

VINS DU
CENTRE-LOIRE



SOMMAIRE

/05
UNIVERS DE MARQUE

/20
NOS CÉPAGES

/22
NOS SOLS

/24
NOTRE VIGNOBLE EN UN CLIN D'OEIL

/26
NOS APPELLATIONS

/46
UNE FAMILLE DE TERROIRS





LES VINS DU CENTRE-LOIRE ? UNE FAMILLE DE TERROIRS

Ici, 695 vigneronnes cultivent en famille des valeurs comme la sincérité du geste, le sens du lien, ou encore la recherche constante de finesse.

Pour faire briller chacune de leurs appellations, ils ont décidé de donner à voir l'esprit et la passion qui les fédèrent.

Une lumière qui profite aux pépites encore méconnues, et conforte le plaisir de partager les grands noms, réputés dans le monde entier. Tous unis dans la plus pure expression de leurs terroirs !

Voici donc 10 vignobles dont 8 AOP et 2 IGP, ayant le mitan de la Loire pour terrain de jeu ! À cet endroit précis, le fleuve s'amuse à charrier force et inspiration. Il dessine aussi l'envie, souligne la justesse du travail, reflète l'élégance et la diversité.

Les vigneronnes du Centre-Loire sont tout simplement un collectif ! Un collectif d'artisans de la vigne, rassemblés par une volonté commune : la révélation d'une mosaïque de terroirs et la transmission d'une vraie culture vigneronne.

PLAISIR, FRAÎCHEUR, SINCÉRITÉ : QUE DEMANDER DE PLUS ?



JE DEMANDE LA TRANSMISSION ET LA CONVIVIALITÉ



De passage dans la région, j'ai découvert tous ces vignobles à taille humaine, travaillés par des familles discrètes et engagées. Ce sont des artisans de la vigne.

Ils parlent de leur vin comme d'un objet d'art, façonné, où rien n'est laissé au hasard. Ils transmettent leur passion à leurs enfants qui, à leur tour, apportent leurs convictions et leurs innovations aux cuvées. Ce qui m'a frappé au-delà de leur accueil et de leur convivialité, c'est la pureté de leurs sentiments, le plaisir de partager le fruit de leur travail.

Et aussi cette diversité : Sancerre et ses 3000 ha, les Coteaux de Tannay et leurs 26 ha, Quincy et Reuilly le long du Cher... Ma femme et moi avons adoré ces belles réserves naturelles, ces biches qu'on croise. Que de terroirs ! Que d'histoires ! Quelle fraîcheur au creux d'un verre... et de surprises aussi. Nous reviendrons !

DANS LA FAMILLE VINS DU CENTRE-LOIRE...

JE DEMANDE LA FRAÎCHEUR ET LA PURETÉ DU LIEU



Le mot pureté vous surprend ? Mais ablette que je suis, il me semble bien choisi. Sans eau pure, sans respect de la nature environnante, je n'existe plus !

Les vins du Centre-Loire ont du caractère. Ils le tiennent de la Loire, comme moi. C'est grâce à elle, et un peu grâce à nous, que toutes ces belles vignes peuvent pousser. Qu'il s'agisse du sol, du climat, voire du micro climat, c'est bien le plus long fleuve de France qui permet cela.

Parfois, avec mon banc, à l'abri pour quelques instants, j'aperçois les grappes de raisins au loin : je suis omnivore, ça me tenterait bien.

Symbole de biodiversité je termine toujours dans un gosier... comme les vins du Centre-Loire !







JE DEMANDE LA PURETÉ DES CÉPAGES



Je suis la vigne. Je suis cultivée depuis plus de 2000 ans en Centre-Loire.

Petite pause culture générale : Pline l'Ancien atteste de ma présence au 1^{er} siècle. La preuve, des serpes et des amphores de cette époque ont été retrouvées par ici.

Originaire de la région je suis à 80% Sauvignon Blanc. Sensible aux sols et aux climats, je trouve au centre de la Loire ma plus belle expression.

Frimeuse ? Fièrè oui ! Je suis d'une pureté éclatante et je retranscris fidèlement la typicité des sols auxquels j'appartiens. Avec le Pinot Noir, qui couvre 15% du Centre-Loire, nos grains expriment l'essentialité du monocépage. Il y a aussi le Gamay, en petite quantité.

Et même le Chasselas, qui nécessite une grande attention du vigneron, uniquement à Pouilly-sur-Loire. Chardonnay, Pinot Gris et Melon de Bourgogne ajoutent aussi leur grain.

JE DEMANDE UN PEU D'HISTOIRE (ET DE GÉOLOGIE !)



Respect à jamais pour vos anciens ! Je suis un vieux fossile, une ammonite, et je fais encore rêver.

Car à ma vue, on comprend qu'ici, avant, il y avait la mer, les vagues, des dauphins, des baleines même. Je sais c'est beau. Comme la typicité et la limpidité des vins du Centre-Loire.

Roche sédimentaire calcaire d'origine marine, je forme le socle de ces vignobles. Sur les marnes kimméridgiennes viennent ensuite les griottes, les argiles et silex, les chailloux, les graves et les sables.

Les racines des vignes plongent en moi, transpercent chacune de mes couches pour donner des vins fruités et aromatiques pour certains, droits, élégants et minéraux pour d'autres avec des arômes intenses et typés. C'est beau la géo !





JE DEMANDE LA LUNE !



Tout simplement. Je suis un astre, je régis les cycles de la nature, je fais monter la sève, je suis formidable. Mais par-dessus tout je brille !

Et j'ai décidé de mettre en lumière la pureté de l'intention des vigneron de la région. Mes rayons éclairent leurs vignobles, leur raison de vivre. Ils sont si discrets, si travailleurs, souvent ils n'ont même pas le temps de lever le nez de leur pressoir, de leurs cuves !

Alors, je mets un coup de projecteur sur la beauté des lieux, sur ces éclatants terroirs, si variés, si surprenants. Je donne à voir ce qu'ils donnent en partage. Bref, j'apporte un peu de doré dans un monde de sincérité.

DANS LA FAMILLE VINS DU CENTRE-LOIRE...

NOUS EXIGEONS[!] LA PRÉCISION DU GESTE !



Nous sommes le savoir-faire et le plaisir de travailler en famille !

Chacun de nos gestes transmet sincérité et conviction, recherche constante d'excellence, de justesse et d'équilibre.

Nous savons notre métier sur le bout des doigts, de père en fille, de grand-mère en neveux et nièces. Nos mains appartiennent à des vignerons différents et sans complexe.

Notre travail consiste à révéler le caractère du terroir auquel nous appartenons : Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant, Pouilly-sur-Loire, Côtes de la Charité, Coteaux de Tannay.

Notre mission ? Offrir à tous un instant pur, juste et essentiel. Une plongée dans les vins du Centre-Loire inoubliable.



