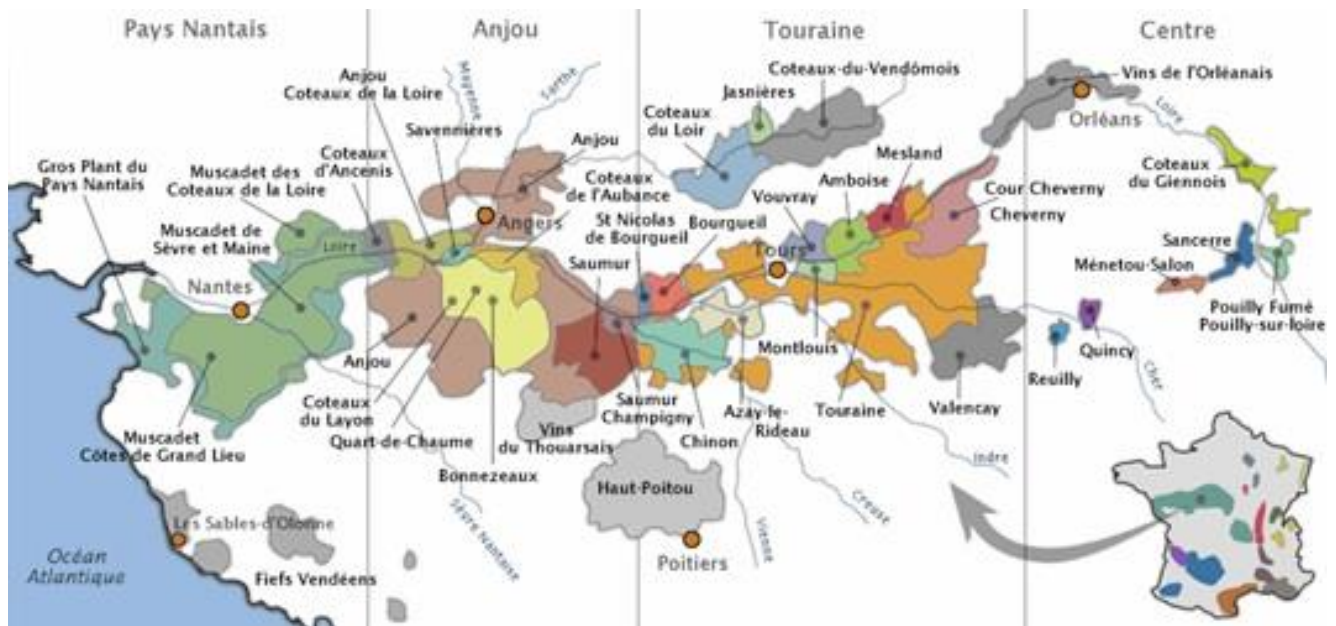


## ŒNOLOGIE VAL DE LOIRE

Fiche technique n° \_\_\_\_



### PRESENTATION

Le vignoble du Val de Loire est vaste: il s'étend de Nantes à l'ouest, près de l'océan Atlantique, jusqu'à Châteaumeillant, près de Montluçon dans le centre de la France, en passant par les villes **d'Anger, de Saumur, de Tours, d'Orléans et de Sancerre** entre autres.

Il suit le cours de **la Loire** sur plusieurs centaines de kilomètres. D'ouest en est, le vignoble du Val de Loire s'étend sur **six principaux départements**:

- **Loire-Atlantique;**
- **Maine-et-Loire;**
- **Deux-Sèvres;**
- **Indre-et-Loire;**
- **Loir-et-Cher;**
- **Nièvre.**

Cette région viti-vinicole peut-être subdivisée en quatre sous-régions qui sont, d'ouest en est:

1. le **Pays Nantais** (ville de Nantes) ;
2. l'**Anjou Saumurois** (ville d'Angers et de Saumur) ;
3. la **Touraine** (ville de Tours) ;
4. le **Nivernais**, appelé aussi **Sancerrois** ou même **Berry** (villes de Nevers et de Sancerre).

Le Val de Loire produit de nombreux types de vins différents: vins blancs secs, vins blancs moelleux ou liquoreux, rosés, rosés demi-secs, rouges légers, rouges « de garde », vins effervescents.

## CEPAGES

- **Cépages rouges** : Gamay, Pinot noir, Cabernet franc, Cabernet sauvignon.
- **Cépages blancs**: Muscadet (appelé également Melon de Bourgogne), Chenin blanc (vins blancs moelleux et liquoreux essentiellement), Sauvignon, Chardonnay, Pineau de la Loire, Pinot gris.

## Remarque

- Le Val de Loire ne produit pas d'AOC régionale mais compte de nombreuses AOC sous régionales.

