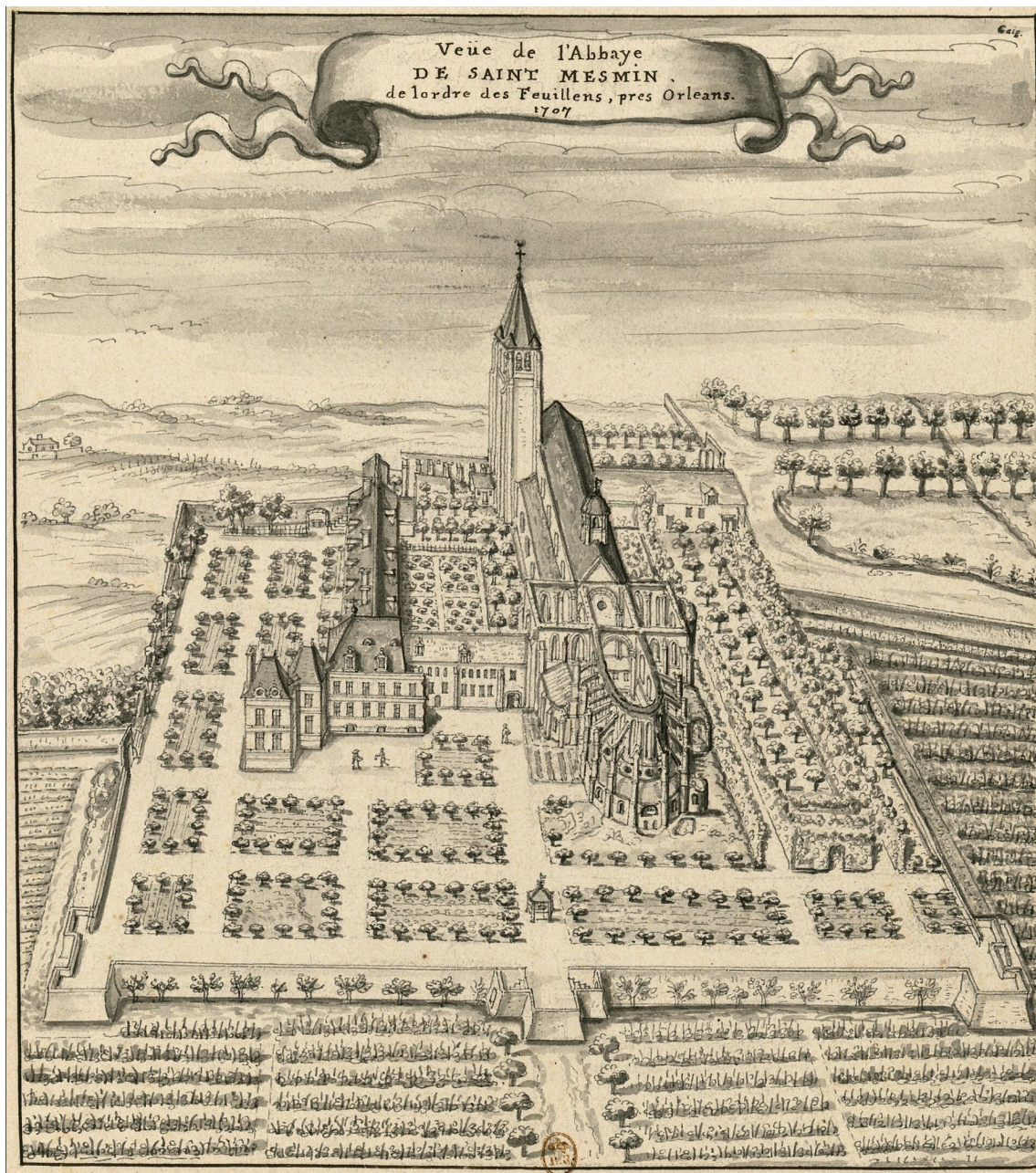


Vignoble d'Orléans d'hier à aujourd'hui



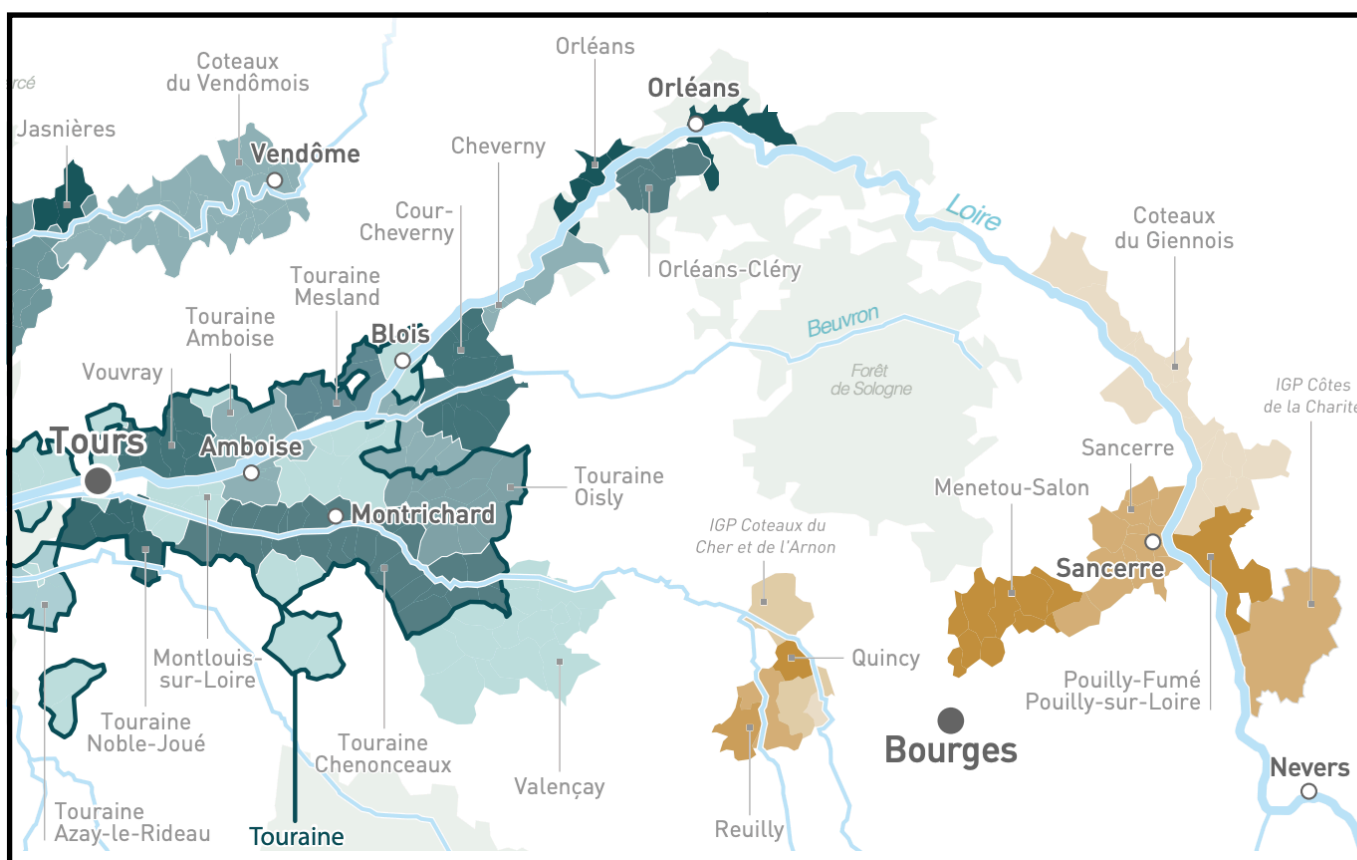
**Abbaye de saint Mesmin de l'ordre des Feuillens près d'Orléans 1707,
dessin par Louis Boudan**

Sources : <http://gallica2.bnf.fr/ark:/12148/btv1b6902024w> Bibliothèque nationale de France |
Author=Louis Boudan

Introduction

Le vignoble d'Orléans est un ancien vignoble à l'histoire riche. Nous allons tenter de comprendre comment il est apparu, puis de voir à quel point ses vins ont été renommés. Ensuite nous cadrerons la période où la qualité des vins de cette région se sont avilis bien que produits en grande quantité, puis nous verrons la succession des épisodes les plus marquants ayant conduit à leur presque disparition. Nous nous questionnerons sur les motivations de certains vignerons qui se sont battus pour créer deux AOC en 2006 et d'autres qui se battent encore en 2025 pour que les vins d'Orléans et d'Orléans-Cléry trouvent un nouveau public et ne disparaissent pas.

1. Localisation



Localisation du vignoble de l'Orléanais sur la carte du vignoble du Val de Loire

Source carte : <https://www.vinsdeloire.fr/sites/interloire/files/inline-files/carte-vignobles-de-loire-010324.pdf>

Le vignoble de l'Orléanais, se situe dans la région la plus au nord du vignoble du Val de Loire à l'extrémité nord-est de la Touraine. Il est à 130 km de Paris. On trouve à proximité immédiate les AOC cheverny, cour-cheverny, touraine à proximité de Blois, en Touraine et les coteaux du Giennois qui sont eux localisés en Centre Loire non loin de Sancerre.