**DES ARTISANS VIGNERONS
QUI TRADUISENT AU QUOTIDIEN
AVEC ÉLÉGANCE ET SINCÉRITÉ
LEURS TERROIRS.**



SANCERRE

COULEURS
Blanc, rouge et rosé

CÉPAGES
Sauvignon Blanc
et Pinot Noir

SURFACE
3 000 hectares

POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE

COULEUR
Blanc

CÉPAGES
Sauvignon Blanc
et Chasselas

SURFACE
1 430 hectares

MENETOU-SALON

COULEURS
Blanc, rouge et rosé

CÉPAGES
Sauvignon Blanc
et Pinot Noir

SURFACE
600 hectares

QUINCY

COULEUR
Blanc

CÉPAGE
Sauvignon Blanc

SURFACE
330 hectares

REUILLY

COULEURS
Blanc, rouge et rosé

CÉPAGES
Sauvignon Blanc,
Pinot Noir et Pinot Gris

SURFACE
300 hectares

COTEAUX DU GIENNOIS

COULEURS
Blanc, rouge et rosé

CÉPAGES
Pinot Noir, Gamay,
et Sauvignon Blanc

SURFACE
200 hectares

CHÂTEAUMEILLANT

COULEURS
Rouge et rosé

CÉPAGES
Gamay, Pinot Noir
et Pinot Gris

SURFACE
90 hectares

CÔTES DE LA CHARITÉ

COULEURS
Blanc, rouge et rosé

CÉPAGES
Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Gris, Gamay
et Sauvignon Blanc

SURFACE
50 hectares

COTEAUX DE TANNAY

COULEURS
Blanc, rouge et rosé

CÉPAGES
Chardonnay, Melon, Pinot
Noir, Pinot Gris et Gamay

SURFACE
26 hectares



LES CÉPAGES EN CENTRE-LOIRE

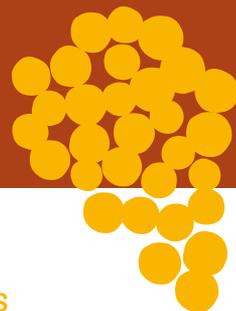
Sublimer chaque cépage pour
le plaisir de découvrir la plus pure
expression de nos terroirs.

LE SAUVIGNON BLANC

Originaire de la région, le Sauvignon Blanc représente 80 % de la production des vignobles du Centre-Loire, il trouve dans notre région, ses plus belles expressions. Les terres argilo-calcaires (kimméridgien) donneront des vins plus corsés, voire opulents. Sur les caillottes, le Sauvignon donnera des vins fruités et aromatiques. Le silex confère une droiture aux vins, de l'élégance apportant une touche minérale aux arômes intenses et typés. Les sables et graves donneront eux la fraîcheur et le fruité.

LE PINOT NOIR

Ambassadeur des vins rouges du Centre-Loire, le Pinot Noir couvre 15 % du vignoble. Cépage unique des vins de Sancerre, Menetou-Salon et Reuilly rouges, il entre en assemblage avec le Gamay pour les vins des Coteaux du Giennois et de Châteaumeillant. Adapté aux terroirs argilo-calcaires et aux climats continentaux, ce cépage est délicat pour sa couleur et sa structure.



LE CHASSELAS

Planté sur 30 hectares de vignes centenaires à Pouilly-sur-Loire uniquement, le Chasselas est l'une des plus anciennes variétés de cépages cultivées en Centre-Loire. C'est un cépage particulièrement fragile qui nécessite une grande attention du vigneron. Il donne un vin d'été, frais, léger et plein de finesse.

LE PINOT GRIS

Le Pinot Gris représente 0,8 % des vignes plantées en Centre-Loire. Ce cépage est principalement utilisé dans l'assemblage des vins rosés d'appellation Reuilly, Châteaumeillant, Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay. Il se caractérise par sa couleur or pâle, discret dans ses arômes et d'une finesse étonnante.

LE GAMAY

Le Gamay représente 1,5 % de la production viticole du Centre-Loire, c'est le cépage majoritaire sur les AOC Châteaumeillant, Coteaux du Giennois et IGP Coteaux de Tannay. La taille courte des sarments l'hiver et la densité élevée de pieds de vigne à l'hectare sont les méthodes qui lui permettent de produire des vins rouges très fruités, frais et gourmands. Ses raisins juteux produisent des vins gourmands, fins et aromatiques.

LE CHARDONNAY

Présent en petite quantité, il est utilisé pour produire les blancs des IGP Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay.

LE MELON DE BOURGOGNE

Utilisé pour produire les vins blancs d'appellation Coteaux de Tannay, son nom vient de la forme ronde et incurvée de ses feuilles, qui rappellent la forme du melon.

A close-up photograph of several hands holding soil, symbolizing a collective effort in agriculture. The hands are positioned in a circle, each holding a small amount of dark, rich soil. The background is dark and out of focus, emphasizing the hands and the soil. The text is overlaid on the image in a bold, white, sans-serif font.

**UN COLLECTIF D'ARTISANS
DE LA VIGNE RASSEMBLÉS
PAR UNE VOLONTÉ COMMUNE :
LA RÉVÉLATION D'UNE
MOSAÏQUE DE TERROIRS ET LA
TRANSMISSION D'UNE VRAIE
CULTURE VIGNERONNE.**

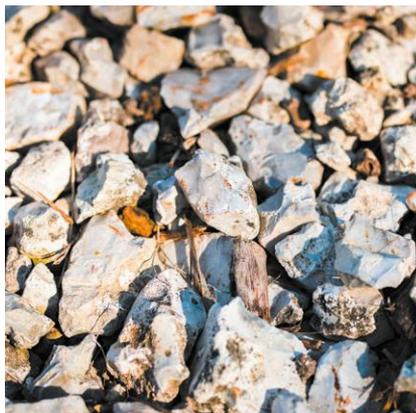
LES SOLS EN CENTRE-LOIRE

Bien que la diversité géologique soit importante en Centre-Loire, on distingue 4 grands types de sols pour beaucoup issus du Kimméridgien, du Portlandien, de l'Oxfordien et l'Albien.

LES MARNES ARGILO-CALCAIRES

Cette roche sédimentaire calcaire d'origine marine est riche en huîtres fossiles. Elle forme le socle des vignobles du Centre-Loire. Ces sols sont aussi parfois localement appelés «terres blanches».

Les marnes argilo-calcaires donneront des vins plus corsés, voire opulents qui demandent un peu de temps pour s'exprimer.



LES CALCAIRES

Les calcaires : aussi appelés « caillottes », ces sols calcaires peuvent être nommés « griottes » lorsque les pierres sont plus petites. Les calcaires donnent des vins fruités et aromatiques, savoureux dès leur prime jeunesse.



LES ARGILES À SILEX

Le Sauvignon Blanc aime ces sols réchauffés en surface par les silex.

Le silex confère une droiture aux vins, de l'élégance apportant une touche minérale aux arômes intenses et typés.

LES GRAVES ET LES SABLES

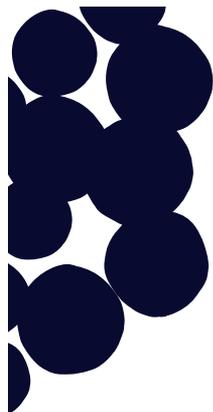
On les retrouve sur les bords de Loire, du Cher et de l'Arnon sous forme d'alluvions, ces sols sont très présents sur l'appellation Quincy. Les sables et graves donneront la fraîcheur et le fruité.

