

Soirée Loire



Soirée : 29/10/2015

Organisateur : Mike

Guest : Bastien & Aurelien

Une grande région viticole

Le Val de Loire, 3ème grande région viticole française, inscrit de Chalonnes-sur-Loire à Sully-sur-Loire au Patrimoine Mondial par l'UNESCO, 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.

800 km de route touristique

"La route des vignobles", la plus longue de France avec ses 800 Km jalonnés par de nombreux panneaux de signalisation, vous invite à découvrir un patrimoine exceptionnel au fil de la Loire, ponctué de châteaux et de paysages d'une grande diversité.

Le climat

Globalement tempéré, le climat du Val de Loire est océanique en région nantaise et en Anjou, alors qu'une influence continentale apparaît du Saumurois jusqu'à la Touraine, les flux océaniques étant progressivement arrêtés par le relief des collines.

Des confins de la Touraine au Centre, le climat se modifie pour devenir semi-continental avec une influence océanique de plus en plus limitée.

La Loire et ses nombreux affluents jouent un rôle modérateur appréciable : en favorisant l'existence d'une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne, elle contribue à la très grande diversité des vins. Leur effet tampon est déterminant dans l'élaboration des vins mœlleux et liquoreux.

En région Nantaise, l'influence océanique atténue les variations saisonnières : automnes et hivers sont cléments, les étés chauds souvent humides.

L'Anjou se caractérise par un climat océanique : hivers peu rigoureux, étés chauds avec un bon ensoleillement, et de faibles écarts thermiques ; à noter certains microclimats très secs où s'épanouit une flore méditerranéenne.

En Saumurois, les collines freinent les vents d'ouest, le climat devient semi-océanique et les variations saisonnières sont naturellement plus marquées.

C'est également le cas de la Touraine qui se situe au carrefour des influences océaniques et continentales. La succession de vallées orientées est-ouest, où l'influence continentale est plus atténuée, favorise l'existence de microclimats particulièrement propices à la culture de la vigne.

D'une manière générale, cette région se caractérise également par une très grande variété de microclimats, selon les différences d'altitude et d'orientation des coteaux et par une influence plus ou moins marquée du vent dominant, la bise du nord-est.

L'origine du vin

Le Val de Loire, inscrit de Chalonnes-sur-Loire à Sully-sur-Loire au Patrimoine Mondial par l'UNESCO, est un paysage culturel exceptionnel. Il témoigne de deux mille ans d'histoire. Il est constitué de terroirs variés: c'est une mosaïque de sols, de reliefs et d'orientations. Ce puzzle explique la diversité des vins.

Qu'entend-on par terroir?

Les premières références au terroir apparaissent dans les textes mythologiques. L'Égypte antique y ajoute la notion d'authenticité. Au fil des siècles, les vignerons européens affinent les pratiques d'identification de la provenance du vin, de différentes façons (sceaux sur les jarres portant des indications précises...). Enfin, en France, se développe, en 1935 et sous l'impulsion des vignerons, la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). L'année suivante voit la création de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui officialise l'AOC.

L'AOC concrétise la notion de terroir

La notion d'AOC est fondée sur l'association d'un territoire (sol, sous-sol, altitude et climat), d'un ou de plusieurs cépages et d'un savoir-faire. C'est cette équation originale qui confère aux vins des caractéristiques uniques, non transposables sur un autre site. Pour le vigneron, il en découle un devoir: être au service de son terroir, afin que ces particularités se retrouvent dans le vin. C'est pourquoi l'étude des terroirs viticoles (interaction cépage/terroir, pratiques agronomiques et œnologiques...) est déterminante.