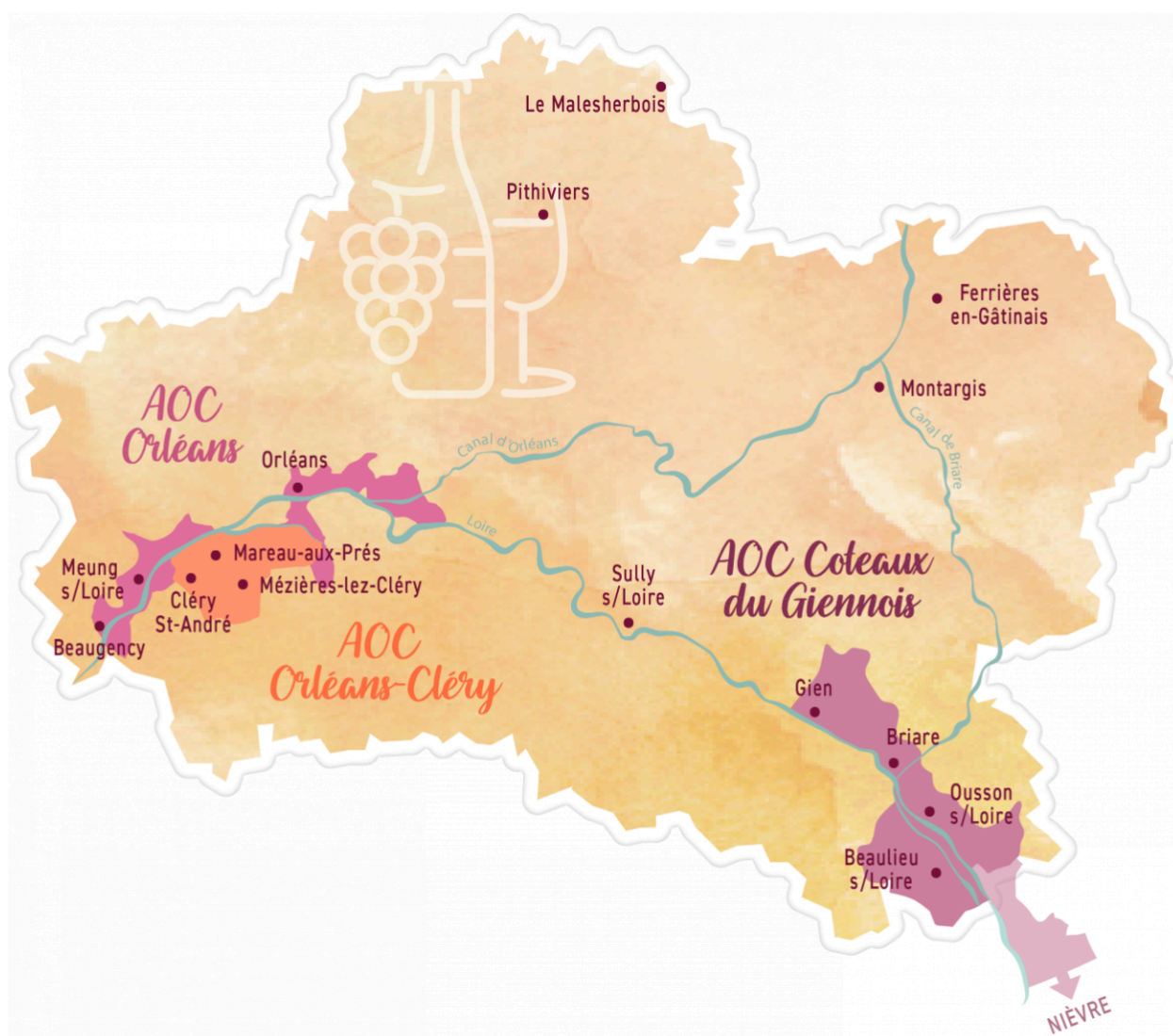
Les vins de l'AOP orléans sont produits en aval de la ville d'Orléans le long de la Loire, dans le département du Loiret, sur une longueur de 35 km. Elle est limitée au sud par la forêt de Sologne, au nord et à l'ouest par le plateau de la Beauce.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes : Baule, Beaugency, Chécy, Cléry-Saint-André, Mardié, Mareau-aux-Prés, Meung-sur-Loire, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Orléans, Saint-Ay, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, Saint-Jean-de-Braye.

Orléans-Cléry :

L'aire géographique de l'AOC Orléans-Cléry s'étend seulement sur 5 communes : Cléry-Saint-André, Mareau-aux-Prés, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin. L'aire de l'Orléans Cléry est située dans l'aire de l'AOC Orléans

L'aire de proximité immédiate des deux AOC, c'est à dire les lieux où la vigne que l'on va vinifier n'est pas présente, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Ardon, Bou, Chaingy, Combleux, Dry, Huisseau-sur-Mauve, Jouy-le-Potier, Lailly-en-Val, Messas, Semoy, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Tavers, Villorceau.



Carte des vignobles des AOC Orléans, Orléans-Cléry et Coteaux du Giennois

Source carte : <https://www.tourismeloiret.com/fr/savourer/vins-et-vignobles>

Histoire :

Résumé : Le vignoble se développe à partir du 5^e siècle autour des abbayes en raison des nécessités de la liturgie. Au Moyen Âge, on cultive le cépage auvergnat qui donne un excellent vin mais est d'un rendement très faible. Les vins d'Orléans et de Blois sont les plus réputés à la cour jusqu'à la fin du XVI^e siècle. Pour augmenter la production, un nouveau cépage est alors introduit, le teinturier du Cher, qui peu à peu remplace l'auvergnat, mais la qualité s'en ressent. Interdits à la cour par les médecins d'Henri IV, les vins orléanais vont dorénavant approvisionner les tavernes parisiennes.

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 (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. La route de l'étain Loire-Rhône a été l'unique voie d'approvisionnement en minerai d'étain pendant l'âge du bronze.

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.

Importance de la religion : Saint Aignan, saint Mesmin, Clément V et Jean Calvin

Au V^e siècle, la région subit les assauts de peuple conquérants tels que les Huns et leur chef Attila. La légende veut que les Huns soient stoppés à Orléans grâce à la résistance de son évêque, Aignan (358-452), futur saint. Il est enterré dans la Collégiale Saint Aignan à Orléans.

Fondée vers 510 par Saint-Mesmin sur un domaine donné par Clovis, l'abbaye de Micy se signale dès cette époque par l'abondance et la qualité du vin qu'on y récoltait. La viticulture se développe rapidement au VI^e siècle dans la région et Grégoire de Tours indique que des marchands de vins en quête de gros approvisionnements se rendent à Orléans pour leur commerce.

Dès le Moyen-âge, la réputation des vins d'Orléans est établie ainsi que la nécessité de bien conduire les vignes.

