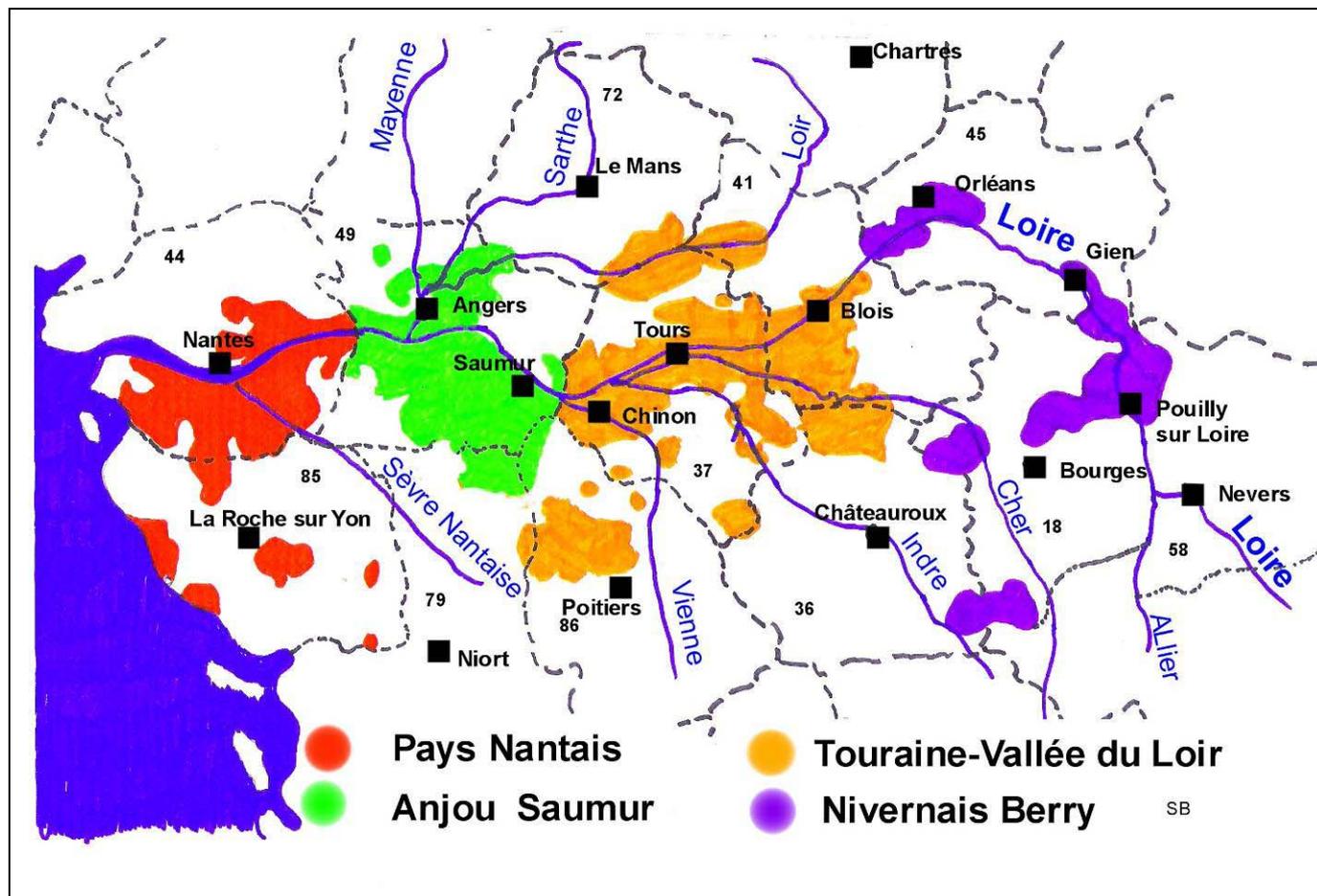


# LES VIGNOBLES DE FRANCE

## RÉGION Vallée de La Loire



### Les cépages :

**Pays nantais :** essentiellement blancs

Melon de Bourgogne (ou muscadet)

Folle blanche (AOVDQS Gros plant)

**Anjou Saumur :**

*Blancs :* chenin blanc (ou pineau de la Loire), chardonnay et sauvignon

*Rouges :* gamay, grolleau, cabernet sauvignon,

**Touraine- vallée du Loir :**

*Rouges :* cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau noir, gamay, pineau d'Aunis

