LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE ET SES VINS

ÉDITION 2019

INTERLOIRE
Interprofession des Vins du Val de Loire

BIVC
CENTRE-LOIRE

www.vinsvaldeloire.fr • www.vins-centre-loire.com

LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE ET SES VINS

Présentation générale

Histoire du vignoble

Sols, climats, cépages

Les vins AOP / IGP

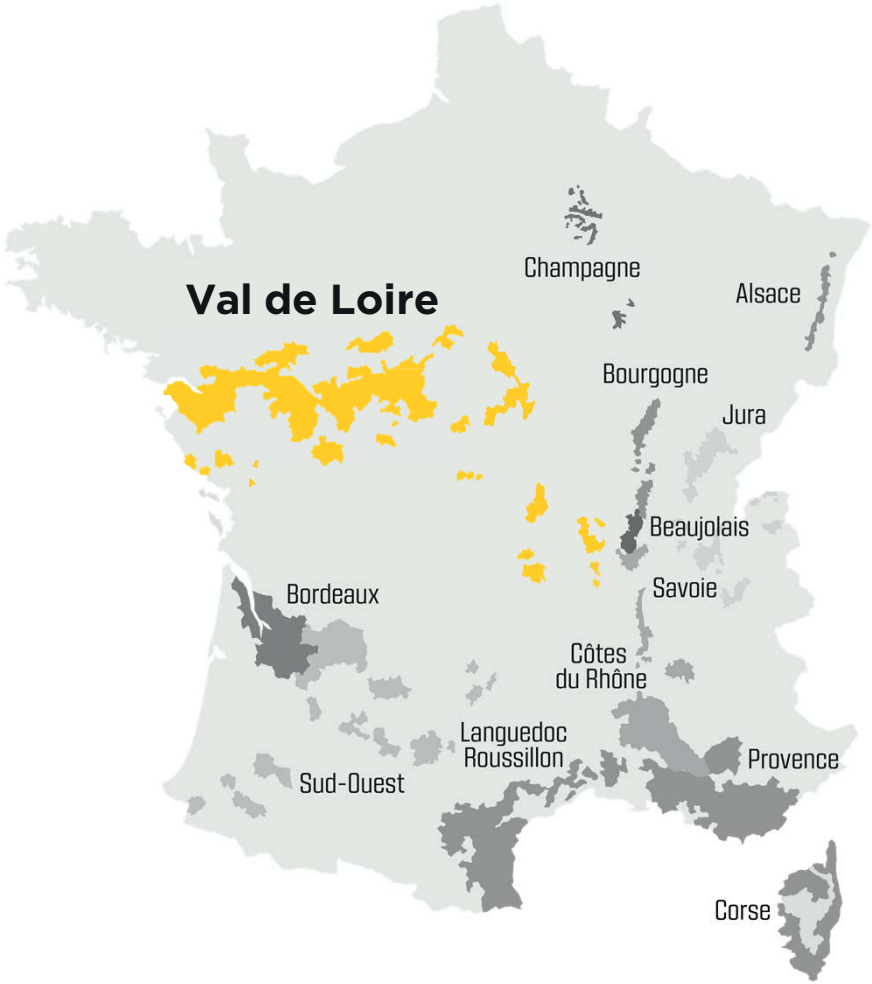
Chiffres clés

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Les vignobles en France

Le vignoble du Val de Loire

LES VIGNOBLES EN FRANCE

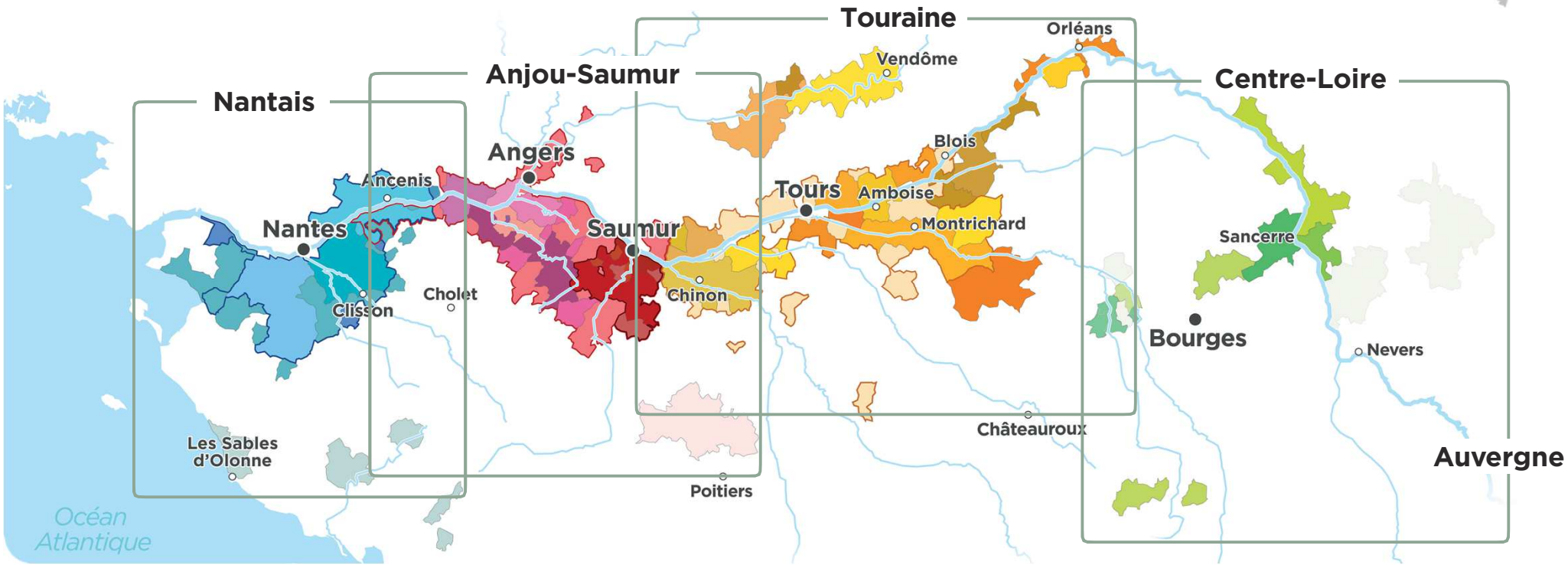


En France, les principales régions viticoles sont :

- Bordeaux
- Vallée du Rhône
- Bourgogne
- Champagne
- Alsace
- Languedoc...

LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE
3ÈME VIGNOBLE D'AOP

Le vignoble le plus long et le plus diversifié de France.
Son horizontalité lui confère une grande originalité.
Le vignoble du Val de Loire est composé de vignobles distincts.



HISTOIRE DU VIGNOBLE

De la naissance du vignoble au 5ème siècle à aujourd'hui

DES ORIGINES DE LA VIGNE JUSQU'À SON DÉVELOPPEMENT DANS LE BASSIN MÉDITERRANÉEN

-7000 ans av JC : apparition des premières vignes cultivées. La Transcaucasie (Géorgie et Arménie) semblerait avoir été le berceau de la viticulture.

-3000 ans av JC : la vigne se propage depuis le Caucase et le Proche Orient : en Egypte, en Grèce, en Inde, en Asie…

-1000 ans av JC : la production et les échanges de vins explosent dans l'Ouest méditerranéen, grâce au dynamisme commercial des civilisations méditerranéennes (Phéniciens et Grecs).

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE AVANT LE 5ÈME SIÈCLE

-600 ans av JC : les romains créent en Gaule narbonnaise un important vignoble qui « abreuvera » toute la Gaule de ses vins et bientôt Rome elle-même.

1er siècle : Pline l'Ancien, évoque déjà l'existence de vignes sur les bords de Loire.

4ème siècle : siècle : la Loire devient le berceau de la Chrétienté (époque de Saint-Martin de Tours). **La présence de vignobles est attestée à Saint-Pourçain, puis dans tout le Val de Loire jusqu'à Nantes.**

Avant la fin du 5ème siècle, toute la Loire porte des vignes.

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
DU 5ÈME AU 10ÈME SIÈCLE

5ème siècle : premier personnage de la Cité**, l'évêque entretient un vignoble de qualité et s'impose comme le plus important des viticulteurs.** Angers, Tours, Orléans et Bourges ont leurs évêques.