-Au XIII^e siècle, le poète Henri d'Andeli loue les vins d'Orléans provenant de vignes sans engrais de fumier.

- Clément V, pape, étudiant à Orléans, a fondé l'université d'Orléans en 1306.

- Jean Calvin, suit des études de droit à Orléans et à Bourges (en 1525).

Au milieu du XVI^e siècle, Orléans est considéré comme l'un des berceaux du protestantisme. Elle est surnommée « Nouvelle Genève » et elle accueille en 1562 le troisième synode national. Condé fait d'Orléans, le quartier général des protestants. De 1568 à 1572, Orléans est le front de la reconquête catholique. La ville compte un millier de victimes le soir de la saint Barthelemy. Orléans se soumet à Henri IV, devenu catholique, en 1594.

Importance de la royauté sur le Val de Loire

Dans le val de Loire et particulièrement à Orléans, la noblesse a joué un rôle important, qui explique en partie le besoin d'un vignoble de qualité situé à moins de 30 km.

- Hugues Capet, comte d'Orléans, roi des francs (987-996), premier souverain de la dynastie capétienne.
- Robert le pieux, roi de France, né et associé au trône à Orléans.
- Philippe I^{er} (1052- 1108) roi de France, enterré près d'Orléans.
- Louis VI le gros (1081 - 1137) est sacré roi de France dans la cathédrale d'Orléans.
- Charles I^{er} d'Orléans, duc d'Orléans (1394- 1465)
- Louis XI , roi de France; particulièrement attaché à saint Aignan, enterré à Notre dame de Cléry-saint-André,
- Siège d'Orléans, Jeanne d'Arc et Charles VII (1428-1429):
- Louis XII, duc d'Orléans, roi de France (1498-1515)

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. 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.

Les vins d'Orléans sont connus à l'étranger et figure à la table royale de Jean d'Angleterre (dit Jean sans Terre) notamment en 1206 et 1215.

Navigabilité de la Loire - Vente de vin vers les pays du Nord

Le développement économique d'Orléans est, depuis l'origine, lié à la Loire. Dès l'époque gauloise, Orléans est qualifiée par Jules César d'emporium (place de commerce) de la tribu des Carnutes. La ville possède un port avec un quai au 1^{er} siècle. Céréales, vins, sel, poissons, pierre, bois, huile, produits du Levant et voyageurs transitent par le fleuve. Si de tout temps, le fleuve a contribué au développement de la ville, il en a également fait un enjeu stratégique lors des conflits.

Au cours du Moyen Âge, la navigation fluctue au gré de la situation politique (invasions et guerres). La Loire conserve cependant, un rôle d'artère majeure de la France pendant les accalmies. La situation se stabilise après les invasions normandes et le commerce se développe avec la reprise économique et démographique des XII^e et XIII^e siècles.

La Renaissance est marquée par la présence royale dans le Val de Loire et le rayonnement des universités d'Angers et d'Orléans. L'édification des châteaux et des hôtels particuliers, après celle des cathédrales aux siècles précédents, augmente le fret de matériaux de construction. Le trafic triple au cours du XVI^e siècle. À partir du milieu du XVII^e siècle, l'importation de produits coloniaux (sucre, épices, café, cacao, coton, indigo...) depuis Nantes et l'implantation d'industries de transformation le long du fleuve vont considérablement augmenter le tonnage des marchandises transportées, le nombre de bateaux circulant dans les deux sens (pierre, bois, fer puis charbon venant du Massif Central nécessaires aux industries, produits manufacturés redistribués dans tout le bassin ligérien, voyageurs) et contribuer à l'essor des grandes villes ligériennes qui connaissent alors leur apogée économique.

Avec le déplacement du pouvoir politique du Val de Loire vers Paris au XVI^e siècle, Orléans va jouer sa carte fluviale. La prospérité de la cité, qui devient la plaque tournante du commerce intérieur français, est directement liée à sa position géographique. Située sur le coude de la Loire, au point le plus septentrional du fleuve, presque à mi-chemin de la source et de l'embouchure, elle bénéficie tout à la fois du trafic atlantique et du trafic méditerranéen. Ces atouts vont être valorisés au cours du XVII^e siècle par l'amélioration du réseau navigable, avec l'ouverture des canaux de Briare (1642) et d'Orléans (1692) qui facilitent l'accès au marché parisien, et par le développement du commerce colonial, avec l'arrivée des produits d'Amérique.

Le commerce orléanais porte sur des marchandises très variées. Vers Paris, Orléans expédie les produits agricoles de son terroir - en particulier son vin -, mais aussi les marchandises reçues par la Loire. Des pays hauts viennent le bois du Massif Central et les produits du Levant acheminés par Marseille, Lyon et Roanne, de la Beauce toute proche, les céréales et des pays bas proviennent le sel, les poissons (séchés ou salés), les ardoises et surtout, au fur et à mesure que Nantes élargit ses horizons commerciaux, les cuirs et laines d'Espagne et le fameux sucre des Antilles, sur lequel tant de familles notables fonderont leur fortune au 18^e siècle. Au cours du 18^e siècle, les entrepôts et les industries de transformation se multiplient : manufactures textiles, raffineries de sucre, vinaigreries. Les entrepôts orléanais, servant traditionnellement au sel et aux céréales, vont accroître leur rôle et l'élargir aux produits coloniaux (coton, tabac, épices, café, cacao, sucre...) ou locaux (vin, vinaigre, fruits ...). Orléans peut ainsi approvisionner régulièrement Paris, mais aussi l'ensemble du bassin ligérien, voire des régions plus éloignées comme les colonies ou les pays du Levant en produits textiles, notamment. Après le choc révolutionnaire, la perte d'Haïti et le blocus continental, les industries périclitent et le trafic fluvial avec elles. Une reprise s'opère vers 1815, mais l'arrivée de la

