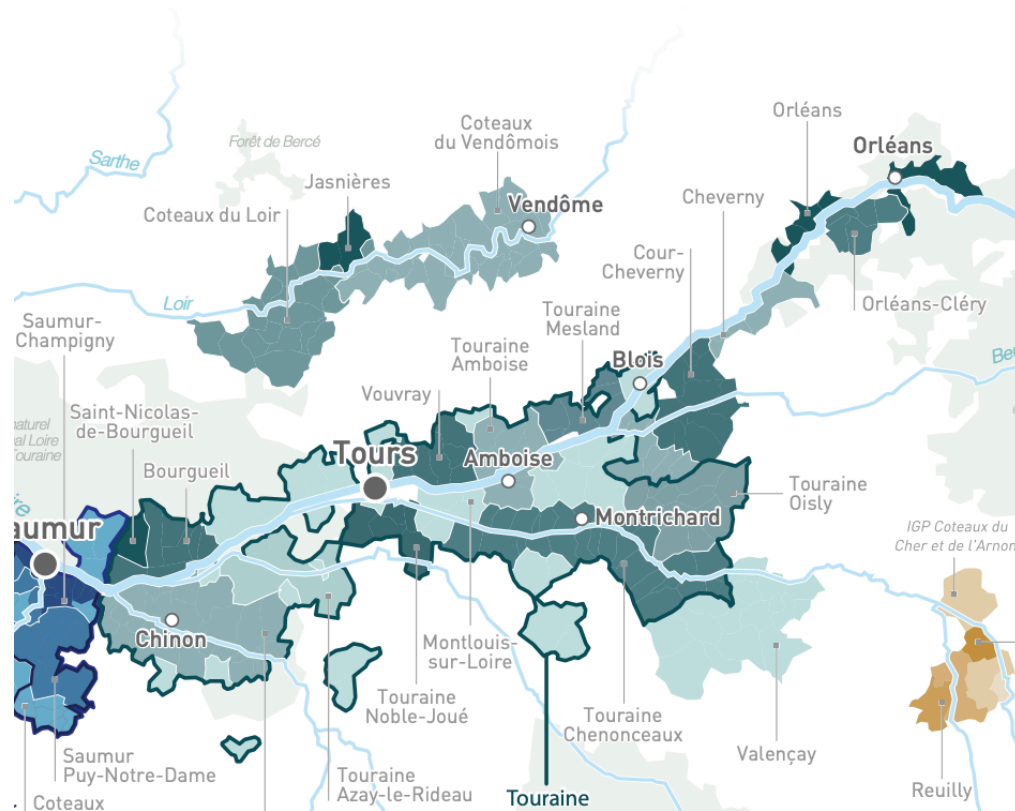


Vignobles de Touraine



Les AOC de Touraine : Source : Interloire

La région viticole de Touraine est située au cœur du Val de Loire, principalement dans les départements d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Elle s'étend le long de la Loire et de ses affluents (la Vienne, le Cher, l'Indre) sur un terroir au riche passé historique.

Géographie et Terroir

Superficie et localisation : Le vignoble couvre environ 4 000 à 5 000 hectares pour l'AOC Touraine seule, et s'élargit à plus de 12 000 hectares en comptant l'ensemble des appellations locales.

Sols : Le sous-sol repose principalement sur la fameuse craie de tuffeau du Bassin parisien, accompagnée de sols argilo-calcaires (les aubuis), argilo-siliceux (les perruches) et de sables alluvionnaires (les varennnes).

Climat : Sous influence océanique tempérée, la multiplicité des vallées et des microclimats permet à la vigne de bénéficier d'une belle luminosité et d'une maturation équilibrée.

Les Cépages Principaux

Cépages blancs : Le Chenin blanc et le Sauvignon blanc (très présent sur l'AOC Touraine).

Cépages rouges et rosés : Le Cabernet franc (dominant à Chinon et Bourgueil), le Gamay, le Côt (Malbec), le Pinot noir et le Pineau d'Aunis.

