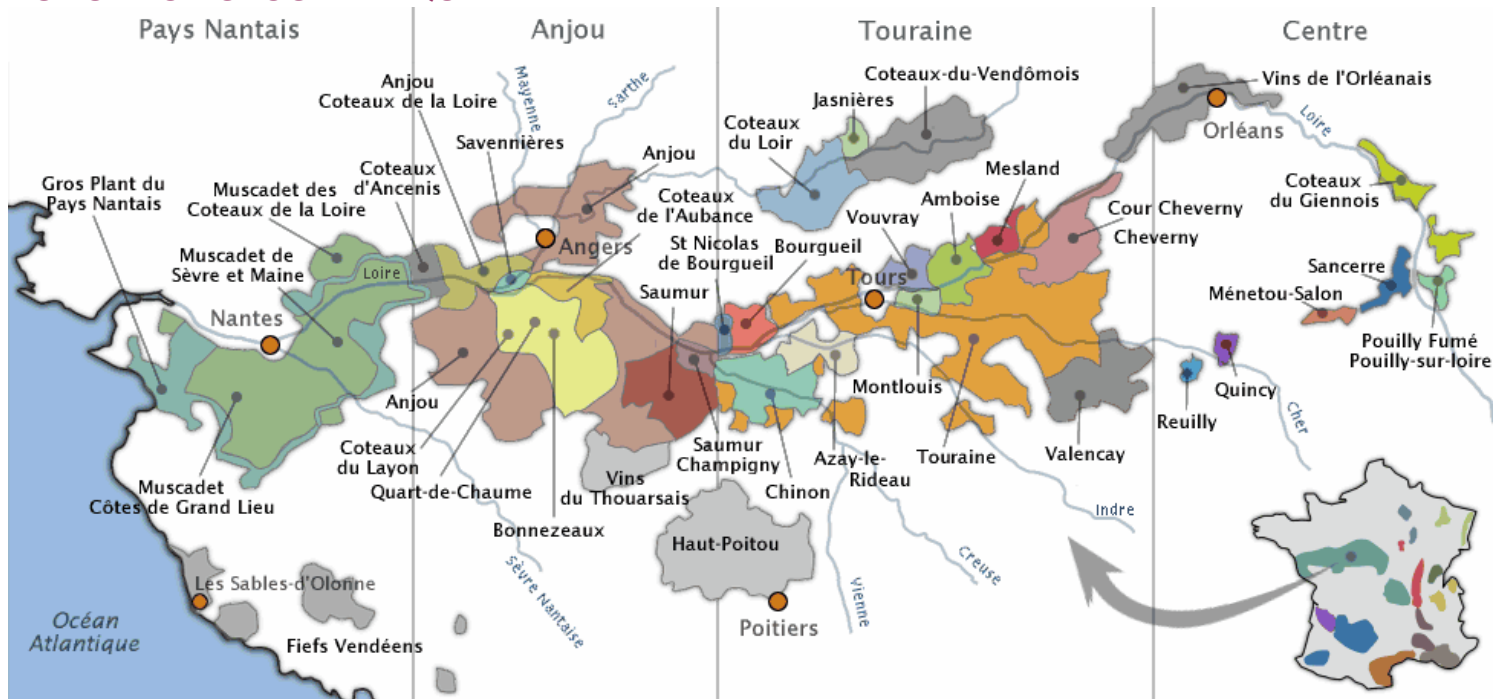


Titre de la leçon Les Vignobles	Contenu de la séance La Vallée de la Loire
---	--

SITUATION GEOGRAPHIQUE



1. SITUATION

Le vignoble du Val de Loire est situé sur les deux rives du fleuve, de l'océan Atlantique jusqu'en Auvergne et se divise en quatre parties d'ouest en est :

- ☞ Le pays nantais
- ☞ L'Anjou
- ☞ La Touraine
- ☞ Le Centre

2. LE CLIMAT

Le climat varie selon les régions :

Pays Nantais :

Climat de type océanique, les écarts de température et d'hygrométrie peuvent varier fortement d'une année à l'autre mais sur les moyennes annuelles c'est un climat assez doux.