vapeur modifie considérablement les circuits de distribution. La Loire perd peu à peu son rôle d'axe majeur et Orléans son statut de "port de Paris" au profit de Rouen. Par ailleurs, les marchandises venant du sud empruntent le canal latéral de la Loire (1835-1838) de Roanne à Briare puis le Loing et la Seine, sans passer par les entrepôts orléanais. Ces mutations coïncident avec une série de catastrophes : mauvaise récolte puis crue dévastatrice en 1846, suivie d'un hiver particulièrement rigoureux qui engendre une grave crise économique. Les nouvelles crues de 1856 et 1866 n'arrangent pas une situation déjà précaire. La reprise économique d'Orléans se maintient néanmoins jusqu'en 1846 avec la construction du chemin de fer et de bâtiments nouveaux qui induisent un important trafic de matériaux (pierre, ardoise, bois, rails importés d'Angleterre...).

Traite négrière :

Du milieu du XVII^e siècle au milieu du XIX^e siècle, le commerce en droiture ou triangulaire sévit. Nantes est le plus grand port négrier de France avec 1744 expéditions sur les 4220 réalisés par des navires quittant les ports français, ce qui représente 43% de la traite atlantique française et 5,5% de la traite atlantique européenne.

Avilissement des vins de l'Orléanais :

En 1577, un édit royal interdit aux marchands de vins, cabaretiers et taverniers exerçant leur métier à Paris, de s'approvisionner en des vignobles localisés à moins de vingt lieux (88 km) de Paris. Les villes de Chartres, Mantes, Meulan, Clermont-en-Beauvoisis, Senlis, Compiègne, Meaux, Melun, Moret, Phitiviers et Estampes sont la limite de cette interdiction.

Les vignobles situés sur les axes fluviaux au-delà de cette zone vont modifier leur production et s'avilir. Ainsi le vignoble de Touraine et particulièrement d'Orléans va planter des cépages gros producteurs afin de répondre à la demande. Au niveau de Chablis, c'est essentiellement, les vignobles les plus proches de l'Yonne qui vont être concernés. Le transport de ses vins doit être le moins onéreux possible. Les vignobles plus éloignés ont du mal à supporter la concurrence avec ses vins ordinaires. Pour survivre, ils doivent conserver une production soit plus locale soit suffisamment qualitative pour compenser les frais de port.

Pour répondre à la demande croissante, en particulier en vins rouges, la production s'intensifie rapidement autour d'Orléans : un vignoble productif, de basse qualité se substitue progressivement au vignoble traditionnel de qualité avec notamment l'introduction de cépages gros producteurs. On produit des vins blancs de basse qualité, que l'on colore ensuite avec un cépage teinturier.

La réputation des vins de l'orléanais s'effondre effectivement aux XVII^e et XVIII^e siècles et le vignoble devient producteur de vins ordinaires approvisionnant la capitale. Seule une partie de la viticulture bourgeoise reste attachée à la conservation des cépages et traditions de qualité, pour sa propre consommation.

Le pinot noir N, localement nommé « auvernat », a longtemps constitué, avec le chardonnay, la base de l'encépagement local réservé à la production des vins de qualité,

La proportion du cépage pinot noir a fluctué avec le temps, au profit du pinot meunier qui est une mutation du pinot noir. Le pinot meunier présente des caractéristiques intéressantes, et en particulier sur ce secteur celles d'avoir un rendement assez régulier et de mieux résister au gel tardif que le pinot noir. .