Un enjeu économique et culturel

A notre époque, marquée par la baisse de la consommation de vin (boire moins mais boire mieux) et par une concurrence mondiale très affirmée, la mise en valeur des terroirs est essentielle. Elle seule permet au consommateur de ne pas boire un vin standardisé, œnologiquement parfait, mais sans âme car élaboré dans le seul objectif de plaire, sans jamais varier d'une année ou d'un endroit à l'autre, comme un yaourt ou un soda. Ce sont les vins liés à leur terroir, ces vins qui ont « la tête de l'endroit et les tripes de celui qui les a faits », qui offrent de l'émotion au dégustateur lorsqu'ils révèlent la parfaite corrélation entre le milieu, le cépage et le savoir-faire.

La géologie du Val de Loire

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 ferromagnésiens. 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, phtanites.

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.

Les cépages

Une palette unique au monde

L'harmonie entre cépages et terroirs, où diversité se conjugue avec unité, est d'autant plus exceptionnelle que quelques uns des grands cépages de la région ont trouvé leur origine en Val de Loire, alors que beaucoup d'autres viennent de l'Est ou du Sud-Ouest de la France.

La grande originalité des vins de Loire provient du fait qu'ils sont pour la plupart issus d'un cépage unique :

Melon de Bourgogne en Nantais, Chenin, Cabernet et Gamay en Anjou, Saumur et Touraine. Sauvignon et Pinot Noir en Touraine et dans le Centre, mais aussi Grolleau, Pinot Meunier, Pineau d'Aunis, Romorantin...

Cette palette de cépages unique au monde offre une gamme très diversifiée et de haute expression.

Cépages blancs

Le Chenin(également appelé Pineau de la Loire)

Il est originaire du Val de Loire, où il était nommé « plant d'Anjou » vers le Xème siècle. C'est Rabelais qui popularisa son nom actuel au XVIème siècle. Nulle part ailleurs il n'exprime mieux la richesse des terroirs : cépage tardif, il sait s'adapter aux différents microclimats de l'Anjou et de la Touraine, en offrant une étonnante palette de vins. 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 Chardonnay

Originaire de Bourgogne, ce cépage continental par excellence est connu depuis longtemps en Loire sous le nom d'« Auvernat ». Cultivé sur des sols pauvres, caillouteux, argilo-siliceux ou argilo-calcaires, il donne le meilleur de lui-même associé aux autres cépages blancs du Val de Loire, notamment lorsqu'il est utilisé pour l'élaboration du Crémant de Loire et du Saumur Brut.

Le Melon de Bourgogne

Ce cépage unique de l'AOC Muscadet, originaire de Bourgogne, fut introduit dans la région par les moines vers 1635. Il a contribué à faire de cette appellation le vin blanc le plus populaire de France. Les roches cristallines du sud-est de Nantes lui communiquent plus de finesse que les zones des roches sédimentaires. C'est l'un des cépages d'appellation les plus précoces de France.

La Folle Blanche

Originnaire du sud-ouest, elle est utilisée aujourd'hui pour produire le Gros Plant du pays nantais. Ce cépage rustique, implanté dans la région au Moyen-Âge, s'adapte à une grande variété de climats et de sols.

Malvoisie (ou Pinot Gris)

Originnaire de Grèce, la Malvoisie (ou Pinot Gris) est utilisé dans l'élaboration de certains vins d'Ancenis.

On peut également citer le Chasselas et le Romorantin.

Cépages rouges

Le Cabernet Franc

Souvent dénommé « Breton » parce que jadis venu de la région de Nantes, alors province autonome, il serait originaire du Pays Basque espagnol. En général vinifié seul, il trouve en Val de Loire toute son expression.

Premier cépage rouge de la Loire, où son implantation remonte au XI^{ème} siècle, il est utilisé principalement pour l'élaboration des appellations Chinon, 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 où il est généralement utilisé en monocépage pour le Cabernet d'Anjou et le Cabernet de Saumur, ou encore en assemblage pour certains rosés d'appellation Touraine.

Le Gamay

Originnaire du Centre-Est de la France, le Gamay noir à jus blanc est particulièrement répandu en Touraine où il est souvent vinifié seul. 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.