PRODUCTION



APPELLATIONS
8 AOP
APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE
2 IGP
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

SUPERFICIE
5 900 Ha



CÉPAGES
80% SAUVIGNON
BLANC
15% PINOT NOIR
5% AUTRES CÉPAGES

VENTES

42
MILLIONS DE
BOUTEILLES
VENDUES
PAR AN



51%
FRANCE
49%
EXPORT

EN FRANCE

82%
CAVES,
CIRCUITS
SPÉCIALISÉS
ET RESTAURATION

18%
GMS



VIGNOBLE



695

VIGNERONS

46

NÉGOCIANTS

2

CAVES
COOPÉRATIVES

3

STRUCTURES COMMUNES
DE VINIFICATION

LE NOMBRE
DE SURFACES
CERTIFIÉES ET/OU
ENGAGÉES A ÉTÉ
MULTIPLIÉ PAR
4 EN 5 ANS

CERTIFICATIONS

47 %

DES SURFACES
ENGAGÉES DANS
UNE STRUCTURATION
ENVIRONNEMENTALE



31 %

CERTIFIÉS BIO,
BIODYNAMIE OU
EN CONVERSION

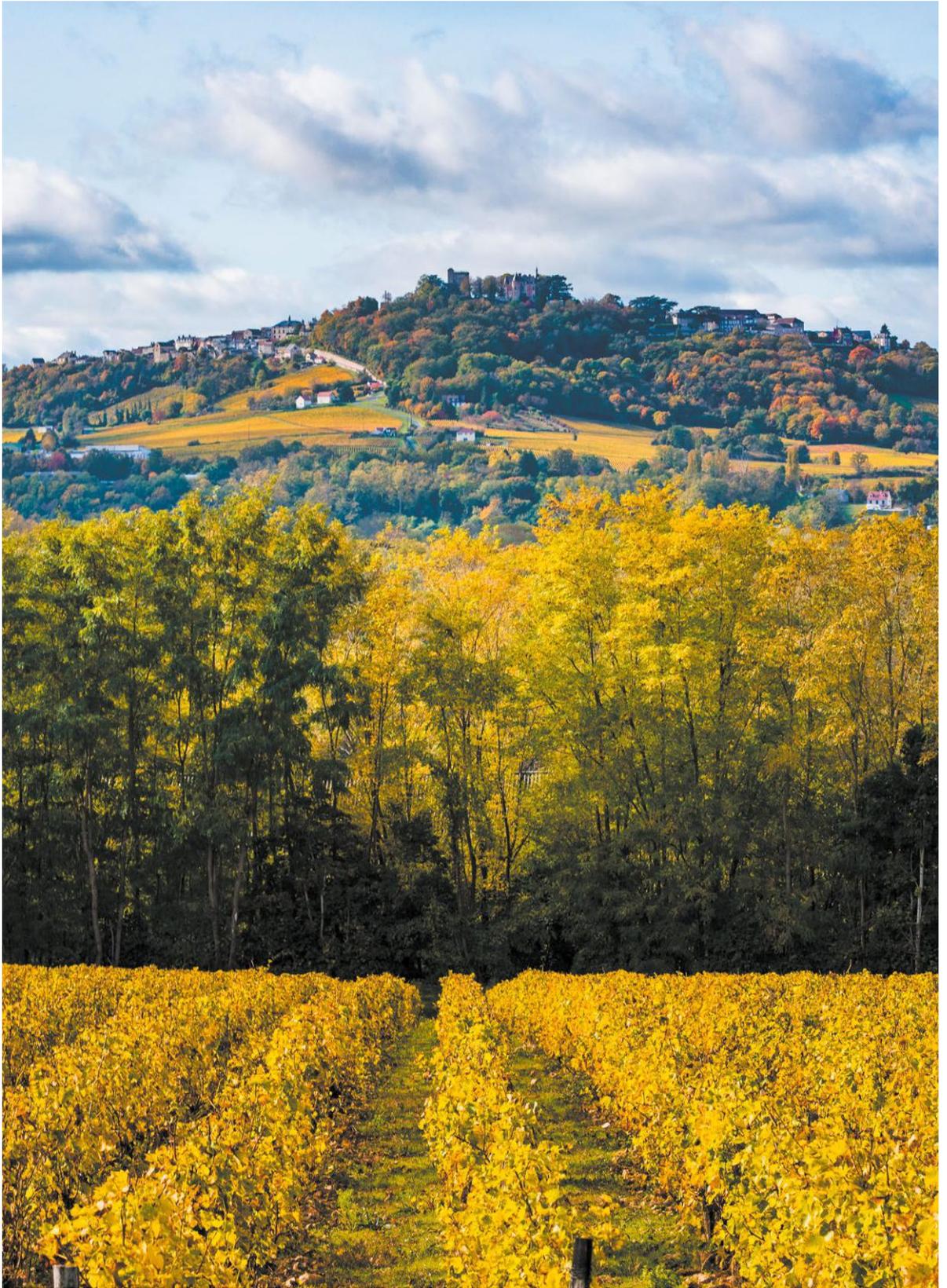
10 %

DES SURFACES
CERTIFIÉES
HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

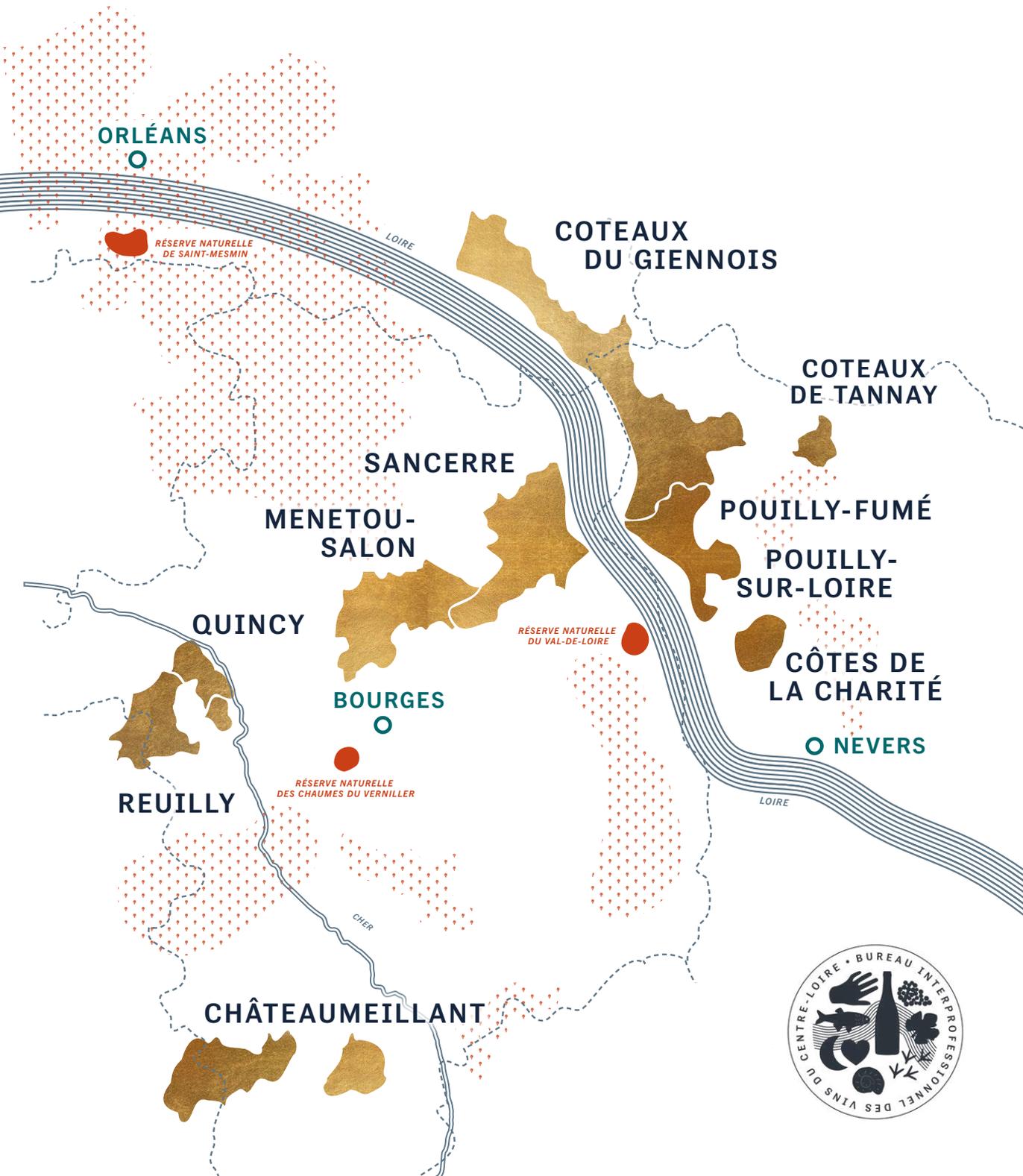


6 %

CERTIFIÉS
TERRA VITIS



LES APPELLATIONS



SANCERRE



L'HISTOIRE

De nombreuses légendes laissent supposer que depuis la plus lointaine Antiquité, la vigne a toujours été présente à Sancerre. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits.

Au XII^{ème} siècle, il connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint-Satur et aux comtes de Sancerre. Sancerre produisait alors du vin rouge réputé issu principalement du Pinot Noir, exporté par la Loire. Pour cette raison, il sera souvent mentionné dans les écrits royaux. Le Duc Jean de Berry l'estimant le meilleur vin du royaume.

14 COMMUNES