\*\*\*\*\*

## 1 ŒNOLOGIE VAL DE LOIRE: LE PAYS NANTAIS

### PRÉSENTATION

Le vignoble du Pays Nantais est une sous-région du vignoble du Val de Loire.

Le vignoble du Pays Nantais s'étend au bord de l'Océan Atlantique, à l'embouchure et le long de la Loire, sur 3 départements:

- **Loire-Atlantique**;
- **Maine-et-Loire**;
- **Vendée** (pour les AOVDQS essentiellement).

Le Pays Nantais produit essentiellement des vins blancs secs.



### CÉPAGES

- **Cépages blancs**: Muscadet, Gros Plant, Chenin blanc.
- **Cépages rouges**: Gamay, Pinot noir.

### AOC

- **4 AOC du Pays Nantais (Val de Loire) Uniquement des blancs secs.**

1. AOC **Muscadet Sèvre-et-Maine**
2. AOC **Muscadet des Coteaux de la Loire**
3. AOC **Muscadet-Côtes de Grandlieu**
4. AOC **Muscadet**

- **3 AOVDQS du Pays Nantais**

1. AOVDQS **Coteaux d'Ancenis** + nom de cépage (rouge, blanc)
2. AOVDQS **Fiefs-Vendéens** suivi obligatoirement de **Mareuil, Brem, Vix** ou **Pissotte** (rouge, blanc)

3. AOVDQS **Gros Plant du Pays Nantais** ou **Gros Plant** (blanc uniquement)

## LE MUSCADET « SUR LIE »

La lie est le dépôt se formant au fond des fûts lors du vieillissement des vins. Pour avoir droit à la mention « sur lie », les vins ne doivent avoir passé qu'un hiver en fûts et être encore sur leur lie à la mise en bouteilles.

\*\*\*\*\*

## 2 VAL DE LOIRE: L'ANJOU ET LE SAUMUROIS

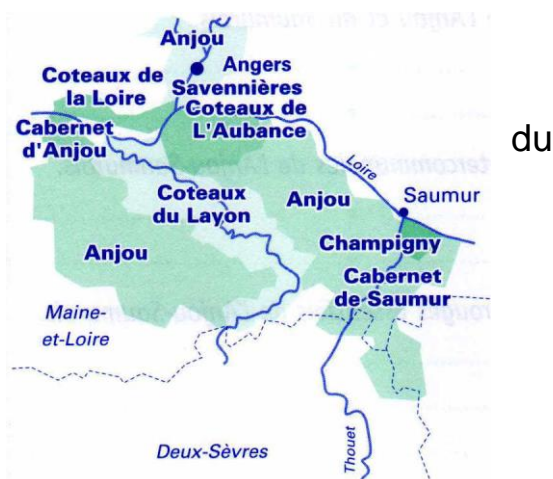
### PRÉSENTATION

Le vignoble d'Anjou-Saumurois, subdivision grand vignoble du Val de Loire, s'étale sur 2 départements principaux:

- **Maine-et-Loire;**
- **Deux-Sèvres.**

Ce vignoble s'étend de part et d'autre de la Loire, principalement autour d'**Angers** et de **Saumur** (situées sur la Loire), entre le

vignoble du Pays Nantais (à l'ouest) et le vignoble de Touraine (à l'est). L'Anjou-Saumurois produit essentiellement des vins blancs, secs à liquoreux (AOC **communales** et **intercommunales**) et des vins rosés secs ou demi-secs (AOC **sous-régionales**).



### CÉPAGES

- **Cépages rouges:** Gamay, Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon.
- **Cépages blancs:** Chenin blanc, Sauvignon, Chardonnay.

### AOC

- **9 AOC sous-régionales de l'Anjou (Val de Loire)**
  1. AOC **Anjou** (rouge, blanc sec)
  2. AOC **Anjou Gamay** (rouge)
  3. AOC **Anjou Coteaux de la Loire** (blanc sec)
  4. AOC **Anjou mousseux** (rosé mousseux)
  5. AOC **Cabernet d'Anjou** (rosé demi-sec)
  6. AOC **Crémant de Loire** (blanc, rosé mousseux, également produite en Touraine)
  7. AOC **Rosé d'Anjou pétillant** (rosé pétillant)
  8. AOC **Rosé de Loire** (rosé sec, également produite en Touraine)
  9. AOC **Rosé d'Anjou** (rosé demi-sec)

- **4 AOC sous-régionales du Saumurois (Val de Loire)**

1. AOC **Saumur** (blanc sec, rouge)
2. AOC **Saumur mousseux** (blanc et rosé, mousseux)
3. AOC **Cabernet de Saumur** (rosé sec ou demisec)
4. AOC **Coteaux de Saumur** (blanc sec ou moelleux)