Le Grolleau (ou Groslot)

Originnaire 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 Cabernet Sauvignon

Typique du Médoc et des Graves, il se complaît sur des sols pauvres ou bien drainés. Il s'exprime particulièrement sur les schistes des AOC Anjou-Villages et Anjou-Villages Brissac et permet d'obtenir une structure tannique intéressante. Il constitue un bon complément du Cabernet Franc auquel il apporte structure tannique et couleur, bien qu'il soit beaucoup moins répandu que ce dernier en Val de Loire.

Le Pineau d'Aunis

A l'image du Grolleau, le Pineau d'Aunis (ou Chenin noir) a été cultivé pour ses gros rendements. Ce cépage, difficile à cultiver et peu alcoolisé, a été remplacé progressivement par le Cabernet Franc, sa production est désormais confidentielle. Sa bouche tonique et sa typicité aromatique très poivrée en font pourtant un cépage très intéressant qui constitue l'originalité des vins des Coteaux du Loir.

Le Pinot Noir

Ce cépage rouge bourguignon est prépondérant dans le Centre-Loire. Précocité, il s'adapte à peu près à tous les climats et s'exprime pleinement sur les sols calcaires. On le trouve également dans l'Est de la Touraine.

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.

On peut également citer le Pinot Meunier.

Les appellations

50 appellations et dénominations du Nantais, de l'Anjou, du Saumurois et de la Touraine sont réunies sous la bannière des Vins de Loire. Elles sont adhérentes à l'interprofession InterLoire, chargée de les défendre et de les développer.

Une diversité de plaisirs œnologiques tout en couleur : rosé, blanc et rouge en vins tranquilles, et vins de fines bulles.

35 autres appellations sont présentes sur le vignoble de Loire de Nantes à Sancerre. Ces appellations dépendent de l'interprofession des vins du Centre, le BIVC, ou ont choisi de rester indépendantes : Fiefs Vendéens, Bourgueil, Montlouis-sur-loire, Côteaux du vendomois, Cheverny et Cour-Cheverny, Valençay.

Blancs :

Anjou Blanc

Chinon

Coteaux d'Ancenis

Coteaux du Loir

Gros Plant

Jasnières

Muscadet

Muscadet Coteaux de la Loire

Muscadet Côtes de Grandlieu

Muscadet crus communaux : Clisson, Gorges, Le Pallet

Muscadet Sèvre-et-Maine

Saumur Blanc

Savennières

Savennières Roche aux Moines

Touraine

Touraine Amboise

Touraine Azay-le-Rideau
Touraine Chenonceaux
Touraine Mesland
Touraine Oisly
Vouvray

Rouges :

Anjou Gamay
Anjou Rouge
Anjou Villages
Anjou Villages Brissac
Chinon
Coteaux d'Ancenis
Coteaux du Loir
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Saumur Champigny
Saumur Puy-Notre-Dame
Saumur Rouge
Touraine
Touraine Amboise
Touraine Chenonceaux
Touraine Mesland

Bulles :

Anjou Fines Bulles
Crémant de Loire
Saumur Brut
Touraine
Vouvray

Moelleux :

Anjou Coteaux de la Loire
Bonnezeaux
Coteaux de l'Aubance
Coteaux de Saumur
Coteaux du Layon
Coteaux du Layon avec dénomination géographique
Coteaux du Layon Premier Cru Chaume
Jasnières
Quarts de Chaume grand cru
Savennières
Savennières Roche aux Moines
Touraine Amboise
Touraine Azay-le-Rideau
Vouvray

Rosé :

Cabernet d'Anjou
Cabernet de Saumur
Chinon
Coteaux d'Ancenis

Coteaux du Loir
Rosé d'Anjou
Rosé de Loire
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Touraine
Touraine Amboise
Touraine Azay-le-Rideau
Touraine Mesland
Touraine Noble-Joué