LOCALISATION

Rive gauche de la Loire
dans le département du Cher

SUPERFICIE

3 000 HA

CÉPAGES

Blancs : Sauvignon Blanc

Rouges et rosés : Pinot Noir

OBTENTION DE L'AOC

1936 pour les blancs

1959 pour les rouges et rosés

ANECDOTE

La ville de Sancerre a reçu
le titre de village préféré
des Français en 2021.

LES SOLS

Les terres blanches

(40 % du vignoble)

Les caillottes et griottes

(45 % du vignoble)

Les terres argilo-siliceuses

(15 % du vignoble)



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : pamplemousse,
ananas, pêche, poire

Rouges : cerise, griotte, mûre

Rosés : framboise, abricot,
pêche de vigne

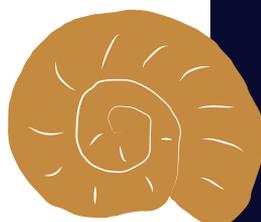
DÉGUSTATION

Les Sancerre blancs tendus et fruités
expriment la minéralité des terroirs.

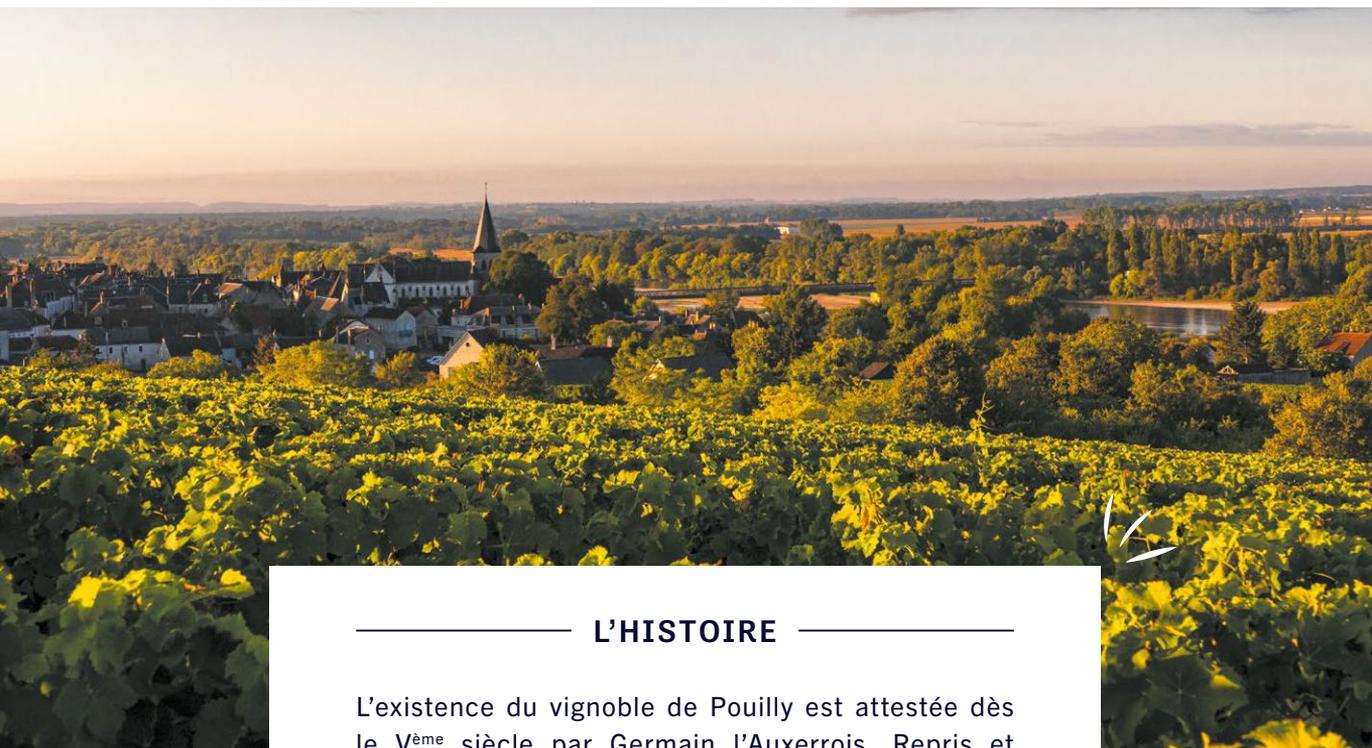
Complexité, richesse et fraîcheur
se retrouvent au nez et en bouche.

Les Sancerre rouges, offrent un
bouquet de fruits rouges. En bouche,
ils sont fermes et longs et soulignent
toute l'élégance du Pinot Noir.

Les rosés marient le fruit et la
fraîcheur pour des vins d'été mais
également de gastronomie.



POUILLY-FUMÉ ET POUILLY-SUR-LOIRE



L'HISTOIRE

L'existence du vignoble de Pouilly est attestée dès le V^{ème} siècle par Germain l'Auxerrois. Repris et développé par les moines à partir des Croisades, il est déjà très apprécié sur les tables les plus prestigieuses comme celle du roi de France Louis XI. L'ouverture du canal de Briare en 1642 oriente résolument le commerce des vins vers Paris.