Le bannissement des vins d'Orléans de la table royale

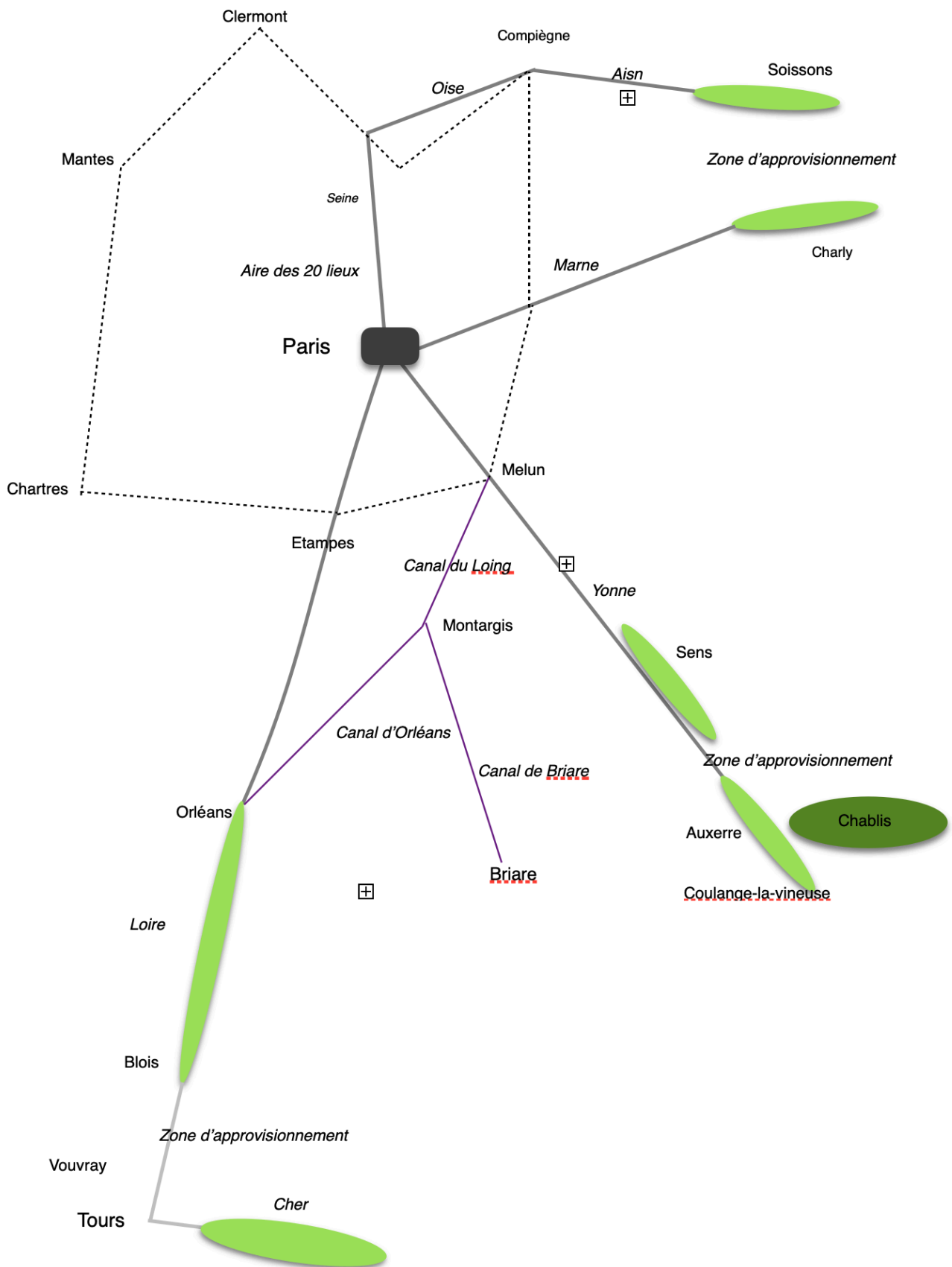
La règle des vingt lieux (1577), l'augmentation du nombre de cabarets parisiens, incitaient les vigneron de l'Orléanais à planter des cépages gros producteurs afin de répondre à la demande en vin de basse qualité. On a donc eu dans un premier temps la production d'un vignoble de haute qualité destiné à une élite et un autre de plus en plus important destiné aux cabarets et au monde ouvrier.

A cette période, la notoriété des vins d'Orléans et du Blésois, était mal supportée par les bourgeois de Paris, car les vins étaient considérés à l'égal de ceux de Beaune et ni les vins de Paris, ni ceux de Champagne n'avaient une telle aura.

Henri IV, afin de plaire aux notables parisiens, commença à boire du vin d'Ile de France. Les vigneron d'Argenteuil en furent ravis. Les vins des environs de Paris furent en 1596, célébrés comme les meilleurs du royaume et valorisés par les médecins de la Cour.

Suite à un lobbying bien mené par les bourgeois parisiens, en 1600, Nicolas de la Framboisière, attaché à la personne du roi, écrit un traité d'hygiène pour Henri IV. Il est indiqué dans cet ouvrage que les vins de Paris et d'Ile de France sont déclarés bienfaisants de diverses manières, en particulier car ils ne remplissent pas la tête des vapeurs acres comme ceux des vins d'Orléans. En 1606, le médecin du roi Du Chesne, explique à son tour que les vins d'Orléans sont des vins moins salubres que ceux d'Ay et d'Ile de France. Cette communication négative autour des vins d'Orléans, se diffusa dans toutes les cours européennes. L'envoi de 25 tonneaux de vins d'Orléans vers Southampton, en Angleterre en 1617, est un des derniers envois de vins de qualité vers l'export.

Les négociants orléanais, désireux vendre le plus de volume de vin possible, en donnant le nom d'auvergnat à leurs assemblages douteux, fini de ternir l'image de cet ancien vin prestigieux.



*Approvisionnement de Paris en vins à bon marché aux XVII^e et XVIII^e siècles
D'après les travaux de Roger Dion « Histoire de la vigne et du vin en France » page 556*

Canal d'Orléans et la route d'Orléans à Paris:

Le creusement de canaux visant à offrir de nouvelles voies navigables et des moyens de communication intérieure, fait en France l'objet de projets dès Charlemagne, mais ne trouve sa traduction concrète que dès le XV^e siècle, à l'instigation des évêques, puis bientôt de ministres comme Sully ou Colbert, qui y voient une condition indispensable au développement économique du pays. Le rattachement du Rhône à la Saône, du Rhône à la Loire, de la Saône à la Seine et de la Loire à la Seine, ont joué un rôle important dans le commerce du vin en France.

Le canal d'Orléans a une longueur de 78,6 km, qui relie la Loire au canal de Loing et de Briare. L'objectif de ses trois canaux était de faire une jonction entre le bassin fluvial de la Loire et de la Seine. Le canal d'Orléans est inauguré en 1692, sous le règne de Louis XIV. Durant une centaine d'année, le canal est très actif. Plus de 1500 bateaux remontaient le canal afin de faire la jonction entre Nantes et Paris Il devient un bien national en 1793.