- **12 AOC communales et Intercommunales de l'Anjou-Saumurois (Val de Loire)**

1. AOC **Anjou-Villages** (rouge)
2. AOC **Anjou-Villages Brissac** (rouge)
3. AOC **Coteaux de l'Aubance** (blanc moelleux)
4. AOC **Coteaux du Layon** suivie ou non du nom de la commune d'origine (blanc moelleux)
5. AOC **Coteaux du Layon Chaume** (blanc moelleux)
6. AOC **Coteaux du Loir** (blanc sec à moelleux)
7. AOC **Savennières** (blanc sec à moelleux)
8. AOC **Savennières-Coulée-de-Serrant** (blanc sec à moelleux)
9. AOC **Savennières Roche aux Moines** (blanc sec à moelleux)
10. AOC **Saumur Champigny** (rouge)
11. AOC **Bonnezeaux** (blanc sec à moelleux)
12. AOC **Quart-de-Chaume** (blanc sec à moelleux)

\*\*\*\*\*

### 3 ŒNOLOGIE VIGNOBLE DE TOURAINE

#### PRÉSENTATION

Le vignoble de Touraine, subdivision du grand vignoble du Val de Loire, s'étale principalement sur 2 départements:

- **Indre-et-Loire;**
- **Loir-et-Cher.**

Ce vignoble s'étend sur les rives droite et gauche de la Loire et autour de Tours et de Blois (situées sur la Loire), entre le vignoble de l'Anjou Saumurois (à l'ouest) et le vignoble du Nivernais (à l'est).

Le vignoble de Touraine produit de nombreux types de vins (rouges, blancs, rosés, effervescents).



#### CÉPAGES

- **Cépages rouges:** Gamay, Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon.
- **Cépages blancs:** Pineau de la Loire, Chenin blanc, Sauvignon.

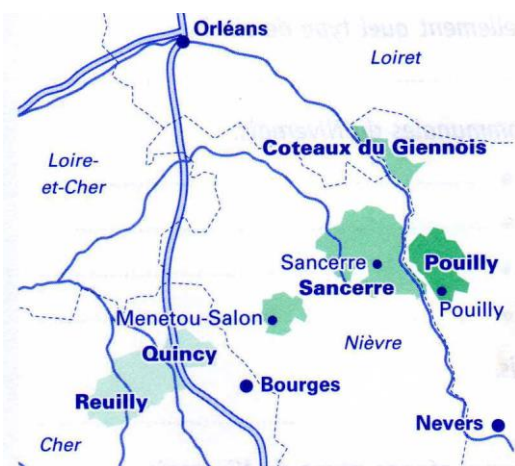
## AOC

- **4 AOC sous-régionales de Touraine (Val de Loire)**
  1. AOC **Touraine** (rouge, blanc sec)
  2. AOC **Touraine pétillant ou mousseux** (blanc, rosé)
  3. AOC **Rosé de Loire** (rosé, également produite en Anjou)
  4. AOC **Crémant de Loire** (blanc, rosé mousseux; également produite en Anjou)
  
- **15 AOC communales et intercommunales de l'Anjou-Saumurois (Val de Loire)**
  1. AOC **Touraine Azay-le-Rideau** (rosé, blanc sec)
  2. AOC **Touraine Amboise** (rouge, blanc sec à demi-sec)
  3. AOC **Touraine Mesland** (rouge, blanc et rosé)
  4. AOC **Vouvray** (blanc sec à moelleux)
  5. AOC **Vouvray pétillant ou mousseux** (blanc)
  6. AOC **Bourgueil** (rouge)
  7. AOC **Saint-Nicolas-de-Bourgueil** (rouge)
  8. AOC **Montlouis** (blanc sec à moelleux)
  9. AOC **Montlouis pétillant ou mousseux** (blanc)
  10. AOC **Cheverny** (rouge, blanc sec et rosé)
  11. AOC **Cour-Cheverny** (blanc)
  12. AOC **Jasnières** (blanc sec à moelleux)
  13. AOC **Chinon** (rouge, blanc sec)
  14. AOC **Touraine Noble Joué** (gris)
  15. AOC **Coteaux du Vendômois** (blanc, rouge et rosé)

\*\*\*\*\*

## 4 ŒNOLOGIE VAL DE LOIRE: LE NIVERNAIS ET LE SANCERROIS

### PRÉSENTATION



Le Nivernais est un petit vignoble du centre de la France, à l'extrémité est du vignoble du Val de Loire.

Ce vignoble s'étend essentiellement dans le département de la Nièvre, à l'ouest de la ville de Nevers, sur les rives de la Loire.

