

Les vignobles des Pays de la Loire



Situation géographique

Le Val de Loire, 3ème grande région viticole française représente, de l'Atlantique à la Région Centre, le point d'équilibre entre le Sud et le Nord, la suavité et la fraîcheur. De ces mélanges harmonieux, favorisés par un climat tempéré et des terroirs somptueux, est née la plus vive diversité de vins.

Cette immense étendue viticole est composée de cinq régions distinctes qui ont comme point commun la Loire qui les traverse.

Départements : **Pays Nantais** : Loire Atlantique (44), Maine et Loire (49) **Anjou** : Maine et Loire (49) **Touraine** : Indre et Loire (37), Loir et Cher (41) **Centre** : Loiret (45), Nièvre (58), Yonne (89)

Climat

La région Pays de la Loire possède une situation climatique privilégiée. Son climat est tempéré avec une tendance océanique accentuant sa douceur.

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.

Sols

Pays Nantais : Schistes cristallins, graviers siliceux, mica et gneiss

Anjou : Calcaire, Craie tuffeau, graviers siliceux, schistes et marnes

Touraine : Argilo-calcaire, graviers siliceux, sables

Centre : Argilo-siliceux, calcaire, argilo-calcaire

Principaux cépages

| Régions | | Pays Nantais | Anjou Saumur | Touraine | Centre |
|--------------------|--------|---|---|---------------------------------|----------------------|
| Principaux Cépages | Blancs | Muscadet (Melon de Bourgogne), Gros Plant | Chenin Blanc | Chenin Blanc, Sauvignon | Sauvignon, Chasselas |
| | Rouges | Gamay | Cabernets, Gamay, Grolleau, Pinot d'Aunis | Cabernet franc, Gamay, Grolleau | Pinot Noir. |

Tables réputées

- « La mare aux oiseaux », Eric GUERIN, Saint-Joachim, Loire-Atlantique
- « Anne de Bretagne », Philippe VETELE, La plaine sur mer, Loire-Atlantique
- « Château de Noirieux », Gérard CÔME, Briollay, Maine-et-Loire
- « Les jardins de la forge », Paul PAUVERT, Champtoceaux, Maine-et-Loire
- « La gerbe de blé », Eric JOUANEN, Laval, Mayenne

Les AOC du Val de Loire

63 Appellations d'Origine Contrôlées composent la mosaïque des vins du Val de Loire de Nantes à Sancerre.

↳ Le vignoble du Pays nantais



| AOC | Couleurs | Observations | |
|--|----------|--|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Muscadet Muscadet de Sèvres et Maine | Blanc | Vins secs à boire jeune et souvent accompagnant <i>les fruits de mer</i> . | |
| <ul style="list-style-type: none"> Muscadet côtes de Granlieu Muscadet des coteaux de la Loire | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> AOVDQS Gros Plant AOVDQS Coteaux Ancenis | | | Rouge, rosé |
| <ul style="list-style-type: none"> AOVDQS Fiefs-Vendéens | | | |

⚠ **Rappel** : la mention « **Sur lie** » signifie que le vin est resté sur ses lies (levures mortes) pendant l'hiver jusqu'au soutirage précédant sa mise en bouteille au printemps.

↳ Les vignobles d'Anjou & de Saumur



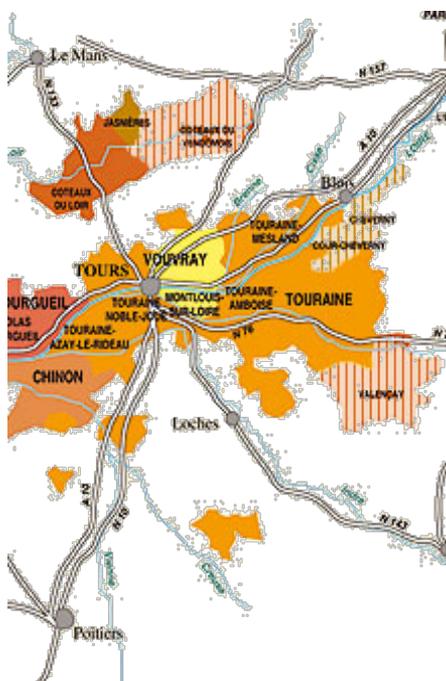
| AOC | Couleurs | Observations | | |
|--|----------|---|---------------|------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Saumur | Blanc | Peu connue du public, existe en pétillant. | | |
| | Rouge | Vin à boire jeune. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Saumur Champigny | Rouge | Vin de référence des restaurateurs. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Anjou Gamay | Rouge | A boire jeune | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Anjou villages (+ nom du village) | Rouge | AOC étendue sur 48 communes, peuvent se conserver. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Cabernet d'Anjou | Rosé | demi-sec voire moelleux | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Rosé de Loire | Rosé | Sec | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Savennieres | Blanc | Sec | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Coteaux du Layon Quarts de Chaume Bonnezeaux Coteaux de l'Aubance | Blanc | Selon les années, ces AOC peuvent être moelleux ou liquoreux. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Crémant de Loire | | | Blanc ou rosé | Méthode traditionnelle |

🍷 Accords mets & vins

- Les vins rouges sont souples et légers, ils accompagnent les fameuses *rillettes du Mans*, une *volaille de Loué*, un *canard de Challans* ou encore un *Cul de veau à l'Angevaine* (quasi braisé garni de morilles, sauce crémée) ou une *daube de lapin du Perche* (aillée et garnie de lard).

- De grands vins blancs secs s'accorderont avec un *brochet de Loire au beurre nantais*,
- Les vins blancs moelleux et liquoreux plus légers que ceux du Bordelais, sont plus faciles à accorder avec les desserts comme le célèbre *pâté aux prunes d'Angers* ou une *Poire à l'Angevine et sablé nantais*.

↪ Le vignoble de Touraine



| AOC | Couleurs | Observations |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Touraine, • Touraine Azay • Touraine le Rideau, • Touraine Amboise, • Touraine Mesland | Blanc, Rouge, rosé | Vins secs, moelleux, gris. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vouvray | Blanc sec, moelleux, liquoreux ou pétillant | Les pétillants peuvent être d'excellente qualité. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Montlouis | Blanc sec, moelleux, liquoreux ou pétillant | Les pétillants peuvent être d'excellente qualité. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Chinon | Rouge | A boire jeune ou vin de garde. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Bourgueil | Rouge | A boire jeune ou vin de garde. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Sain Nicolas de Bourgueil | Rouge | Vin plus souple, à consommer jeune. |

↪ Le vignoble du Centre



| AOC | Couleurs | Observations |
|---|------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sancerre | Blanc sec, Rouge, rosé | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pouilly Fumé | Blanc sec | <i>Ne pas confondre avec l'AOC Pouilly Fuissé</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pouilly sur Loire | Blanc sec | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Quincy | Blanc sec | Plus léger que le Sancerre |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reuilly | Blanc sec, Rouge | <i>Ne pas confondre avec l'AOC Rully</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Menetou Salon | Blanc sec, Rouge | Rappelle le Pouilly Fumé |

🎯 Accords mets & vins

Le saumon fumé se marie bien avec le blanc fumé de Pouilly ou de Sancerre.

La fraîcheur des vins blancs se fond avec celle des fromages de chèvre plus ou moins affinés ; en particulier le *Crottin de Chavignol*, commune située en face de Sancerre.