*Blancs :* chenin blanc, sauvignon, chardonnay

*Rosés :* grolleau

**Nivernais Berry :**

*Blanc :* sauvignon

*Rouge et rosé :* pinot noir

S.Beldio

SITES INTERNET pour en savoir plus :

<http://www.vinsdeloire.fr>



Réalisé par S.Beldio

## **Spécialités du pays Nantais :**

- Coquillages et crustacés
- Salade de mâche Nantaise et d'asperges croquantes
- Godaille (préparation à base de poissons, coquillages, pommes de terres et légumes de saisons)
- Sardines grillées
- Fressure de Vendée (préparation à base de cochon, tête, sang, abats et légumes cuits en chaudron une dizaine d'heures)
- Brochet au beurre Blanc
- Bouillette (matelote d'anguilles)
- Poisson aux salicornes (petite algue)
- Jambon vendéen et les mojettes (haricots blancs)
- Croquants de légumes au sel de Guérande
- carotte, poireau de Loire atlantique
- Canard de Challans rôti
- Port Salut (fromage)
- Carré Nantais
- Brioche (spécialité de Vendée)
- Berlingots (bonbons de Nantes)
- Gâteau Nantais (amandes, sucre de canne et rhum)

## **Spécialités d'Anjou Saumur et Maine**

- Soupe angevine
- Rillettes du Mans
- Pigeonneau de Mayenne accompagné de millet d'Anjou
- Matelote de poisson de rivière : Brochet, sandre, alose, anguille
- **AOC Maine D'Anjou (viande bovine)**
- **Porc de la Sarthe (IGP)**
- **Volailles de Loué (IGP)**
- **Volaille du Maine (IGP)**
- crémet d'Anjou (dessert à base de fromage blanc et de crème fraîche, de blancs d'œufs battus, rafraîchis et servis avec des fruits rouges frais)
- quernon d'ardoise
- pommes tapées (séchées, cuites au four et tapées au marteau)
- tarte aux poires Doyenné du Comice
- sablé (ancêtre de la pâte sablée) de sablé sur Sarthe
- glace aux fruits rouges (cassis, fraises, framboise)

### *Apéritifs et digestifs :*

- Guignolet (alcool à partir de cerises macérées dans de l'alcool)
- Cointreau
- Triple sec

## **Spécialités culinaires et boissons AOC ou IGP de Poitou Charentes ou dont la fabrication s'étend sur les départements du Val de Loire (même si elle ne constitue pas la production principale)**

- AOC Beurre Charentes Poitou**
- AOC Beurre des Charentes**
- AOC Beurre des Deux Sèvres**
- AOC Chabichou du Poitou (chèvre) (dept 79)**
- AOC Cognac (également sur dept 79)**
- AOC Esprit de Cognac (également sur dept 79)**
- AOC Bois ordinaire (également sur dept 79)**
- AOC Chaume(dept 49)**
- AOC Calvados (dept Sarthe)**
- AOC Pommeau de Normandie (dept 72)**
- AOC Pineau des Charentes (B,r) (également sur le dept 79)**

## **Spécialités de Touraine-vallée de Loire-Orléanais**

- charcuteries en particulier Rillons et rillettes de Tours
- andouillette à la ficelle (Vouvray)
- Brochet, Sandre, alose et anguille
- Pintade, géline (volaille) aux truffes du Richelais
- **Volailles de L'Orléanais (IGP)**
- Assiette de légumes de terroir : choux fleurs, tomates, haricots, champignons de cave
- **AOC Sainte-Maure-de-Touraine (chèvre) (dept 36)**
- **AOC Brie de Meaux (PMCF)(produit aussi sur le dept 45)**
- poires tapées de Rivarennnes
- nougat de Tours
- Macarons de Cormery
- Tarte Tatin (la Motte Beuvron (41) des sœurs Tatin)
- douceur d'Agnès Sorel (confiserie)
- sucre d'orge (confiserie)

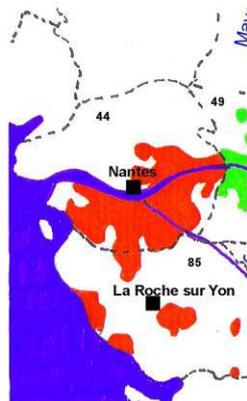
### *Fromages produits à cheval sur la Touraine et Berry*

- **AOC Selles sur Cher (chèvre) (dept 36)**
- **AOC Valençay (chèvre)(dept 37, 36)**