Le vignoble du Nivernais se trouve entre le vignoble de Touraine (à l'ouest) et Dijon vignoble de la Côte de Nuits (à l'est).

Le vignoble du Nivernais produit essentiellement des vins blancs secs.

## CÉPAGES

- **Cépages blancs:** Sauvignon, Chasselas (pour l'AOC **Pouilly-sur-Loire**).
- **Cépages rouges:** Pinot noir, Pinot gris, Gamay.

## AOC

- **8 AOC communales et intercommunales du Nivernais (Val de Loire)**
  1. AOC **Pouilly-sur-Loire** (blanc sec)
  2. AOC **Pouilly-Fumé** (blanc sec)
  3. AOC **Blanc Fumé de Pouilly** (blanc sec)
  4. AOC **Sancerre** (blanc sec, rouge, rosé)
  5. AOC **Reuilly** (blanc sec, rosé, rouge)
  6. AOC **Quincy** (blanc sec)
  7. AOC **Menetou-Salon** (blanc sec, rouge, rosé)
  8. AOC **Coteaux du Giennois** (blanc sec, rouge, rosé).

## Remarque

- Il n'existe pas d'AOC sous-régionale.

## LES VINS ROUGES

Sur l'ensemble des appellations, certaines possèdent une bonne réputation : Anjou-villages, Saumur-Champigny, Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil. Ils sont élaborés à base de Cabernet-franc et cabernet sauvignon, ils possèdent souvent des parfums de **violette**, **d'iris**, de **fraise** et de petits **fruits rouges**. En bouche, ils offrent une bonne structure et un bon **équilibre d'ensemble**. La région propose aussi quelques produits à base de gamay qui sont frais et agréables à boire, mais qui n'offrent pas la complexité des vins précédents. A noter que Menetou-Salon produit des vins issus du pinot noir qui peuvent parfois ressembler aux Bourgognes avec leurs parfums de **cerise** et de **mûre**.

L'accord des mets et vins se fera naturellement avec les produits régionaux : **Volailles de Loué**, **Cul de veau à l'Angevine** et **charcuteries locales** avec les vins issus du gamay.

*Température de service : entre **14** et **16**°C selon les appellations*

## LES VINS BLANCS SECS

Les plus réputés de la région sont le **Sancerre** et le **Pouilly Fumé**. Le **Sancerre** appartient à la famille des meilleurs sauvignon du monde où il est souvent pris comme référence pour ce cépage, il offre des parfums **d'agrumes** et **d'acacia** et un subtil équilibre en bouche, il s'accordera volontiers avec des **poissons nobles** (**Brochet beurre blanc**, **Sole Dieppoise**). Le pays Nantais produit le célèbre Muscadet aux arômes **d'agrumes frais** et **nerveux** en bouche, il s'accorde à merveille avec les **fruits de mer** et **crustacés locaux** (**huîtres**, **moules**, **langoustines**). Le gros plant, plus acide en bouche conviendra mieux avec les **fruits de mer**. Le vouvray fait l'objet d'une spécialité locale en Touraine : **les andouillettes au Vouvray**.

Température de service : entre 7 et 10°c selon les appellations.

### **LES VINS BLANCS MOELLEUX**

Le val de Loire dispose d'un climat humide en automne, ce qui est favorable au développement de la **pourriture noble**. L'Anjou est la principale région productrice et le chenin le cépage le plus employé pour ces vins. Les appellations les plus prestigieuses sont Quart de Chaume et Bonnezeau. Comme en Sauternais, les vendanges se font par **tries successives** et les rendements sont très faibles (**20hl/H**). Ce sont des produits aux arômes de **fruits confits, abricot, tilleul et miel**. En bouche ils se révèlent **onctueux et suaves**. On pourra les accorder avec les **foies gras** ou les consommer seuls en apéritif.

*Température de service : entre 7 et 8°c selon les appellations.*

### **LES VINS MOUSSEUX**

Les appellations Anjou, Touraine, Vouvray, Cheverny et Mont-Louis proposent des vins mousseux élaborés selon la **méthode traditionnelle**. L'assemblage de chenin, chardonnay et cabernets offre des vins aux arômes de **poire, citron et d'abricot**. Ce sont des vins qui s'accorderont parfaitement avec les desserts locaux (**Pêches Tourangelles à la royale** ou **nougat de Tours**) ou seuls en apéritif.

*Température de service : entre 6 et 8°c*

### **LES VINS ROSES**

La région produit de nombreux rosés dont les plus réputés sont le cabernet d'Anjou et le rosé d'Anjou. Ce sont des vins désaltérants, **souples et frais en bouche**. Ils se marieront parfaitement avec les nombreuses spécialités **charcutières** de la région.

Température de service : entre 9° et 12 °c