

# La région de la Vallée de La Loire

## Une grande région viticole

*Le Val de Loire, 3ème grande région viticole française, classé au Patrimoine Mondial par l'UNESCO (de Chalonnes-sur-Loire à Sully-sur-Loire), représente, de l'Atlantique à la Région Centre, le point d'équilibre entre le Sud et le Nord, la suavité et la fraîcheur, les arts et les lettres, la tradition et la modernité. De ces mélanges harmonieux, favorisés par un climat tempéré et des terroirs somptueux, est née la plus vive diversité de vins.*

## Un lien avec l'histoire de France

*L'histoire de la Loire et de ses vins se confond, noblesse oblige, avec l'Histoire de France. A l'exception de la vigne du Pays Nantais plantée par les Romains, c'est autour du Ve siècle que l'on situe la naissance de la viticulture en Val de Loire. Quant au développement du vignoble, il provient de l'initiative de princes et de prélats.*

## La géologie du Val de Loire

*Les vignobles de Loire se sont épanouis avec la diversité inhérente à la mosaïque des sols, des reliefs et des orientations. Les différences de terroirs s'expriment ainsi pleinement dans la grande variété de vins bien qu'issus des mêmes cépages.*

*Une grande richesse viticole qui convie les épicuriens exigeants à découvrir ces grands terroirs et à ressentir l'influence des facteurs naturels sur la structure et les arômes des vins.*

*En Pays Nantais, il y a 3 grands types de sols : les sols sableux, les sols issus de roches acides riches en minéraux potassiques, les sols issus de roches basiques riches en minéraux ferro-magnésiens. Les roches sédimentaires sont constituées de grès armoricains ou de schistes, les roches éruptives de granite ou de gabbros, et les roches métamorphiques de gneiss, de micaschistes, d'amphibolites ou de serpentinites.*

*En Anjou, le sous-sol est composé principalement de schistes ardoisiers, schistes gréseux et carbonifères du Massif Armoricaïn ; on y trouve également des filons éruptifs de spilites, rhyolites, phanites.*

*En Touraine, le sous-sol est composé de craie tuffeau du Bassin Parisien avec des sols argilo-calcaires ou d'argiles à silex ; les terrasses des bords de Loire et de Vienne sont constituées de sables et de graviers. Les bords du Cher sont quant à eux souvent constitués de sols d'argiles à silex.*





## Le Chenin



Récolté en début de vendanges, il permet d'élaborer des vins blancs secs racés ou des vins de base pour vins de fines bulles. En fin de vendanges, après le développement du Botrytis cinerea ou un passerillage (dessèchement des raisins sous l'effet du soleil et du vent), il donne naissance aux grands vins demi-secs, moelleux et liquoreux du Val de Loire, dont l'aptitude à la garde est exceptionnelle

## Le Sauvignon

Cultivé principalement dans le Sud-Ouest et le Centre-Loire, dont il est originaire, ce cépage fragile est très sensible au sol et au climat. Les nuances aromatiques développées par les vins dont il est issu sont multiples et fortement influencées par les terroirs. Ce cépage est principalement utilisé dans les vignobles de la Touraine et du Centre, dont il constitue le trait d'union.



## Le Gamay



Plus à l'aise sur des sols argilo-siliceux et granitiques que sur le calcaire, il peut donner des résultats à la fois surprenants et originaux, notamment lorsqu'il est utilisé en assemblage avec le Cabernet ou le Côt. Dans la région de Blois, certains millésimes de l'AOC Touraine-Mesland permettent d'élaborer des vins de semi-garde, tandis que pour les AOC Touraine et Anjou Gamay, il permet une vinification en primeur. © **Guillaume Lapaque**

## Le Grolleau (ou Groslot)

Originaire de Touraine, il donne des rosés faciles à boire, fruités, demi-secs. Après le Cabernet Franc et le Gamay, c'est le cépage rouge le plus planté en Val de Loire. Vigoureux et résistant, il assure encore un sixième de la production totale de la région. Majoritaire en Rosé d'Anjou, il est également utilisé en assemblage avec des rosés plus secs comme Rosé de Loire et Touraine Azay-le-Rideau..



