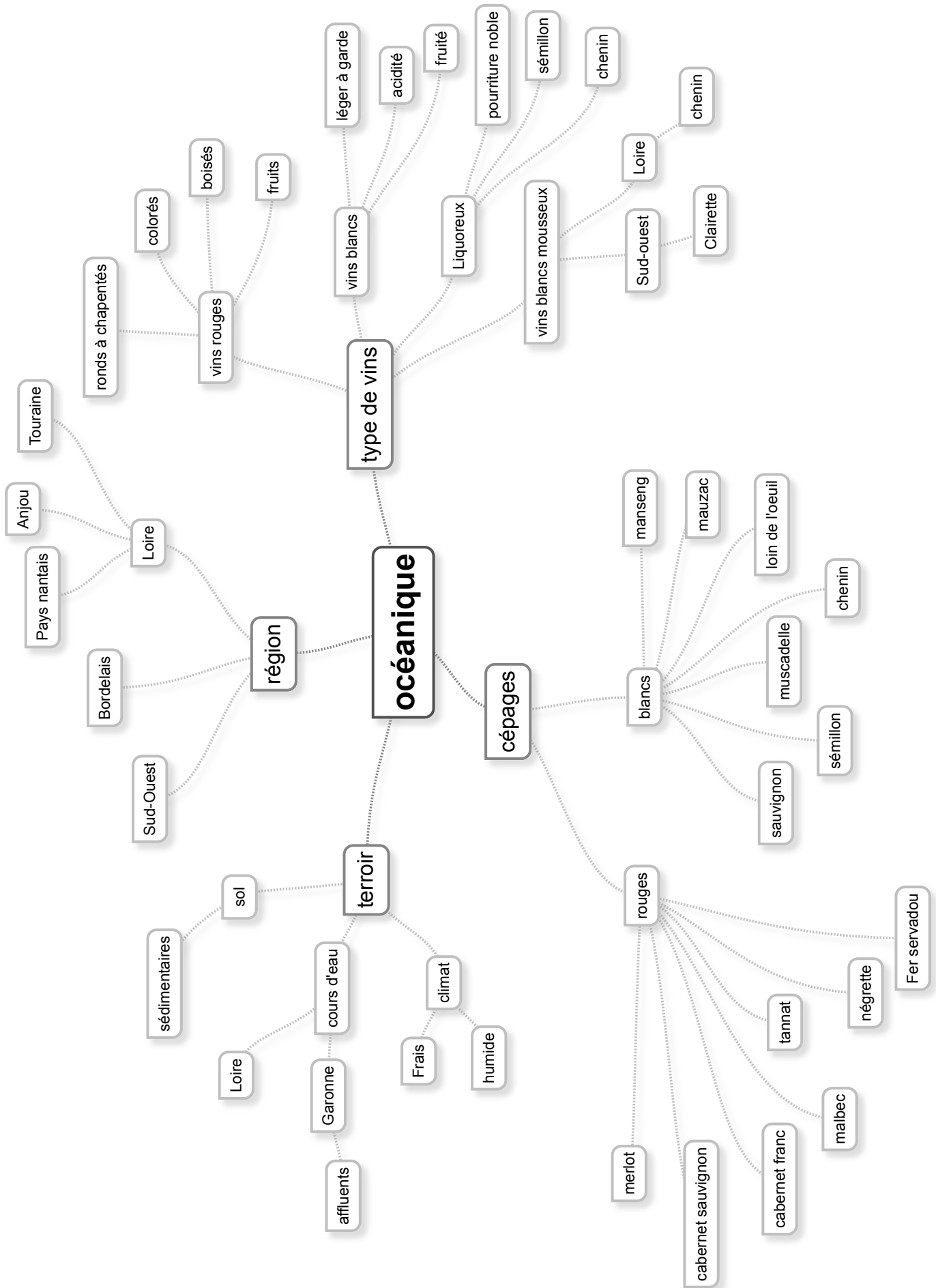
- **Le cabernet franc**, jusqu'en Touraine,
- Le pinot noir le remplace dans le centre Loire, pour des raisons climatiques.