Avec l'arrivée du chemin de fer en 1861, le Chasselas connaît un bel essor. Commercialisé en raisin de table, il permet de répondre à la forte demande des Halles de Paris jusqu'aux années 1890. Après le phylloxéra, les vignerons replantent avec courage et ténacité leurs deux cépages, vinifiés et bientôt reconnus en 1937 par l'obtention des deux AOC.

7 COMMUNES

LOCALISATION

Département de la Nièvre
rive droite de la Loire

SUPERFICIE

Pouilly-Fumé : 1 400 ha
Pouilly-sur-Loire : 30 ha

CÉPAGES

Pouilly-Fumé : Sauvignon Blanc
(appelé localement Blanc-Fumé)
Pouilly-sur-Loire : Chasselas

OBTENTION DE L'AOC

1937

ANECDOTE

Deux écoles s'affrontent pour expliquer l'origine du terme "Fumé". Une première considère que les baies de Sauvignon Blanc sont recouvertes d'une légère pruine grise donnant l'illusion d'un voile de fumée. L'autre souligne la minéralité, souvent associée au Silex, un des terroirs d'exceptions de l'appellation, dont les cailloux dégagent une odeur de «pierre à fusil» lorsqu'on les frotte entre eux.

LES SOLS

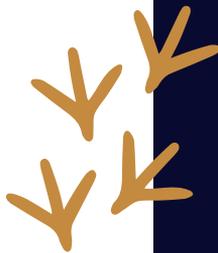
On peut distinguer sur l'aire du vignoble plusieurs types de sols :

Les calcaires du Barrois,
de Villiers et de Tonnerre

Les marnes à petites huîtres
du Kimméridgien

Les argiles à silex

Les sols argilo-siliceux et sables



ARÔMES PRINCIPAUX

Pouilly-Fumé : pierre à fusil,
pamplemousse, mangue

Pouilly-sur-Loire : fleurs blanches,
tilleul, amande fraîche

DÉGUSTATION

Le Pouilly-Fumé exprime très souvent des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La minéralité liée au terroir vient soutenir la complexité et la finesse des vins.

Les Pouilly-sur-Loire sont frais et délicats, le Chasselas donnant des vins aux arômes d'amandes fraîches, de noisette et de fleurs blanches.



MENETOU-SALON



L'HISTOIRE

Des actes de l'an 1063 et 1100 prouvent que le seigneur de Menetou faisait don à différents ordres religieux de la région, et plus particulièrement à la célèbre abbaye de Saint-Sulpice-les-Bourges, de vignes sises au Clos de Davet. En 1190, Hugues de Vèvre, seigneur de Menetou-Salon, donne lui aussi des vignes à l'abbaye de Loroy. Les vieux écrits relatent que le vin du vignoble fut un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques Cœur qui acquit la seigneurie de Menetou en 1450.

10 COMMUNES

LOCALISATION

Département du Cher
au nord-est de Bourges

SUPERFICIE

600 ha

CÉPAGES

Blancs : Sauvignon Blanc

Rouges et rosés : Pinot Noir

OBTENTION DE L'AOC

1959

ANECDOTE

Agnès Sorel, favorite du roi Charles VII, appréciait tout particulièrement les vins du « Clos de la Dame » qu'elle venait déguster sous les vieux tilleuls toujours existants près du château de Menetou-Salon.

LES SOLS

Les vignes sont majoritairement plantées sur des sédiments calcaires du Portlandien et des marnes kimméridgiennes de Saint-Doulchard. Au nord du vignoble, on retrouve quelques formations argilo-siliceuses communément appelées Silex, alors qu'au sud, ce sont plutôt des calcaires oxfordiens. Une homogénéité de sols favorables à l'épanouissement du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir, conférant aux vins une belle et véritable identité.



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : pêche, poire,
litchi, pamplemousse

Rouges : cerise, prune, réglisse

Rosés : fraise des bois,
cerise, abricot

DÉGUSTATION

Les Menetou-Salon blancs sont frais, fruités et possèdent une belle structure. Ils marient des arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Les rouges sont souples, élégants et parfumés. Les fruits mûrs de cerise ou de prune dominant.

Les rosés alliant fraîcheur et finesse, suggèrent des arômes de fleurs blanches, de fruits rouges et blancs à noyau.



QUINCY



L'HISTOIRE

Quincy serait à l'origine un domaine appartenant à un certain Quintius. La légende raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux. Cité dans la bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage Sauvignon y fut apporté de l'abbaye des femmes de Beauvoir par les moines de l'ordre de Cîteaux. Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles du Val de Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée dès 1936.

2 COMMUNES

LOCALISATION

Ouest du département du Cher

SUPERFICIE

330 ha

CÉPAGES

Sauvignon Blanc

OBTENTION DE L'AOC

1936

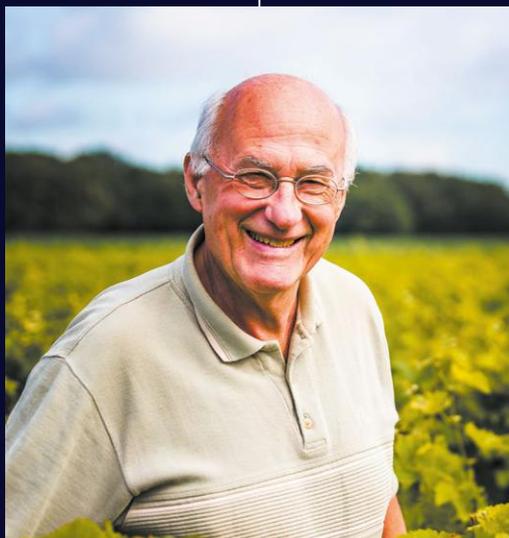
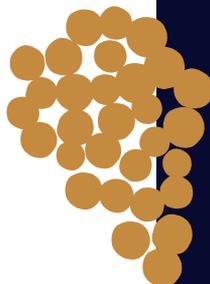
ANECDOTE

La Quincyte, découverte vers 1810 est une opale rose issue d'un pigment naturel d'origine fossile, souvent au sommet de calcaires partiellement silicifiés de la région de Quincy et Mehun-sur-Yèvre. Cette sépiolite classée comme semi-précieuse tient son nom du village de Quincy.

LES SOLS

Les vignes, situées le long de la rive gauche du Cher, poussent sur des terrasses de sables et de graves reposant sur des calcaires et argiles lacustres. Trois types de sols se dégagent et permettent au Sauvignon Blanc d'atteindre très tôt sa maturité :

- Les sables et graves
- Les sols sableux
- Les sols sablo-limoneux



ARÔMES PRINCIPAUX

Passion, agrumes, fleurs blanches, bourgeons de cassis

DÉGUSTATION

Le Quincy développe des notes d'agrumes comme le pamplemousse, des notes mentholées et poivrées, des arômes d'acacia et de fleurs blanches.

Fraîcheur et fruité se combinent également en bouche, avec une salinité minérale en finale.

REUILLY



L'HISTOIRE

L'origine du vignoble de Reuilly remonte au début du VII^{ème} siècle. Dagobert fit don de Reuilly, de ses prairies, de ses champs et de ses vignes aux moines de l'abbaye de Saint-Denis. Reuilly, qui abreuva jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon, et ses vins, descendant les eaux du Cher en direction de la Loire, étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres.