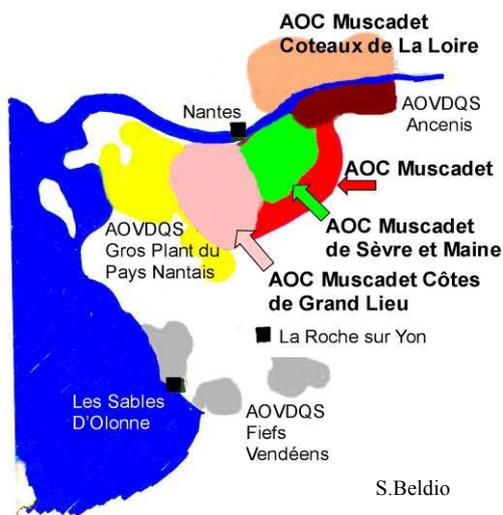
## **Spécialités Centre (Berry Nivernais)**

- Citrouillat (tourte à la citrouille)
- **Volailles du Berry (IGP)** et lentilles vertes du Berry
- Côtes de mouton du Berry et galette de pommes de terre
- Pot au feu berriaud
- **AOC Crottin de Chavignol (dept 58,18, 45)**
- **AOC Poulligny Saint Pierre (37)**
- Massepain d'Issoudun
- Tarte aux pommes Belle Fille du Berry
- Forestine de Bourges (confiserie)

## Le vignoble du Pays Nantais



Pays Nantais



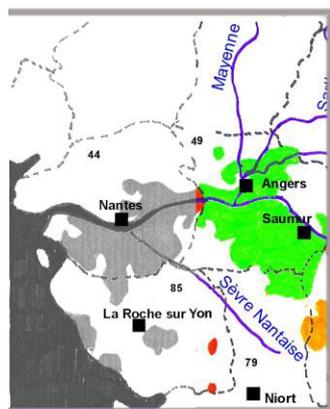
### Appellations

- AOC Muscadet (B)
- AOC Muscadet Coteaux de La Loire (B)
- AOC Muscadet Coteaux de La Loire (B)
- AOC Muscadet Côtes de Grandlieu (B)
- AOC Muscadet primeur (B)
- AOC Muscadet Sèvre et Maine (B)
- AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (B)
- AOVDQS Gros plant (B)

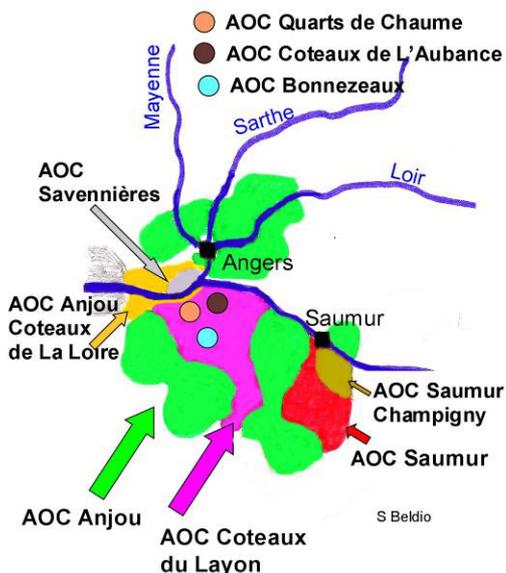
Mention « sur lies » = vin qui vieillit sur ses dépôts du vin (lies) ce qui donne un léger pétillant

Essentiellement des vins blancs dont les spécificités peuvent variées d'une année sur l'autre à cause de variations climatiques importantes. Un accord avec les coquillages et les poissons de l'océan est une évidence. Le gros Plant (AOVDQS) séduit par sa fraîcheur et sa légère amertume.