Anjou :

Bénéficie de l'influence océanique, les hivers sont doux et les printemps parfois précoces. L'humidité est très présente en automne, ce qui est favorable au développement de la pourriture noble..

Touraine :

Identique à l'Anjou, les écarts de température sont gommés par l'influence océanique, il n'y a donc pas d'hivers rudes ou de fortes chaleurs estivales.

Centre :

Climat plus rude car il n'y a pratiquement plus d'influences océanique. Les hivers sont plus froids et les été sont chauds et les gelées de printemps menacent toujours la vigne.

3. LES CEPAGES

LES ROUGES



Pinot noir



Pinot gris



Cabernet-Franc



Gamay



Cabernet-sauvignon



Grolleau

LES BLANCS



Chenin (ou Pineau de la Loire)



Sauvignon



Muscadet (ou melon de bourgogne)



Chardonnay



Malvoisie (Bourboulenc)

Le pays nantais

Cette sous région située autour de Nantes, en bordure de l'Atlantique ne produit que des vins blancs.

Les principales appellations

APPELLATIONS	Blanc		
Muscadet Vin frais, sec et iodé	X		
AOVDQS Gros plant du Pays Nantais Vin frais et léger très sec	X		

Rappel :

- ↻ AOC = Appellation d'origine contrôlée (le plus élevé dans les appellations).
- ↻ AOVDQS = Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure (le niveau en dessous de l'AOC).

A noter :

- ↻ Le Muscadet de Sèvre-et-Maine représente 80 % de la production du pays nantais.
- ↻ On peut trouver sur les étiquettes la mention « **Sur Lies** » qui signifie que le vin est embouteillé sur ses lies sans avoir été soutiré.

Lies = dépôts qui se forment pendant la fermentation correspondant aux levures mortes.

A signaler également : AOC Muscadet de Sèvre et Maine, AOC Muscadet Coteaux-de-la-Loire, AOC Muscadet Côtes-de-Grand-Lieu.

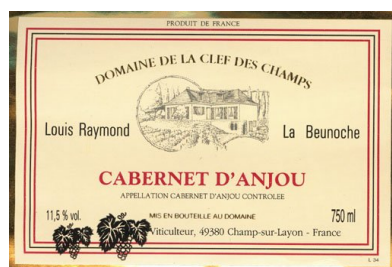
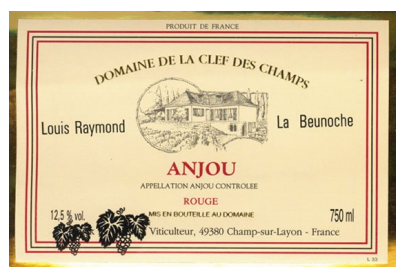
L'Anjou

Située dans le prolongement du pays Nantais, l'Anjou s'étend entre les villes d'Angers et de Saumur.

Les principales appellations

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Anjou	X	X	
Cabernet d'Anjou Demi-sec à moelleux			X
Saumur	X	X	
Saumur Mousseux	X		
Saumur Champigny		X	
Coteaux du Layon Moelleux	X		

A signaler également : AOC Anjou Mousseux (blanc et rosé), AOC Anjou-Villages (rouge), AOC Rosé d'Anjou (rosé), AOC Anjou Coteaux-de-la-Loire (blanc), AOC Coteaux de Saumur (blanc), AOC Coteaux de l'Aubance (blanc), AOC Coteaux du Layon-Chaume (blanc), AOC Quarts de Chaume (blanc), AOC Bonnezeaux (blanc), AOC Savennières (blanc)



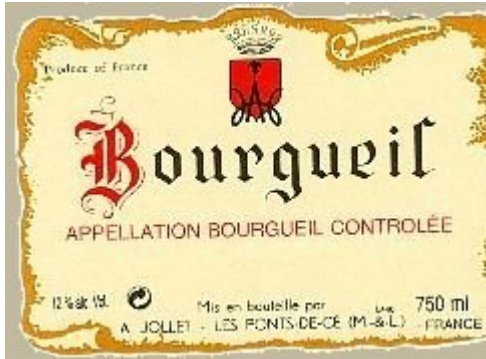
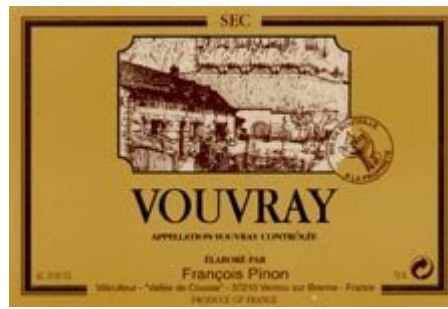
La Touraine