6ème siècle : Clovis développe le vignoble d'Orléans autour du monastère de St Mesmin.

7ème siècle : Félix, évêque de Nantes, possède un beau domaine nommé Cariacus, sur un coteau dominant la Loire.

Au moyen-âge : abbayes et monastères s'installent sur les voies de circulation.
La viticulture se développe pour les besoins liturgiques et pour assurer le devoir d'hospitalité et de soins.

Sous l'impulsion des moines, une nouvelle géographie viticole se dessine dans tout le Val de Loire.

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE DU 10ÈME AU 15ÈME SIÈCLE

11ème siècle : début des exportations des vins du Val de Loire vers l'Angleterre et les Flandres.

La Loire : le fleuve, clé de voûte de l'économie et artère principale du royaume, favorise le commerce du vin.
On dénombre 200 points de péage sur le fleuve au 14ème siècle.

15ème siècle : les marchands permettent l'extension des vignobles autour des villes d'Angers, de Saumur, d'Orléans et de Bourges.

La communauté des marchands (connue à partir de 1402) exercera le monopole du commerce et de la navigation sur la Loire jusqu'en 1772. Son rôle est majeur dans l'activité du vignoble.

Les vins ligériens sont servis sur les tables royales des Capétiens, Plantagenêt et Valois.

Aux mains des châteaux et des abbayes, ils ont acquis une réputation de vins de qualité.

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE AU 16ÈME ET 17ÈME SIÈCLE

16ème siècle : le Val de Loire est le centre politique et culturel de la France, et aussi au centre du commerce du vin.

François 1er autorise les Etats de Bretagne à maintenir un droit de commerce avec l'étranger. Cette taxe favorise la qualité des vins produits en amont.

1577 : un édit oblige les marchands de vins Parisiens à s'approvisionner à 20 lieux de Paris (soit 88 km), entraînant le développement des vignobles d'Orléans et Blois.

17ème siècle : l'impulsion hollandaise dans le commerce des vins et eaux de vie de Nantes est déterminante. Les vins blancs, et les vins doux sont recherchés.

Le grand port maritime de Nantes joue un rôle central dans les échanges commerciaux du royaume : vins, sel, poissons, blé, matériaux...
Nantes est le premier port "viticole" devant La Rochelle et Bordeaux réunis.

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE AU 18ÈME ET 19ÈME SIÈCLE

18ème siècle : le commerce du vin se déplace vers le sud. Bordeaux devient le port principal d'expédition vers l'étranger. En 1736, on dénombre encore 6 000 bateliers sur la Loire

19ème siècle : l'apparition des Chemins de Fer crée un marché national du vin et oblige le Val de Loire à se battre contre la concurrence des vins du Midi.

Perte de la viticulture de qualité au profit d'une viticulture populaire (introduction de cépages moins qualitatifs à fort rendements).

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
DEPUIS LE 4ÈME SIÈCLE : UNE HISTOIRE AU CŒUR DE LA FRANCE

Au 4ème siècle : naissance du vignoble ligérien

Du moyen âge au 17ème siècle : les moines puis les rois de France ont largement favorisé le **développement du vignoble du Val de Loire.**

La Loire : un fleuve étroitement lié au vignoble qui offre des lumières et des paysages culturels exceptionnels.

Les Châteaux de la Loire : une des destinations touristiques les plus appréciées de France.

Terre d'écrivains et d'illustres personnages :
Jeanne d'Arc, Léonard de Vinci, Jules Verne, Balzac, Rabelais, George Sand...