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

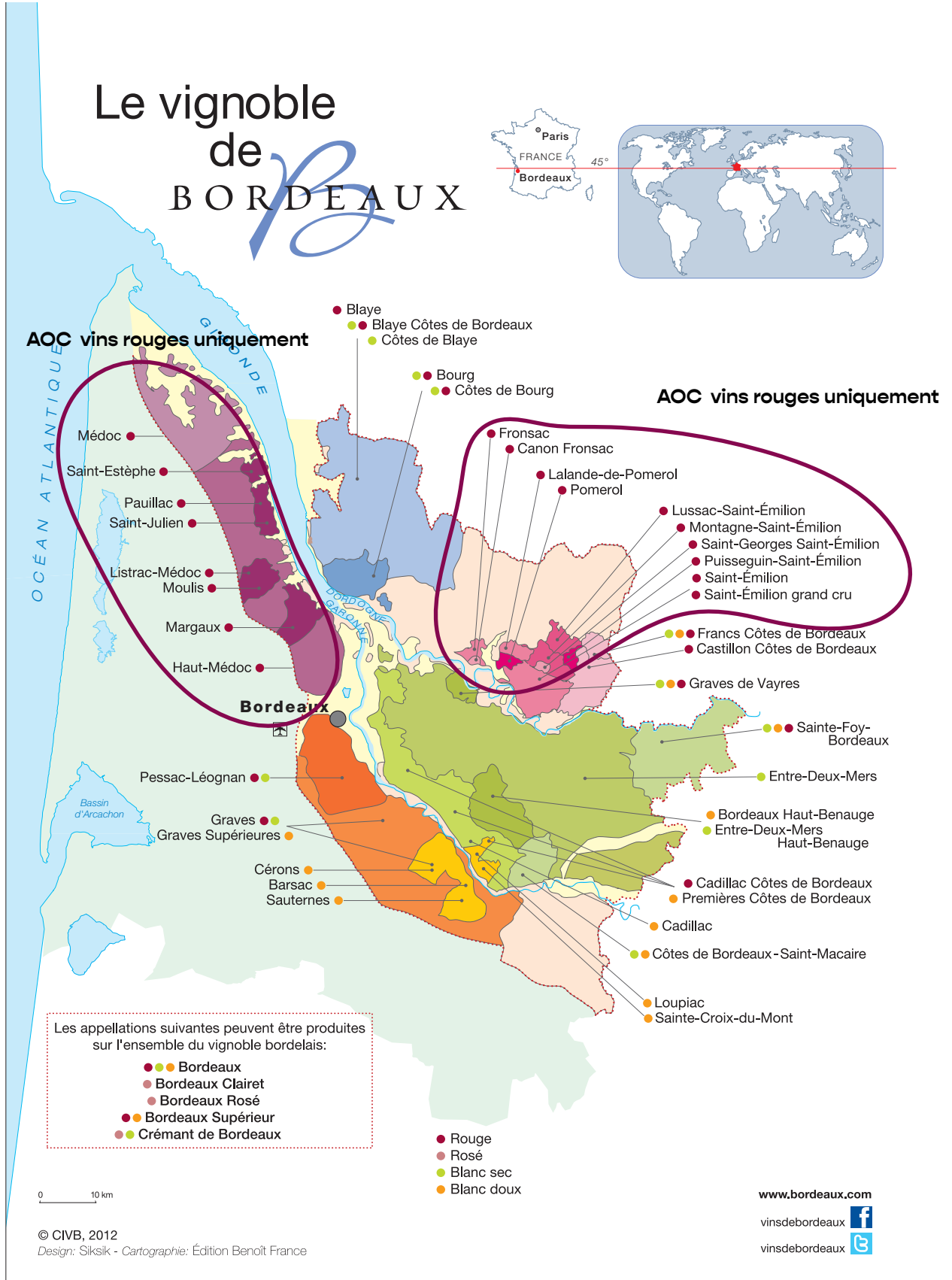
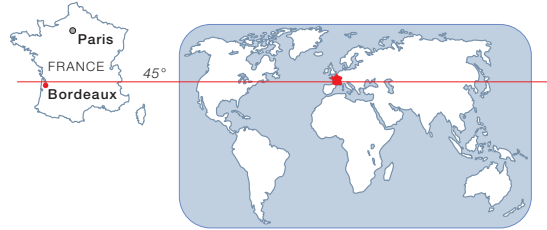
- la folle blanche et le **melon de Bourgogne** sur la zone du pays Nantais,
- Le **chenin** sur l'Anjou,
- Le **chenin** et le sauvignon sur la Touraine, avec début d'apparition du chardonnay,
- Le sauvignon sur le centre Loire avec du chardonnay sur la partie orléanaise.