Située dans le prolongement de l'Anjou, la Touraine s'étend autour de la ville de Tours et jusqu'à celle de Blois.

Les principales appellations

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Touraine	X	X	
Vouvray mousseux Effervescent	X		
Chinon	X	X	X
Bourgueil		X	X
Crémant de Loire Effervescent	X		X

A signaler également : AOC Touraine mousseux (blanc et rosé), AOC Touraine-Azay-le-Rideau (blanc et rosé), AOC Touraine-Amboise (blanc et rouge), AOC Touraine-Mesland (blanc et rouge), AOC Cheverny (blanc, rouge et rosé), AOC Cour-Cheverny (blanc), AOC Vouvray (blanc), AOC Montlouis (blanc), AOC Montlouis sur Loire (blanc), AOC Jasnières (blanc), AOC St-Nicolas-de-Bourgueil (rouge et rosé), AOC Coteaux du Loir (blanc, rouge et rosé), AOC Coteaux du Vendomois (blanc, rouge et rosé), AOC Rosé de Loire (rosé)



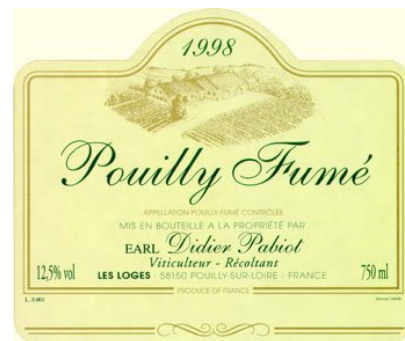
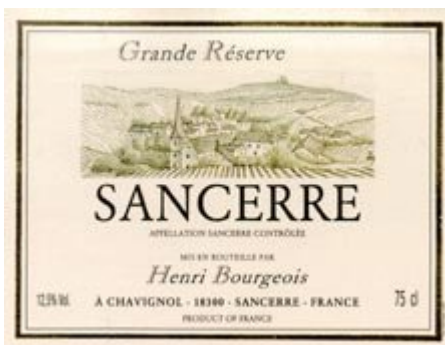
Le Centre

Située dans le prolongement de la Touraine. (Le Berry).

Les principales appellations

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Sancerre	X	X	
Pouilly-Fumé	X		

A signaler également : AOC Pouilly-sur-Loire (blanc), AOC Quincy (blanc), AOC Reuilly (blanc, rouge et rosé), AOC Ménéton-Salon (blanc, rouge et rosé), AOC Côtes Roannaise (rouge, rosé), AOC Valençay (blanc, rouge et rosé).



ACCORDS METS ET VINS

Vins rouges fruités et légers	AOC Sancerre AOC Bourgueil	Potée berrichonne Rillettes de Tours
Vins rosés	AOC Touraine	Asperges solognote Lapin du Gâtinais
Vins blancs secs et aromatiques	AOC Muscadet AOC Sancerre	Plateau de fruits de mer Fromages de chèvre,
Vins blancs mousseux brut, secs ou demi secs	AOC Vouvray AOC Crémant de Loire	Pithiviers
Vin moelleux ou liquoreux	AOC Côteaux du Layon	Foie gras et sa gelée au Layon

RAPPEL : Les fromages AOC de la région

AOC Crottin de Chavignol (chèvre). Pâte molle croûte naturelle



AOC Valençay (chèvre). Pâte molle croûte naturelle.



AOC Sainte Maure de Touraine (chèvre). Pâte molle croûte naturelle.



AOC Selles sur Cher (chèvre). Pâte molle croûte naturelle.



<http://www.restocours.net>