Néanmoins, la bonne qualité de la route reliant Orléans à Paris, a permis le vignoble d'Orléans de ne passer de la voie fluviale pour livrer les cabaretiers parisiens. Dès le Moyen-Age, Orléans commerçait avec la Normandie et la Flandre grâce à des chariots. On utilisait encore cette route pour le transport des vins bons marchés, car elle était peu accidentée, qu'elle était bien entretenue, pavée. Les produits échangeaient sur cet axe, dans les deux sens, étant très nombreux, cela facilitait la possibilité d'ajouter du vin sur les chariots. Cette route avait tellement d'avantages que l'ouverture du canal de Briare en 1642, puis du canal d'Orléans en 1692, n'ont pas empêché la continuation du commerce des vins bons marchés par voie terrestre. Afin de limiter la dégradation de la route, les rouliers transportant du vin d'Orléans à Paris, devaient au retour récupérer des pavés et du sable et les déposer aux endroits indiqués par les personnels qui géraient cette route.

Les vinaigriers à Orléans :

Le vin se transforme en vinaigre quand le vin est mal conservé. Depuis le Moyen Âge, Orléans est un carrefour économique et culturel entre le nord et le sud du pays. Elle connaît à partir du XI^e siècle un enrichissement sans précédent, favorisé par le développement d'un vignoble local et du commerce viticole. Les vins de Bourgogne, d'Auvergne ou de Chinon transitaient par le port d'Orléans pour être acheminés vers la Seine. Mais le transport en barriques par bateaux sur la Loire, souvent ralenti par des variations des débits du fleuve ou des bancs de sable qui immobilisent les embarcations, malmène le vin qui prend un goût de piqué et tourne à l'aigre. Testés à Orléans, les vins altérés sont alors transformés en vinaigre par les artisans locaux. Lorsque les récoltes de vin blanc local ne peuvent s'écouler, elles connaissent la même transformation. Au XII^e siècle, 80 % de la production nationale des vinaigres sort des tonneaux orléanais. Le vinaigre, moins coûteux que le sel (gabelle), permettait de conserver les aliments.

La mise en place d'un vignoble de basse qualité a favorisé la présence de vins

La corporation des vinaigriers-buffetiers, sauciers, moutardiers reçoit ses statuts en 1394. Supprimée à la Révolution, les deux à trois cents vinaigriers se regroupent en Confrérie des Fabricants et Marchands de vinaigre de la Ville et des environs d'Orléans en 1806.

Concurrence des vins méridionaux avec l'apparition du train et arrivée du phylloxéra.

Après le développement du chemin de fer, qui ouvre la porte à la concurrence des vins méridionaux pour l'approvisionnement de Paris, le phylloxéra porte au vignoble orléanais un coup presque fatal.

Mise en place de la coopération :

A partir de 1931, des viticulteurs de Gareau et de Mézières se réunissent pour assurer en commun la vinification et la mise en marché de leurs vins et s'organisent pour faire vivre un vignoble dont la notoriété ancienne est très forte. Elle vinifiait en 1979, 14179 hectolitres de vins dont seulement 3589 hl de VDQS orléanais. Elle rassemblait 150 producteurs pour 212 hectares de vigne. La cave coopérative était sur une production majoritaire de vin d'entrée de gamme en concurrence direct avec les vins du midi, moins vifs et plus alcooleux. La cave a fermé en 2017.



Superficie de vignes dans l'Orléanais

Année	Nombre d'hectares	Nombre de viticulteurs
1803	32 000 ha	
1868	22 000 ha	
1977	300 ha ?	< 300
2008	80 ha	20
2025	< 80 ha	5

Reconnaissance en VDQS puis en AOC

Les vins de l'orléanais sont reconnus en 1951 en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de l'Orléanais », puis en appellation d'origine contrôlée en 2006.

En 2008, le vignoble approche les 80 ha exploités par une vingtaine de viticulteurs. La production est d'environ 2200 hl. Les vins rouges dominent toujours la production, avec un peu plus de 40% du volume, suivis par les blancs (35%) et les rosés. en 2025, il reste une cinquantaine d'hectares et 5 vigneron.

Avenir des deux AOC

Il faudrait un bon éclairage médiatique et la mise en avant de l'histoire locale pour que ces deux AOC puissent acquérir de la notoriété.

Géographie :

La zone géographique de ce vignoble, la plus septentrionale de la vallée de la Loire, est située de part et d'autre de la Loire, entre la plaine de Beauce et la forêt de Sologne. Elle s'étend sur 13 communes dans un paysage au relief peu marqué sur quelques 35 km, en amont et en aval de la ville d'Orléans. Le vignoble est essentiellement implanté en aval d'Orléans sur les terrasses anciennes sablo-graveleuses en rive sud de la Loire et occupe également en rive nord les rebords du plateau calcaire de la Beauce.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les terrains à dominante sableuse, très filtrants, développés dans les alluvions anciennes de la Loire et les sols argilo-calcaires des « formations de Beauce » de l'Aquitainien.

Le climat, de type océanique dégradé aux influences continentales, présente à titre de comparaison une température moyenne annuelle inférieure de l'ordre de 0,7°C à celle des vignobles méridionaux du Val de Loire avec une durée d'ensoleillement annuel identique.