6 COMMUNES

LOCALISATION

Département de l'Indre et du Cher

SUPERFICIE

300 ha

CÉPAGES

Blancs : Sauvignon Blanc

Rouges : Pinot Noir

Rosés : Pinot Noir et Pinot Gris

OBTENTION DE L'AOC

Blancs : 1937

Rouges et rosés : 1961

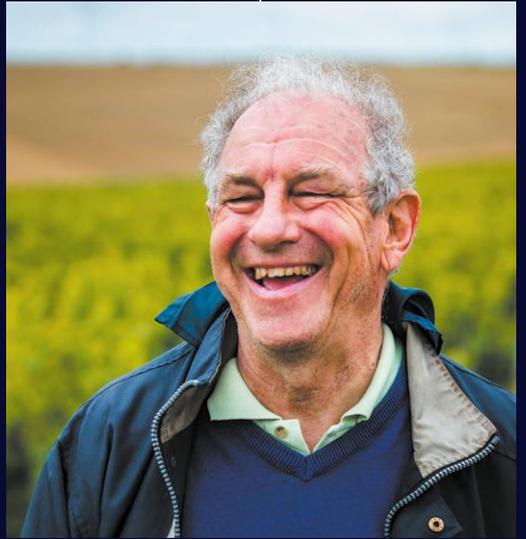
ANECDOTE

Les vins de Reuilly vont être cités par Nicolas de Nicolaÿ, géographe à la cour de Catherine de Médicis, comme étant «les meilleurs du pays du Berry».

LES SOLS

Reuilly partage avec Quincy cette position de vignoble de coteaux de rivière, au-dessus de l'Arnon.

Le vignoble est planté sur des coteaux très bien exposés constitués de marnes calcaires et sur les terrasses issues d'alluvions anciennes, les sols sont constitués de sables et de graves.



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : pamplemousse, abricot, ananas

Rouges : cerise noire, cacao, mûre

Rosés : pêche blanche, framboise, figue fraîche

DÉGUSTATION

Le Reuilly blanc est frais et fruité.

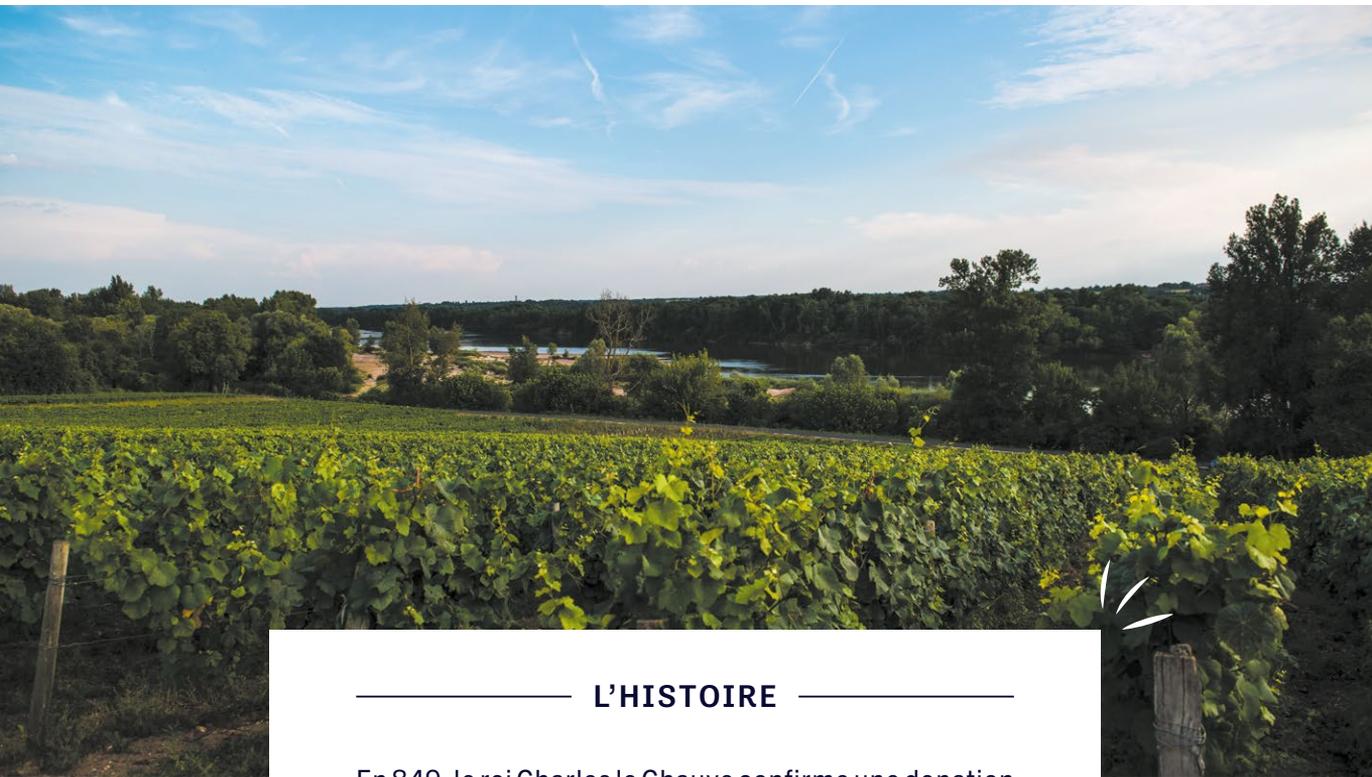
Il dévoile des arômes floraux qui se fondent dans une bouche ronde.

Les rouges sont pleins, enveloppés et légers. Ils possèdent un fruit affirmé.

Les rosés ou gris de Reuilly sont tendres et délicats.



COTEAUX DU GIENNOIS



L'HISTOIRE

En 849, le roi Charles le Chauve confirme une donation de l'évêque d'Auxerre au collège de l'église Saint-Laurent de Cosne. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la cour royale du roi Philippe II Auguste à Paris. De 1254 à 1262, l'évêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cave et des vignes. De nombreuses abbayes sont créées dans la région et contribuent à l'extension du vignoble local. On peut citer l'abbaye cistercienne de Roche à Myennes et la commanderie des Templiers. Les origines du vignoble des Coteaux du Giennois sont aussi à chercher, en aval de la Loire, dans les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire et en amont dans l'abbaye de la Charité.

14 COMMUNES

LOCALISATION

Sud-est du Loiret
et nord de la Nièvre

SUPERFICIE

200 ha

CÉPAGES

Blancs : Sauvignon Blanc

Rouges et rosés : Pinot Noir

et Gamay en assemblage

(80% maximum de l'un des deux cépages)

OBTENTION DE L'AOC

1998

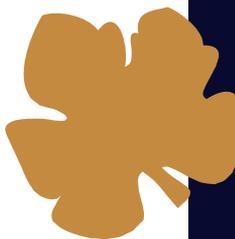
ANECDOTE

L'origine du terme Coteaux du Giennois vient des parcelles de vignes principalement plantées au nord de l'appellation, dans le Loiret jusqu'aux années 1960. Certains sols siliceux sont appelés "oeil de taupe" du fait de leur forme très particulière.