## Le vignoble de Anjou - Saumur



ANJOU-SAUMUR



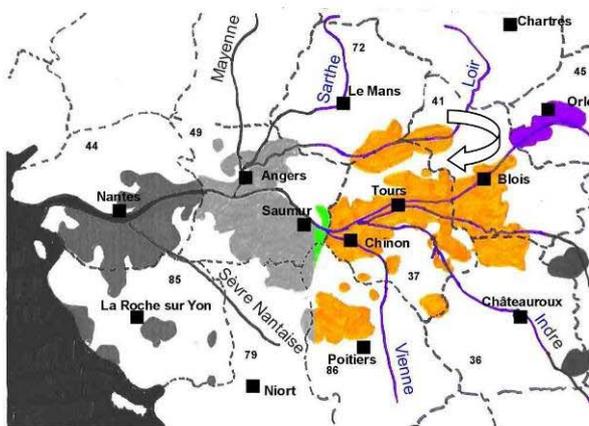
### Appellations

- AOC Anjou (B, R, Mb, Mr)
- AOC Rosé d'Anjou (r, primeur)
- AOC cabernet d'Anjou (R, r, primeur)
- AOC Anjou Coteaux de la Loire (B)
- AOC Anjou-Villages (R)
- AOC Savennières (B moelleux)
- AOC Savennières coulée de Serrant (moelleux)
- AOC Coteaux du Layon (B doux, SGN)
- AOC Quarts de Chaume (B doux)
- AOC Bonnezeaux (B doux)
- AOC Coteaux de l'Aubance (B, SGN)
- AOC Saumur (B, R, r, Mb, Mr)
- AOC Saumur Champigny (R)
- AOC coteaux de Saumur (B)
- AOC Cabernet de Saumur (r)
- AOC rosé de Loire (r)
- AOC Crémant de Loire (Mb, Mr)

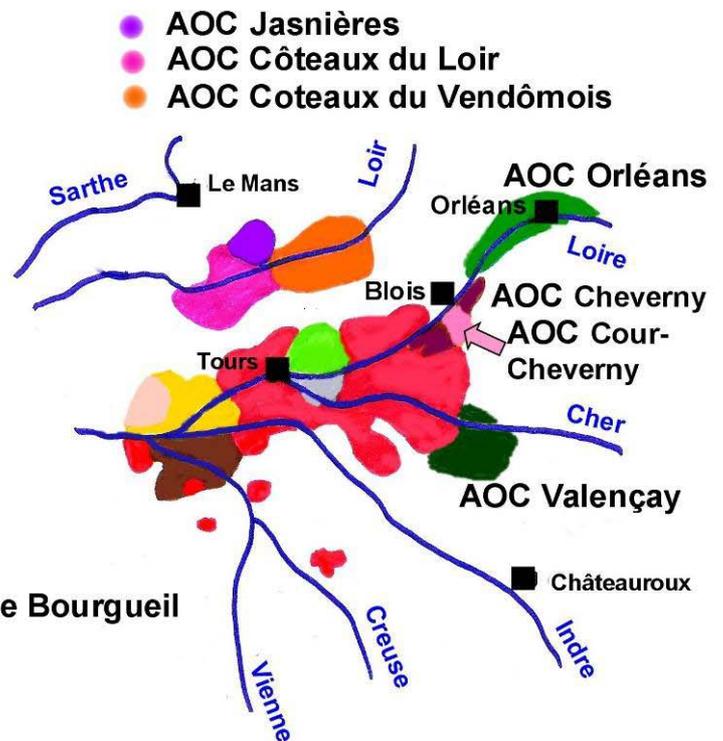
Les rosés sont très présents dans cette partie du vignoble de Val de Loire. Les rouges sont légers, les vins blancs sont remarquables quant ils s'agit des moelleux ou des doux, comme le Savennières, les coteaux du Layon par exemple.

# Le vignoble de Touraine et Vallée du Loir

## TOURAINES ET VALLEE DU LOIR



- AOC Bourgueil
- AOC Saint Nicolas de Bourgueil
- AOC Chinon
- AOC Touraine
- AOC Vouvray
- AOC Montlouis



S.Beldio

Entre Blois et Saumur, le vignoble de Touraine s'étend de part et d'autre de la Loire. Le climat océanique permet l'élaboration de vins très différents. Les terroirs sont variés, et les vins rouges prédominent, les rosés sont en faible production. Les vins phares de la région restent le Bourgueil et Chinon, pour leurs réputés vins rouges fruités et bien équilibrés. Les Vouvray et Montlouis sont la référence de la région pour les vins blancs tranquilles et effervescents.