Sol AOC orléans-Cléry : Le vignoble est situé sur les terrasses anciennes sablo-argileuses profondes et filtrantes.

Le climat n'est pas facile pour obtenir une bonne maturité des raisins, car le temps est assez humide, il y a peu de dénivelé et le gel tardif est régulier, ce qui complique la maturité des raisins rouges.

Les cépages

Les cépages de cette région reflète sa position géographique et son histoire. En blanc, le cépage principal est le chardonnay (minimum 60%) et le pinot gris. En rosé, c'est un assemblage de pinot meunier (majoritaire), de pinot gris et de pinot noir. En rouge, le cépage meunier doit être compris entre 70 et 90% et le pinot noir complète le reste.

En Orléans-Cléry, on ne produit que du vin rouge et seul le cabernet franc est autorisé. Le cabernet sauvignon est interdit depuis 2020.

Les types de vins produits

Les vins blancs sont assez vifs, plus ou moins aromatiques, caractérisés par le chardonnay.

On trouve un très bon vin orange chez Valérie deneufbourg, la présidente du syndicat de l'AOC.

Les vins rouges sont légers à ronds, avec de la fraîcheur et peuvent être assez fruités.

Ils sont relativement chers, de par leur rareté, ce qui les différencie des vins de Touraine.

Gastronomie

Dans le Loiret, on trouve comme fromage local, du crottin de Chavignol, du brie de Meaux, du Chécy, de l'Olivet, le Frinault et le Pithiviers au foin.

L'andouille de Jargeau est constituée à 60% de viande et 40% de tripes.

On trouve bien sûr des cèpes et le miel dans les forêts solognaises et des volailles classés en IGP : volailles du Gâtinais et volaille du Berry.

Le vinaigre et la moutarde d'Orléans sont très réputées.

Pour les douceurs, on a les pralines, le pithiviers (gâteau à base d'amande),

Bibliographie :

- <https://www.inao.gouv.fr/produit/orleans-clery-8308>
- <https://www.inao.gouv.fr/produit/orleans-rouge-8356>
- <https://www.inao.gouv.fr/produit/orleans-blanc-8354>
- [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Abbaye de Saint-Mesmin_1707_dessin_Louis_Boudan.jpeg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Abbaye_de_Saint-Mesmin_1707_dessin_Louis_Boudan.jpeg)
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Abbaye_Saint-Mesmin_de_Micy
- <https://www.vinsdeloire.fr/sites/interloire/files/inline-files/carte-vignobles-de-loire-010324.pdf>
- https://www.orleans.fr/fileadmin/orleans/MEDIA/document/culture/musees/offre_pedagogique/2022/cabu/dossier/Dossier-PEDA_Orleans_et_la_Loire.pdf
- <https://www.ass-apho.fr/science-et-empirisme-pasteur-rend-hommage-aux-vinaigriers-dorleans/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Vinaigre_d%27Orl%C3%A9ans#:~:text=Les%20premiers%20statuts%20de%20la,octroient%20des%20statuts%20en%201580.
- <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5768456k/f156.image>
- <https://journals.openedition.org/acr/5990?lang=en> : Les vignes et vigneron d'Orléans à la fin du Moyen Âge
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_d%27Orl%C3%A9ans
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Canal_d%27Orl%C3%A9ans
- <https://www.inao.gouv.fr/produit/cheverny-blanc-21964>
- https://musee-boissons.com/pages/za_orleans.html
- https://musee-boissons.com/pages/za_orleans_clery.html
- <https://fr.mappy.com/plan/45000-orleans>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_cours_d%27eau_du_Loiret#/media/Fichier:Loiret-Hydrographie.svg
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Canal_d%27Orl%C3%A9ans
- <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Loiret-Hydrographie.svg#/media/File:Loiret-Hydrographie.svg> (carte du réseau hydrographique du Loiret (France) avec représentation des principaux cours d'eau et des sols urbanisés - <https://commons.wikimedia.org/wiki/User:Roland45>
- file:///Users/isabelleroberly/Downloads/Carte_du_Loiret_canal_Orleans.svg
- [https://fr.geneawiki.com/wiki/Canaux et voies navigables de France#Orl%C3%A9ans, Canal d' \(Loiret\)](https://fr.geneawiki.com/wiki/Canaux_et_voies_navigables_de_France#Orl%C3%A9ans,_Canal_d%27(Loiret))
- <https://memorial.nantes.fr/la-traite-atlantique-et-l-esclavage-colonial/>
- <https://www.histourismo.fr/monuments/chateau-de-france-valdeloire/#:~:text=L%27opposition%20entre%20les%20comtes%20d%27Anjou%20et%20de%20Blois&text=Les%20ch%C3%A2teau%20d%27abord%20en,leurs%20terres%20et%20ses%20populations.>
- <https://museeprotestant.org/notice/jean-calvin-1509-1564/>
- https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Si%C3%A8ge_d%27Orl%C3%A9ans.jpg
- <https://museeprotestant.org/parcours/promenade-dans-orleans-protestant/#:~:text=Au%20milieu%20du%2016%C3%A8me%20si%C3%A8cle,le%20quartier%20g%C3%A9ral%20des%20protestants.>
- <https://www.tourisme-terresduvaldeloire.fr/podcast-valerie-deneufbourg-aoc-orleans-et-orleans-clery/>
- <https://www.magcentre.fr/329075-le-viticulteur-hubert-piel-lapotre-de-laoc-orleans/>