LES SOLS

Les sols des Coteaux du Giennois sont multiples. Entre autres, nous pouvons retrouver des :

- Argiles à silex
- Sables calcaires
- Sols calcaires
- Sols argilo-calcaires
- Sols siliceux
- Silex avec sous-sols calcaires (ou sous-sols silex)
- Marnes



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : acacia, poire, citron

Rouges : griotte, pivoine, figue, mûre

Rosés : pêche de vigne, bonbon anglais, litchi

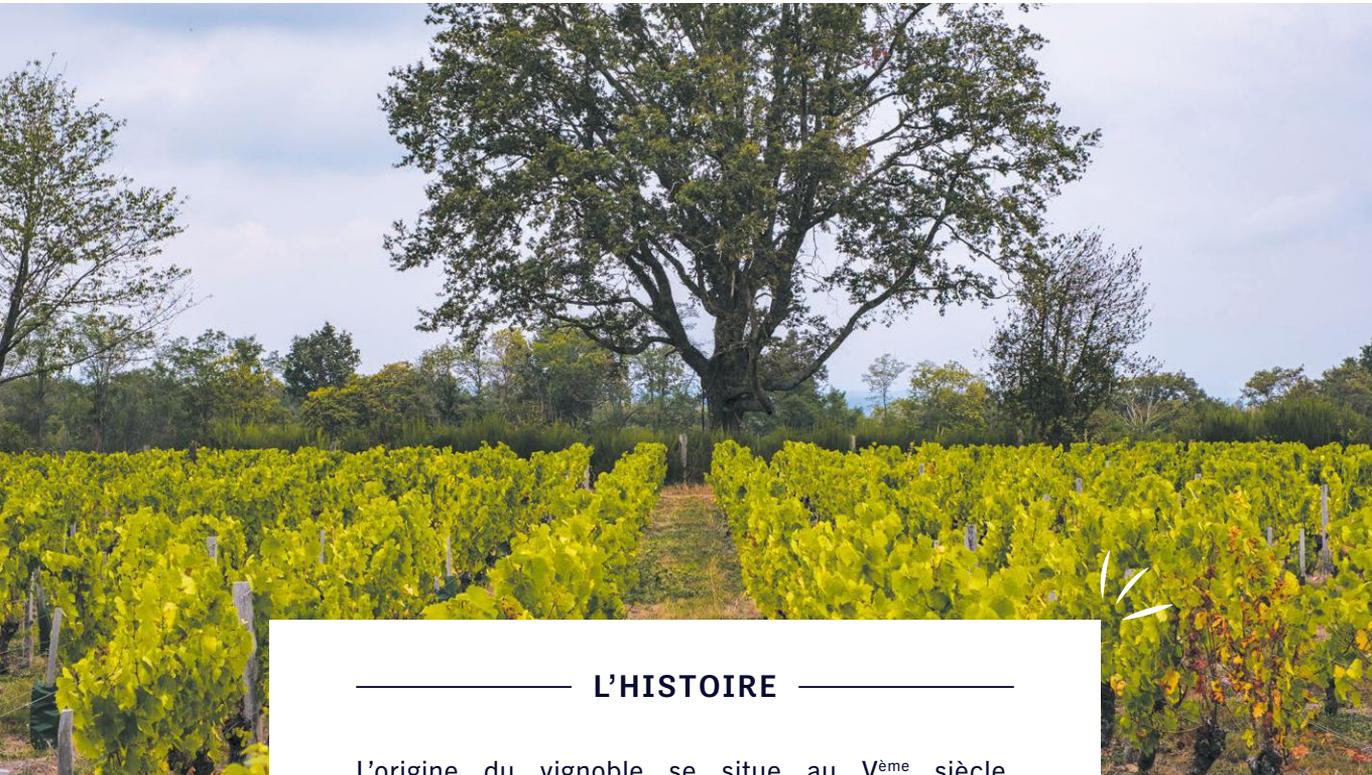
DÉGUSTATION

Les Coteaux du Giennois blancs expriment le fruité, la minéralité et la fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches.

Les rouges, fins et fruités développent des notes de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

Déliçats et légèrement poivrés en attaque de bouche, les rosés délivrent des arômes de fruits mûrs et de pêches de vigne.

CHÂTEAUMEILLANT



L'HISTOIRE

L'origine du vignoble se situe au V^{ème} siècle. Châteaumeillant fut le Meylan des Bituriges avec la vigne biturica, le Mediolanum de Peutinger, nœud routier gallo-romain, véritable entrepôt d'amphores. Grégoire de Tours mentionne Châteaumeillant dès 582. De 1220 à 1275, des chartes de franchises réglementent le bon vin, les corvées et le ban des vendanges. Ce dernier existe toujours. À la fin du XVIII^{ème} siècle, on importe le plant lyonnais. En 1830 le Gamay beaujolais s'installe de façon durable. La réputation de Châteaumeillant s'est établie grâce à son célèbre « gris », vin issu du pressurage immédiat des raisins de Gamay. Les qualités de ces vins seront reconnues en 1965 par un arrêté qui consacrera le vignoble en VDQS (vin délimité de qualité supérieure).

7 COMMUNES

LOCALISATION

Sud de l'Indre et du Cher

SUPERFICIE

90 ha

CÉPAGES

Rouges : Gamay (60% minimum en assemblage possible avec le Pinot Noir)

Rosés : Gamay (60% minimum en assemblage possible avec Pinot Noir et Pinot Gris)

OBTENTION DE L'AOC

2010

ANECDOTE

Pierre Richard est un amateur du vin gris de Châteaumeillant qu'il a notamment apprécié à l'occasion des 70 ans du film Jour de Fête à St Sévère

LES SOLS

Les sols sont d'origine volcanique à dominantes sableuses et sablo-argileuses.



ARÔMES PRINCIPAUX

Rouges : framboise, cerise, griotte, fruits noirs (cassis, mûre, etc)

Rosés : pêche de vigne, pamplemousse, groseille, framboise et fraise des bois

DÉGUSTATION

Les Châteaumeillant rouges marient des arômes de fruits rouges et fruits noirs. En bouche ils sont d'une jolie rondeur, bien structurés avec des tanins fondus et souvent de légères notes poivrées, épicées.

Les rosés dits « Petit Gris » présentent une belle fraîcheur et un fruité délicat où les arômes de fruits blancs et de pêche de vigne dominant.



CÔTES DE LA CHARITÉ



L'HISTOIRE

Dès le Moyen-Âge, le vignoble se développe sous l'impulsion des grands monastères bénédictins de La Charité-sur-Loire et de Bourras. La production s'exporte vers le nord de la France et de l'Europe. On retrouve ces vins sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras. Cette renommée et cette prospérité se maintiennent jusqu'au XIX^{ème} siècle où le vignoble atteint une surface de 1300 hectares. Mais la crise phylloxérique entraîne son déclin, accentué par les pertes humaines de la Première Guerre mondiale.