### Appellations

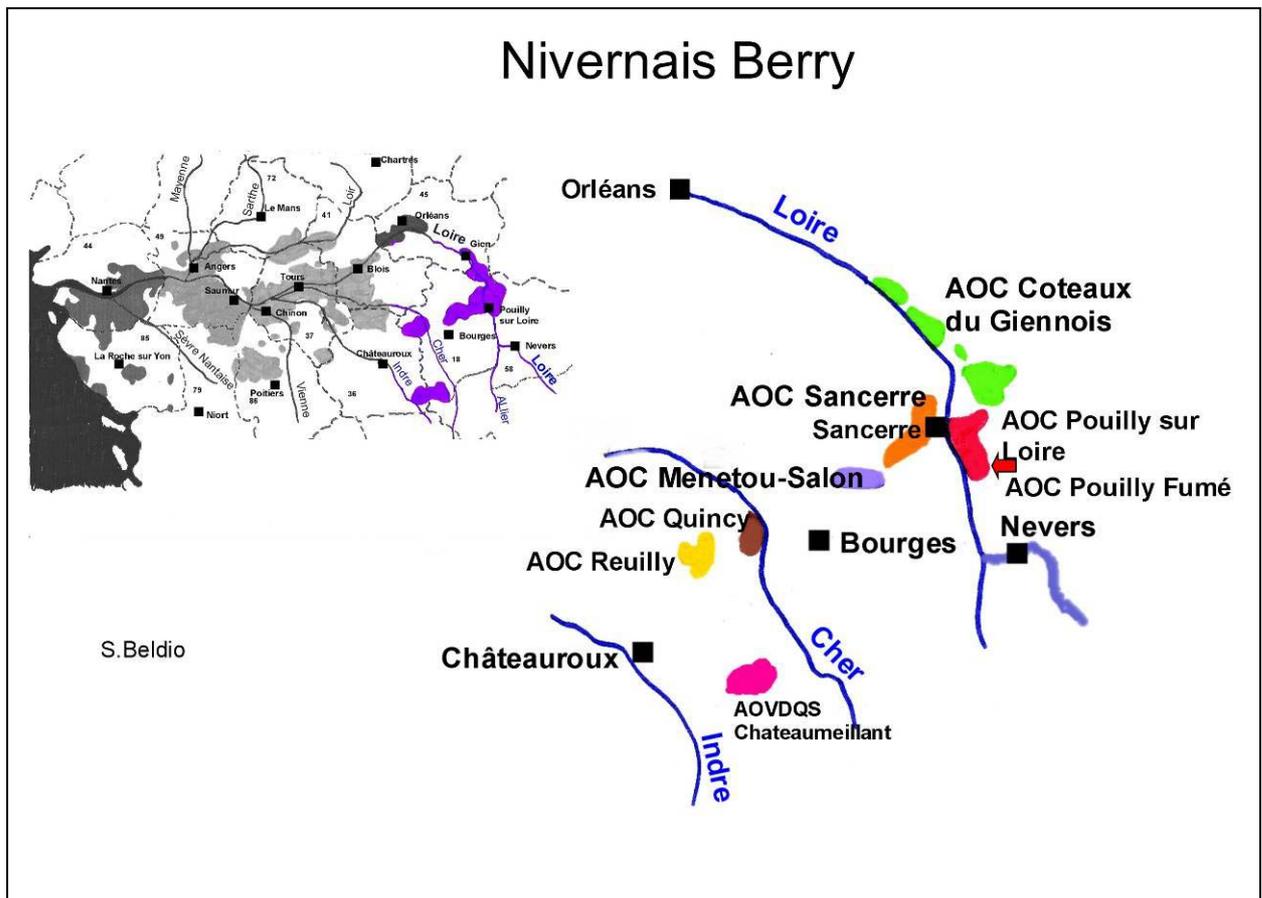
AOC Touraine (B, R, r, Mb, Mr, primeur rosé, primeur rouge)  
 AOC Bourgueil (R, r)  
 AOC Saint Nicolas de Bourgueil (R, r)  
 AOC Chinon (R, r, B)  
 AOC Touraine-Azay-Le-Rideau (B, r)  
 AOC Touraine-Amboise (R, B, r)  
 AOC Touraine-Mesland (R, B, r)  
 AOC Vouvray (B, B moelleux, Mb)  
 AOC Montlouis (B, B moelleux, Mb)  
 AOC Crémant de Loire (B, r)  
 AOC Cheverny (B, R, r)  
 AOC Cour Cheverny  
 AOC Valençay (B, R, r)

AOC coteaux du Giennois (B, R, r)  
 AOC Orléans (r, R, B)  
 AOC Orléans Cléry (R)

### **Plus spécifiquement sur la Vallée du Loir**

AOC coteaux du Loir (R, r, B)  
 AOC coteaux du Vendômois  
 AOC Jasnières (B)

# Le vignoble du Nivernais Berry



Le vignoble est morcelé, l'influence du climat océanique moins présente, le sol calcaire prédomine, et le cépage sauvignon domine. Ces facteurs conjugués produisent de grands vins blancs comme le Sancerre (cépage unique Sauvignon) ou le Pouilly fumé. Les vins rouges sont parfumés et souples.

- AOC Coteaux du Giennois (R, B, r)
- AOC Menetou-Salon (B, R, r)
- AOC Pouilly Fumé (B)
- AOC Pouilly-sur-Loire (B)
- AOC Quincy
- AOC Reuilly (B, R, r)
- AOC Sancerre (B, R, r)