Les Styles de Vins Produits

Vins blancs : Secs, tendres, demi-secs ou moelleux (notamment avec les grandes expressions de chenin), ainsi que des blancs vifs et aromatiques au sauvignon.

Vins rouges : Souples, fruités ou de garde, marqués par l'élégance du cabernet franc.

Vins rosés et effervescents : Des rosés gouleyants et des vins "fines bulles" (méthode traditionnelle) très réputés.

AOC Touraine

L'AOP Touraine se caractérise par une diversité de cépages, de sols et de paysages, et une diversité des vins produits. L'appellation comporte 5 dénominations géographiques complémentaires : **Touraine-Mesland**, **Touraine-Azay-le-Rideau**, **Touraine-Amboise**, **Touraine-Chenonceaux** et **Touraine-Oisly**.

Localisation

Le vignoble de l'AOP Touraine est un vignoble de Loire localisé au Sud-Ouest du Bassin parisien et au Sud-Est de Tours. La majeure partie du vignoble se situe entre la Loire et le Cher et sur les coteaux qui dominent le Cher. 143 communes composent la zone géographique de l'appellation Touraine sur 2 départements : l'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher. Des châteaux emblématiques se trouvent sur la zone géographique de l'appellation Touraine : Chenonceau, Amboise, Chaumont-sur-Loire, Azay-le-Rideau.

- La majeure partie du **vignoble de l'AOP Touraine** se situe au Sud-Est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher, et entre le Cher et la Loire.
- **Les vins blancs** de l'AOP Touraine sont 100% **sauvignon**. Ils représentent 60% de la production globale des vins de l'appellation.
- La production des vins de l'appellation se répartit ainsi : 90% vins tranquilles et 10% vins mousseux.
- Les trois cépages emblématiques et historiques de l'AOP Touraine sont le Sauvignon pour les vins blancs, et le **Côt** et **Gamay** pour les **vins rouges**.

Touraine-mesland :

L'AOP Touraine Mesland fut reconnue le 15 juillet 1955. Le vignoble de Touraine-Mesland s'étend dans le Loir-et-Cher sur une surface d'environ 105 hectares. Les vigneron produisent des **vins blancs** issus principalement du **chenin**, des **rosés** issus du **gamay**, et des **vins rouges** issus d'assemblages de **gamay**, cépage principal, de **cabernet franc**, et de **côt**

Touraine-Azay-le-Rideau :

Située au cœur du Val de Loire, l'AOP Touraine Azay-le-Rideau s'étend sur 50 hectares entre l'Indre et la Loire. Produits par une dizaine de vigneron, les vins de l'appellation sont frais et gourmands. Ils sont blancs et rosés. il n'y a pas de vins rouges. **Les vins blancs** déclinent une panoplie d'arômes fruités et floraux. **Les rosés** combinent fraîcheur et gourmandise avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Cépages : Chenin, gamay, Groleau, cat et cabernet franc.

Touraine-Amboise :

En amont de Tours, le vignoble s'étend sur 5 communes de la rive droite et 6 communes de la rive gauche de la rive gauche de la droite. 3 couleurs : blanc sec, rosé et rouge. Cépages : Chenin et cô. t.

Touraine-Chenonceaux :

L'AOC Touraine Chenonceaux a été reconnue en 2011 après plusieurs années d'un travail rigoureux de sélection des meilleurs terroirs par des vignerons investis dans ce projet collectif. Cette nouvelle dénomination offre un accord parfait, une sincère alchimie entre une terre et un château d'exception. Ici, la recherche de la qualité est une attention de tous les instants. Vins Blancs et rouges. Cépages : Cô. t, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc

Touraine-Oisly :

Entre la Loire et le Cher, l'AOP Touraine Oisly s'étend sur neuf communes au cœur de la Sologne viticole : Oisly, Chémery, Choussy, Le-Controis-en-Sologne, Couddes, Méhers, Sassay, Soings-en-Sologne, Saint-Romain-sur-Cher. Sur ce terroir de sables sur argiles, une dizaine de vignerons produisent des vins blancs d'exception 100% Sauvignon.