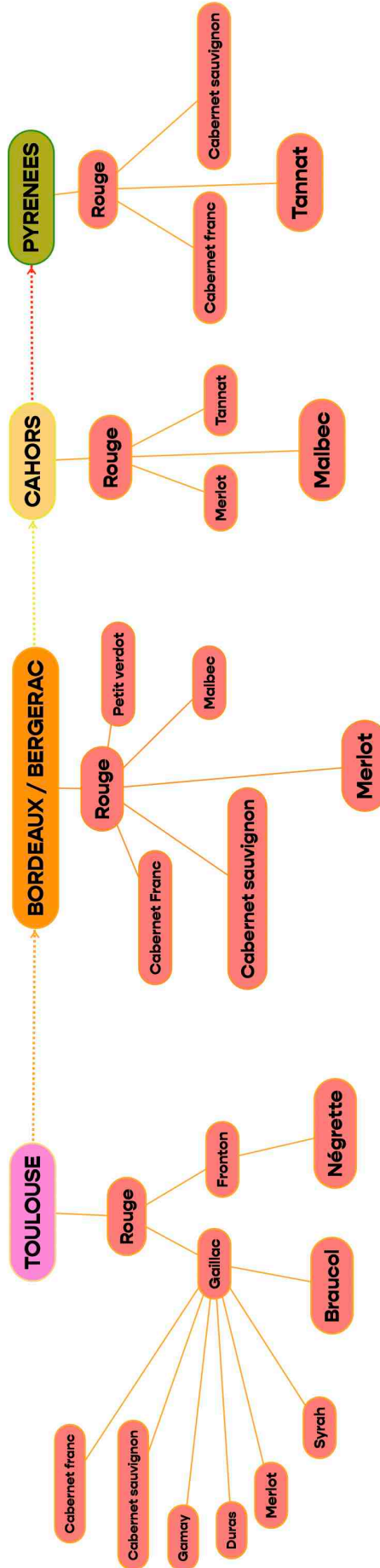
### Le climat en Val de Loire :

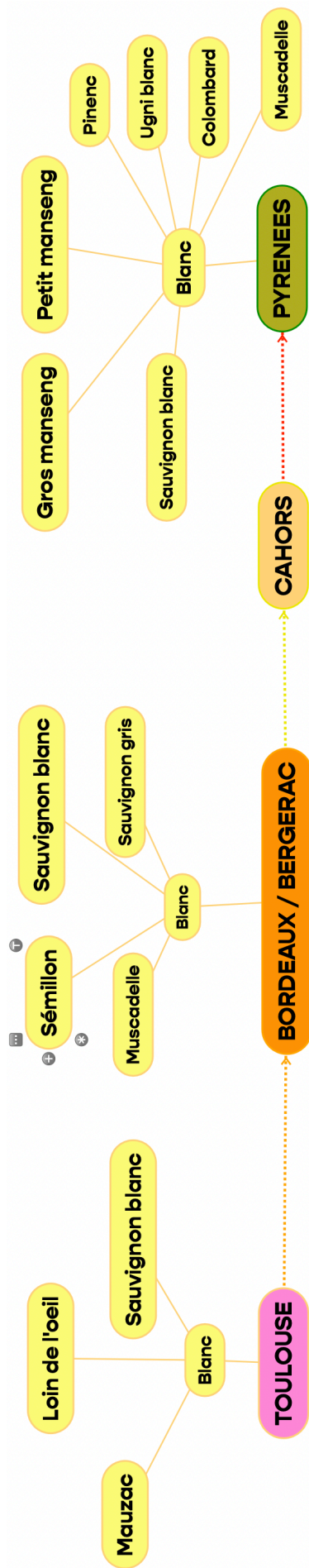
De par sa position perpendiculaire à l'océan, le climat en Val de Loire va se modifier au fur et à mesure de l'éloignement de l'océan. Le climat est purement océanique jusqu'en Anjou. À partir du Saumurois l'influence continentale commence à se faire sentir, les vents océaniques commençant à être arrêtés 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.