6 COMMUNES

LOCALISATION

Nièvre

SUPERFICIE

50 ha

CÉPAGES

Blancs : Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc

Rouges : Pinot Noir, Gamay

Rosés : Pinot Noir

OBTENTION DE L'IGP

2011

LES SOLS

Ouest : sols argilo-calcaires peu profonds et très caillouteux reposant sur des calcaires issus du Jurassique supérieur (Oxfordien)

Est : sols argilo-calcaires plus profonds et moins caillouteux reposant sur des calcaires issus du Jurassique moyen (Bathonien)



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : citron, litchi, noisette, beurre

Rouges : cassis, mûre, griotte, réglisse

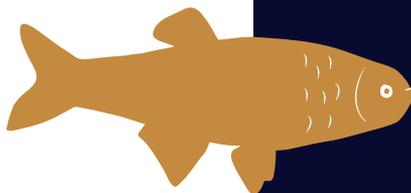
Rosés : pêche de vigne, violette, cerise

DÉGUSTATION

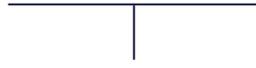
Les vins blancs se caractérisent par une grande finesse, un nez floral avec des notes de fruits secs et de beurre.

Les rouges se distinguent par des arômes de fruits rouges et de sous-bois.

Les rosés ou gris ont une attaque franche alliant fraîcheur et longueur en bouche.



COTEAUX DE TANNAY



L'HISTOIRE

Au nord-est de la Nièvre, Tannay est une ancienne petite ville, dominant les Vaux d'Yonne. Dès le XIV^{ème} siècle, l'activité essentielle de la région est la culture de la vigne. Le vin produit est connu alors sous le vocable de vin de Clamecy et est expédié par voie fluviale (sur l'Yonne) à partir du port de Clamecy.

Au XIX^{ème} siècle, plus de 3 000 hectares sont plantés et les revenus issus du vin représentent plus de la moitié de ce que gagne la population. À partir de 1875, le phylloxéra attaque le vignoble. La replantation de ceps américains ne donnera pas les résultats escomptés, les lourdes pertes humaines de la Première Guerre mondiale empêchant également la replantation des vignes.

56 COMMUNES

LOCALISATION

Nord-est du département
de la Nièvre

SUPERFICIE

26 ha

CÉPAGES

Blancs : Chardonnay,
Melon de Bourgogne

Rouges : Gamay, Pinot Noir

Rosés : Gamay, Pinot Noir, Pinot Gris

OBTENTION DE L'IGP

2011

LES SOLS

Les « petites terres » riches en cailloux

Les sols de couleurs ocre, riches en argiles

Des terres de couleur claire, à la structure
fine appelées localement « blanchées »



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : acacia, pamplemousse,
mandarine, beurre

Rouges : griotte, mûre, cassis, épices

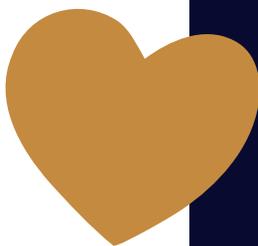
Rosés : cerise, fraise des bois,
framboise

DÉGUSTATION

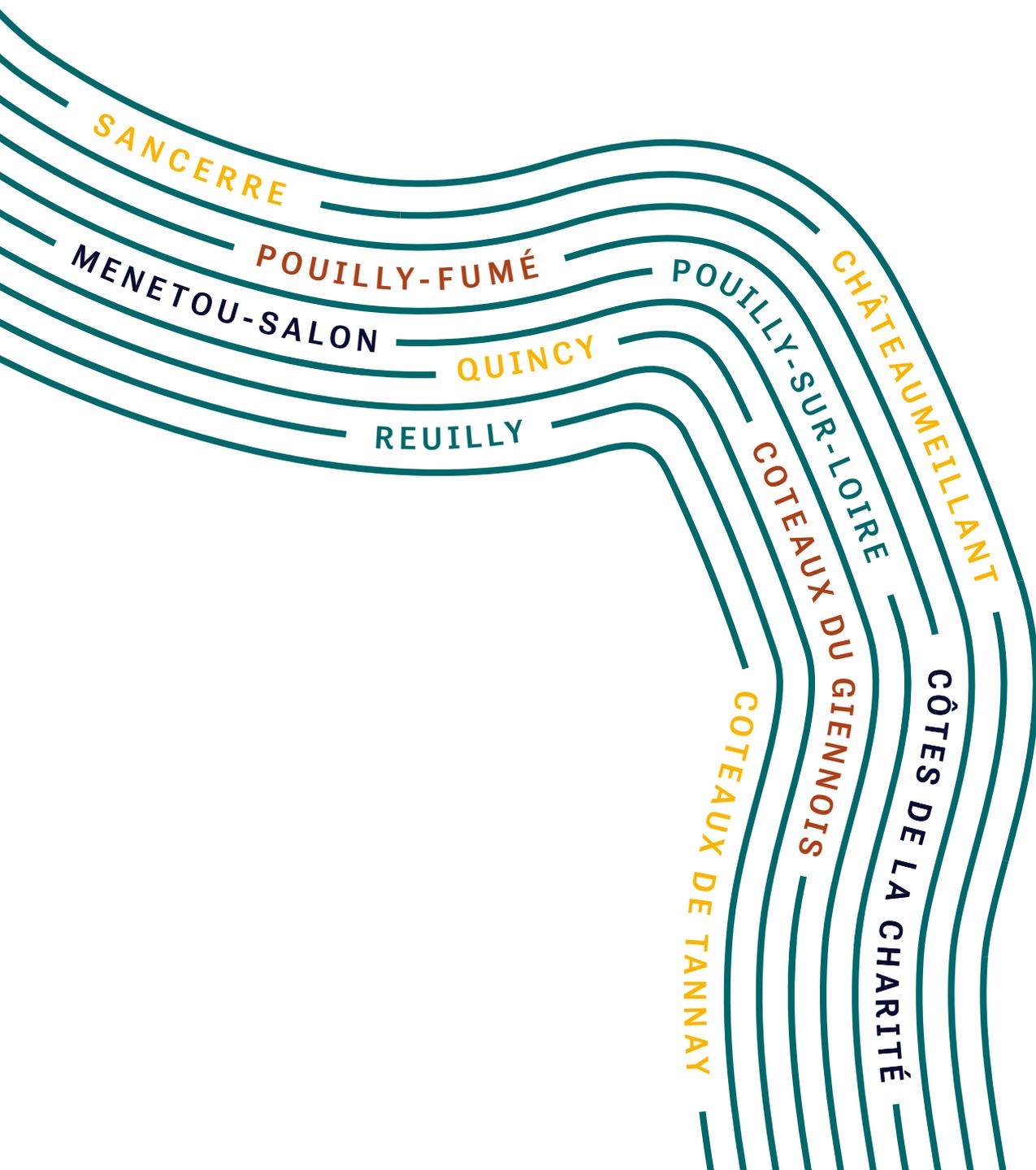
Les blancs se caractérisent par leur
vivacité, leur minéralité et leur rondeur.

Les rouges développent des arômes
de fruits rouges à noirs et des notes
épicées, ils sont souples et bien
structurés.

Les vins rosés ou gris se caractérisent
par leur souplesse avec des arômes
fruités et floraux.



Vins du Centre-Loire, une famille de terroirs





VINS DU CENTRE-LOIRE



@vinsducentreloire - #vinsducentreloire
www.vins-centre-loire.com



BIVC

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire
9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre
contact@vins-centre-loire.com / Tél. 02 48 78 51 07

Crédits photos : © Nicole Gevrey / © Pierre Mérat / © Christophe Deschanel

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.