Touraine-Noble-Joué :

Vin gris original (rosé), le Noble-Joué est issu d'un assemblage des trois Pinot. Le Pinot Meunier constitue le corps et la puissance, le Pinot gris donne fruité et finesse, le Pinot noir apporte la rondeur et la longueur

AOC Vouvray :

À l'est de Tours, le vignoble de Vouvray s'épanouit sur les coteaux surplombant la Loire. Réputé pour ses vins blancs aux styles variés, du sec au moelleux en passant par l'effervescent, le Vouvray est issu exclusivement du cépage Chenin Blanc, emblématique de la Loire. Cette appellation Vouvray, ancrée dans un territoire classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, reflète la diversité et la richesse de ses terroirs. Types de vins : blancs secs, blancs moelleux, blancs effervescents.

Montlouis-sur-Loire :

450 hectares. L'AOC Montlouis sur Loire se situe à l'est de Tours et s'étend sur 3 communes : Lussault sur Loire, St Martin le Beau et Montlouis sur Loire. Elle est délimitée au nord par la Loire, au sud par le Cher et à l'est par la forêt d'Amboise. Le plateau situé entre les deux rivières trouve son point culminant dans la forêt d'Amboise à 108 mètres, tandis que la rive de la Loire oscille entre 55 et 50 mètres et celle du Cher entre 51 et 48 mètres. disposition géographique lui apporte une **double influence climatique** : océanique au nord et plus continentale au sud. Les vins peuvent être secs (< 5g/L), demi-secs(8 à 25g/L), moelleux (25 à 45g/L), doux (> à 45 g/L), effervescents selon la méthode traditionnelle (2 fermentations, <3 bars de pressions), pétillants (entre 1 et 2,5 bars de pression) ou pétillants originels (une seule fermentation, pas d'ajout de sucre, 9 mois d'élevage mini, pression entre 1 et 2,5 bars de pression).

AOC Cheverny :

Créée en 1993, l'AOC Cheverny couvre aujourd'hui une aire de production de 25 communes (avec l'entrée de Chambord en 2017). Les 701 hectares de vignes compris dans l'AOC permettent à la cinquantaine de producteurs de vinifier des vins blancs, rosés et rouges.

Les vins de Cheverny ont l'originalité d'être toujours issus d'assemblages, c'est à dire composés de plusieurs cépages : Sauvignon et Chardonnay pour les vins blancs. Pinot Noir et Gamay pour les vins rouges et rosés.

Cour-cheverny :

Un cour-cheverny est un vin blanc d'appellation d'origine contrôlée produit autour de Cheverny, sur 11 communes du département de Loir-et-Cher. Il appartient au vignoble de Touraine.

La quasi-totalité de la production est un vin blanc sec (95 % de la production en moyenne de 2022 à 2024), la production de vin moelleux étant confidentielle (5 %). La surface de production

représente 70 hectare avec comme cépage unique le romorantin B. Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Vin de Loire ».

Bourgueil :

Le vignoble de Bourgueil, classé AOC par le décret du 31 juillet 1937, est situé à l'ouest de Tours sur la rive droite de la Loire. Il s'étend sur 7 communes du département d'Indre-et-Loire : Restigné, Benais, Ingrandes-de-Touraine, Saint-Patrice, Chouzé-sur-Loire, La Chapelle-sur-Loire et Bourgueil, soit une superficie de 1400 hectares.

En 1189, l'abbé BAUDRY célèbre les charmes de son monastère et de son vin. Au fil des siècles, le vignoble déborde les murs du clos de l'abbaye et s'étend sur les coteaux et les terrasses anciennes de la Loire. C'est à l'époque de Saint Martin de Tours (IV^e siècle) que la vigne s'est implantée. Bénéficiant de sa situation en bord de Loire, le vignoble de la région de Bourgueil est, de longue date, exportateur de vins fins, avec un courant commercial tourné vers la mer, notamment vers les pays flamands dès le XVII^e siècle.