# Le vignoble de BORDEAUX



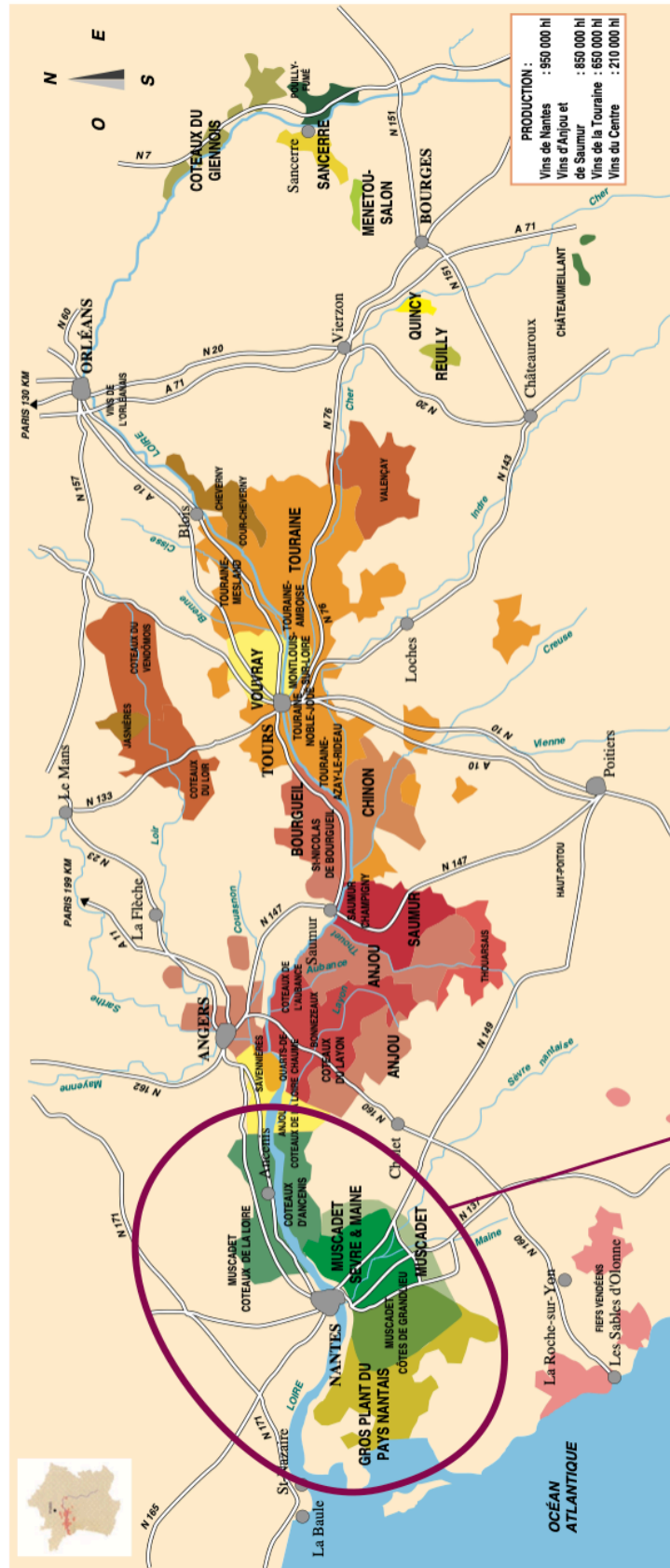








# LES VINS DU VAL DE LOIRE



**Dans le Pays nantais, la folle blanche est utilisée pour faire l'AOP gros plant du pays nantais et le melon de Bourgogne sert pour faire les AOC muscadet.**