La vallée de la Loire est la plus grande région française classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Jeanne d'Arc

Léonard de Vinci

François Rabelais

Honoré de Balzac

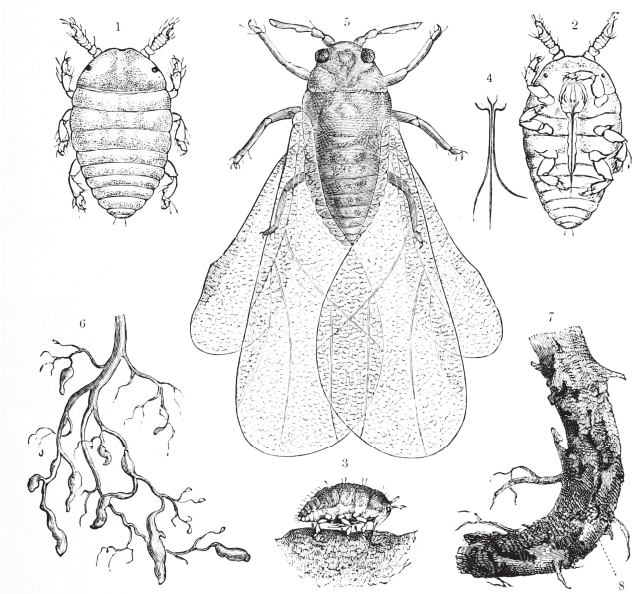
LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
LE 19ÈME SIÈCLE : SIÈCLE DE RUPTURE AVEC LE PHYLLOXÉRA

Fin du 19ème siècle : un minuscule puceron jaune venu des Etats-Unis **détruit progressivement la quasi-totalité du vignoble français.**

En 1885 : la récolte nationale passe de 80 à 25 millions d'hectolitres.

Naissance des **Comités de lutte anti-phylloxériques, ancêtres des syndicats viticoles** pour lutter contre ce fléau**.**

On trouve le remède en greffant les cépages français sur des porte-greffes américains naturellement résistants à l'insecte.



Le pénible et coûteux travail de reconstitution du vignoble français ne s'achèvera qu'après la guerre 14-18.

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
LE RENOUVEAU POST PHYLLOXÉRA

L'une des conséquences du phylloxera fut la re-plantation des cépages les plus adaptés aux sols et aux climats régionaux :

- **Melon de Bourgogne dans le Pays Nantais**
- **Cabernet Franc et Chenin Blanc en Anjou, Saumur et Touraine**
- **Sauvignon blanc dans le Centre-Loire et en Touraine**

En 1889, la loi française donne la **définition du vin :**
« produit de la fermentation complète ou partielle du raisin frais ou du jus de raisin frais ».

En 1907, la première **loi anti-fraude** est adoptée.

C'est l'essor des cépages de qualité et le début du processus de contrôle de la qualité du vin.

Melon de Bourgogne

Cabernet Franc

Chenin

Sauvignon

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
20ÈME SIÈCLE : ÉMERGENCE DES APPELLATIONS

1936 : naissance des AOC françaises (Appellations d'Origine Contrôlées) qui marquent une impulsion vers la qualité.

Quincy, Sancerre, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Coteaux de la Loire, Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Saumur et Vouvray font partie des premiers vignobles reconnus AOC **dès 1936.**

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
20ÈME SIÈCLE : LES ANNÉES DIFFICILES D'APRÈS GUERRE

Les années suivant la seconde guerre mondiale laissent un secteur viticole en crise. C'est l'exode rural : les jeunes quittent la vigne pour travailler dans les usines.

Les vignerons du Val de Loire décident de s'organiser commercialement :
• en embouteillant leur vin,
• en se regroupant sous forme de caves coopératives,
• en vendant eux-mêmes leur vin à Paris.

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
20ÈME SIÈCLE : LES ANNÉES 70, LES ANNÉES TECHNIQUES

Les avancées techniques (meilleure conduite de la vigne, sélection de porte-greffes) et la mécanisation des travaux de la vigne vont entraîner une amélioration constante des vins.

L'apparition des produits phytosanitaires va permettre d'assurer des volumes suffisants pour développer de nouveaux marchés.

Introduction des premières réglementations européennes :
distinction entre les vins de table et les vins de qualité (VQPRD).

La polyculture laisse place à une viticulture spécialisée.