Deux principaux terroirs composent les 1400 hectares de l'AOC Bourgueil. En premier lieu, les terroirs les plus proches de la Loire sont constitués de sable et de cailloux – appelés localement « graves » ou terroirs de « graviers ». Viennent ensuite les terroirs de tuffeaux ou terroirs de « tufs », lorsque l'on aborde les coteaux de l'appellation. Ces terroirs sont de nature argilo-calcaire.

On trouve un montile de sable et graviers sur les communes de Chouzé et la Chapelle, puis une vaste zone de sol argileux propre à la culture des céréales, à proximité des ruisseaux du Changeon ou du Lane. Il y a une terrasse de sable et gravier sur les communes d'Ingrandes, Restigné, et Bourgueil. Ces deux zones Restigné et Chouzé sont le résultat des dépôts de graviers de la Loire. C'est un sol remarquable pour la culture de la vigne. Profond de quelques centimètres à plusieurs mètres, posé sur sous sol du cénomanien. L'eau est rapidement drainée, le sol se réchauffe rapidement, ce terroir produit des vins souples, délicats ronds et fruités. Arrive ensuite le coteau avec le turonien. Le tuffeau en surface se dégrade et forme un complexe avec l'argile. C'est l'argilo-calcaire que l'on appelle ici « la tuf ». Le tuffeau c'est la roche qui a permis de construire les maisons et les châteaux, et ainsi a provoqué la création des caves aujourd'hui utilisées pour conserver les vins de Bourgueil.

Sur le coteau argilo-calcaire, les vins sont complexes et tanniques. Ils pourront alors révéler des notes plus complexes, cacaotées, légèrement fumées ou épicées quand ils sont élevés en fût de chêne.

Plus rares, les rosés de Bourgueil représentent 4% de la production. Ils sont secs, aromatiques et fruités.

Ils présentent le plus souvent des arômes de petits fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, parfois relevés par une note d'agrumes ou de poivre.

Tous ces vins sont issus du cépage cabernet franc, complété par le cabernet sauvignon (maximum 10% de l'encépagement).

Saint-Nicolas-de-Bourgueil :

Située à l'extrémité nord-ouest de la Touraine, cette appellation confidentielle du Val de Loire est cultivée uniquement sur l'aire du village qui lui a donné son nom. Le vignoble épouse les pourtours de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, en Indre-et-Loire, sur 7 km de longueur et 1,5 km de largeur, soit 1080 hectares. Les vins sont rouges ou rosés. Seul le cépage cabernet franc est autorisé.

Chinon :

Au cœur de la vallée de la Loire, Chinon s'impose comme l'un des fleurons des vins rouges ligériens. Élaborés principalement à partir du cépage Cabernet Franc, les vins de l'AOC Chinon séduisent par leur finesse, leurs arômes de fruits rouges et leur caractère unique. Qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, les vins de Chinon révèlent toute la richesse de leur terroir, entre tradition et modernité.

Coteaux du Vendomois :

L'AOC Coteaux-du-Vendômois est une appellation viticole française située dans le département du Loir-et-Cher, rattachée au vignoble de la Touraine (vallée de la Loire)

Caractéristiques principales de l'appellation. Elle s'étend sur 27 communes à l'ouest de Vendôme, le long de la vallée du Loir. Cépages : Le Pineau d'Aunis (cépage phare qui donne des rouges et des gris aux notes poivrées et épicées), Le Chenin (pour les blancs), le Cabernet Franc, le Gamay et le Pinot Noir.

Couleurs produites : Vins blancs secs, riches et expressifs, Vins rosés et le célèbre vin « gris », très clair et frais, Vins rouges (charpentés et épicés). [Terroir : Visages de coteaux calcaires et sols riches en silex qui apportent minéralité et fraîcheur.

Jasnières :

Vin blanc sec ou moelleux produit sur 2 communes (Lhomme et Loir-en-Vallée dans la Sarthe. La surface est de 75 hectares (2024) et seul le chenin est autorisé. Il a été développé par les moines cisterciens au Moyen âge.