## Le Côt (ou Malbec)



Ce cépage a trouvé sa zone de prédilection en Touraine et, plus précisément dans la vallée du Cher, jusqu'à Montlouis, où il a sérieusement concurrencé le Grolleau. Il est souvent utilisé en assemblage avec le Cabernet Franc et/ou le Gamay dans le vignoble de la Touraine. © **LM Blanchard**

## Le Cabernet Franc

Premier cépage rouge de la Loire, où son implantation remonte au XI<sup>ème</sup> siècle, il est utilisé principalement pour l'élaboration des appellations Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saumur, Saumur Champigny, Anjou et Anjou-Villages. Il permet en outre de réaliser des vins rouges d'assemblage, en appellation Touraine. La production de vins rouges ne doit pas occulter la place du Cabernet Franc dans l'élaboration des vins rosés.

**Autres cépages : Le Pinot Noir, Le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay ....**



# Vins de la Vallée de La Loire

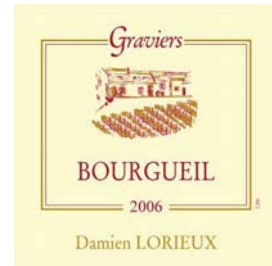


**Appréciation gustative:** Vin fruité, parfumé et léger. Intéressant dès sa jeunesse.

" Cette cuvée est destinée à être bu dans les 2 à 5 ans. La cuvée Graviers est un vin rouge plutôt léger pouvant être accompagné sur de nombreux plats tout au long d'un repas. "

**Tenue et conservation:** Peut se garder de 2 à 5 ans.

**Gastronomie:** Servir à 16 - 17° C  
Accompagne entrée, viande blanche, fromage.



**Appréciation gustative:** Couleur Jaune/vert. Arômes de bourgeons de cassis et de sureau. Belle harmonie en bouche avec une finale "agrume" qui se prolonge après dégustation.

**Tenue et conservation:** Peut se garder 2 à 5 ans.

**Gastronomie:** Servir à 6 - 8° C. Accompagne les fruits de mer, entrée et poissons et fromages de chèvre.



**Appréciation gustative:** Sa robe s'habille élégamment d'atours d'une couleur jaune pâle nuancée de reflets verts. Le nez, d'une belle intensité et d'une grande fraîcheur, développe des arômes variés alliant les notes florales (acacia et rose), aux agrumes et aux fruits à chair blanche. En bouche, la vivacité citronnée et une pointe légèrement minérale s'associent parfaitement à une belle structure.

**Tenue et conservation:** Peut se garder de 1 à 5 ans pour accompagner des crustacés et poissons. De 5 à 10 ans pour des poissons en sauces et des fromages crémeux.

**Gastronomie:** Servir à 8° C. Accompagne les coquillages, les poissons et des fromages de chèvre.





# Vins de la Vallée de La Loire



**Appréciation gustative:** Couleur Rouge vif. Vin riche en arômes, très fruité, gouleyant à plaisir. Ce vin est plutôt un " vin de soif " que l'on apprécie tout au long d'un repas.

**Tenue et conservation:** Peut se garder 2 à 6 ans.

**Gastronomie:** Servir à 10 - 12° C  
Accompagne les entrées froides, les grillades et les fromages légers.

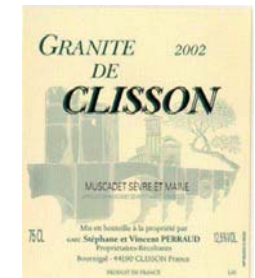


**Appréciation gustative:** Robe jaune claire, reflets verts. Nez fin s'ouvrant à l'aération sur des notes minérales et citronnées. Bouche ample, soyeuse, ayant conservé une remarquable fraîcheur. Un style très pur, minéral en diable.

**Tenue et conservation:** Peut se garder de 10 à 15 ans et plus.

**Gastronomie:** Servir à 12 à 14° C.

Ouvrir la vieille ou carafer juste avant de servir. Accompagne Apéritif découverte, noix de St jacques (coquillages cuisinés), poissons, cailles farcies, pintades (volailles), veau, fondue savoyarde, fromages au lait cru.



**Appréciation gustative:** Vin aux tannins présents, avec une bonne charpente.

" Ce vin issu des sols argilo-calcaire provient d'un terroir très réputé de l'appellation (" Les Perrières, Chevrette "). Ce terroir donne un vin structuré et un profil aromatique subtil se révélant après 2 années de bouteille en moyenne. "

**Tenue et conservation:** Peut se garder de 10 à 15 ans sur les millésimes les plus riches. Mérite 2 à 3 ans de bouteille avant de le consommer.

**Gastronomie:** Servir à 16-17° C. Accompagne Viande rouge, viande en sauce, gibier, fromage...