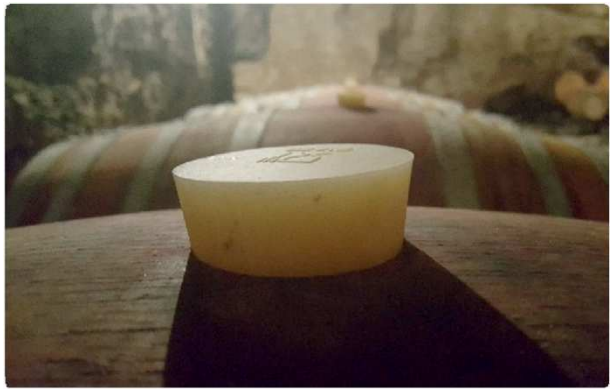
LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
20ÈME SIÈCLE : LES ANNÉES 80, L'OENOLOGIE

Les années 80 sont témoins de progrès techniques stupéfiants en matière de vinification :

- pressurage pneumatique,
- thermorégulation,
- analyse et contrôle des fermentations.

Les vinifications gagnent en précision (qualité des jus, finesse des tannins, ...).

Une période marquée par l'amélioration qualitative des vins et une plus grande régularité des millésimes.



LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE
20ÈME SIÈCLE : LES ANNÉES 90, LE RAISIN

En 1991, tout le Val de Loire connait un gel noir dévastateur et la récolte de 1992 est de qualité très moyenne.
Les vignerons perdent des places de marchés.

Cette catastrophe marque le début d'un renouveau qualitatif des vins du Val de Loire. Les techniques changent pour maîtriser les rendements (gestion des fumures, la taille, l'ébourgeonnage, les vendanges en vert).

Fort des avancées techniques à la vigne et au chai, les professionnels se concentrent sur ce qui fait la qualité des vins : le raisin.

LE VAL DE LOIRE ET SON VIGNOBLE AUJOURD'HUI : LA VITICULTURE DURABLE S'IMPOSE

Depuis la fin des années 90, l'ensemble de la filière du secteur viticole du Val de Loire travaille à appliquer de **meilleures pratiques plus respectueuses de l'environnement,** et raisonner l'intervention humaine dans la vigne.

En 2019, près de 30 % de la surface du vignoble du Val de Loire est conduit soit en agriculture raisonnée soit en agriculture biologique.
Ce chiffre est en progression constante.

Aujourd'hui, les vins du Val de Loire revendiquent leur lien au terroir et leurs qualités inimitables de fruit, de fraîcheur et de finesse.

SOLS, CLIMATS, CÉPAGES

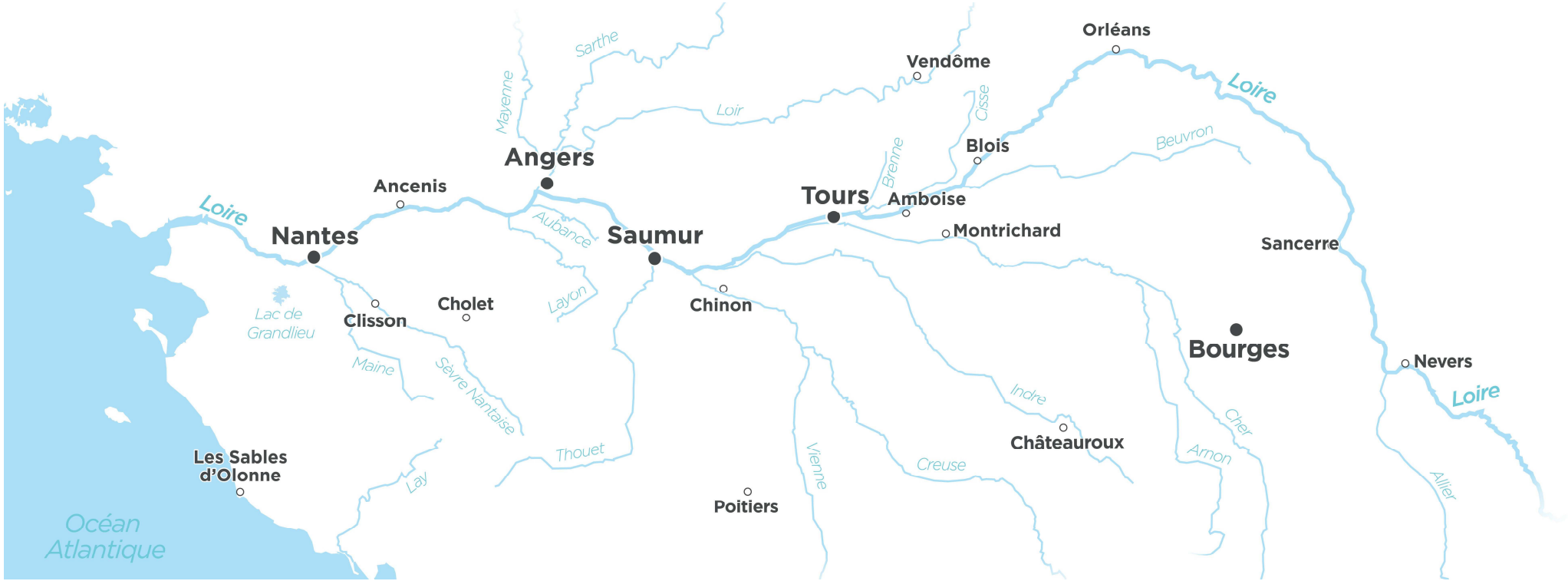
Bassin hydrographique et géologie : une grande diversité

Climats : influence du phénomène des marées et de la Loire

Cépages : une grande variété

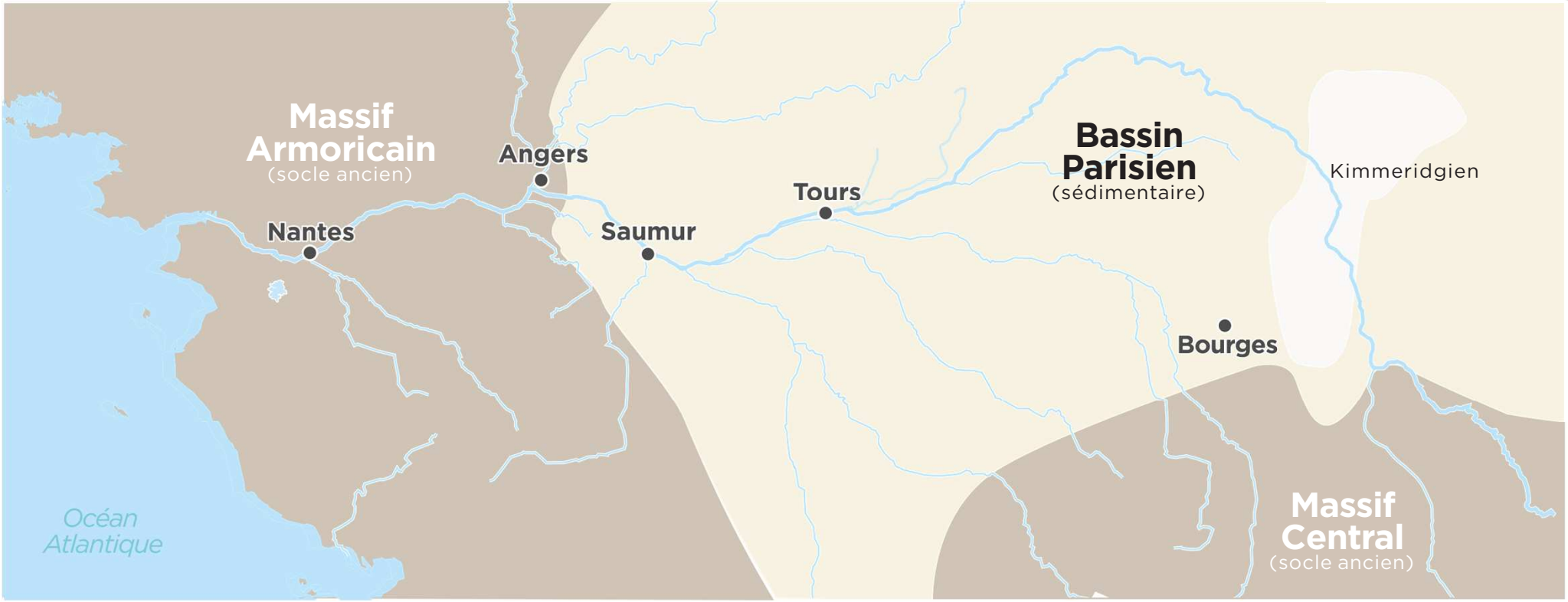
VAL DE LOIRE
BASSIN HYDROGRAPHIQUE

Le réseau hydrographique de la Loire, plus long fleuve de France, couvre 1/5e du territoire français.
La Loire et ses affluents jouent un rôle essentiel dans l'identité et la diversité des vins.



VAL DE LOIRE

SOUS-SOLS : DEUX MASSIFS ANCIENS ET LE BASSIN PARISIEN AU CENTRE



VAL DE LOIRE
SOL : UNE GRANDE DIVERSITÉ

Nantais
Roche éruptive du Massif Armoricain (gneiss, mica, roches vertes et granit)

Anjou
Schistes et grès (sols noirs)

Saumur
Tuffeau (craie)

Touraine
Tuffeau à l'ouest aux argiles à silex et sables à silex à l'est, argilo-calcaires en coteaux et graviers légers en bord de Loire

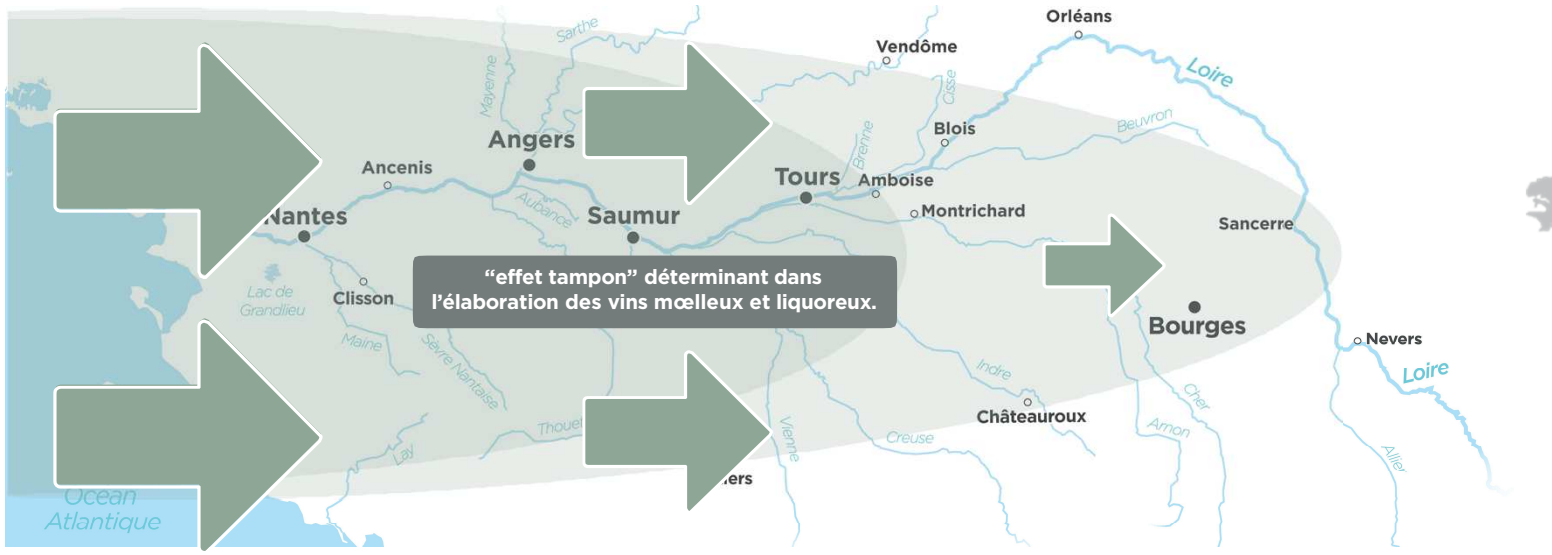
Centre-Loire
Calcaire Kimmeridgien, silex et graves

Auvergne
Micaschistes, grès, granit

VAL DE LOIRE

CLIMAT : INFLUENCE DU PHÉNOMÈNE DES MARÉES ET DE LA LOIRE

Un grand nombre de microclimats, différents selon les altitudes et les orientations des coteaux.
Une influence plus ou moins marquée du vent dominant d'ouest, et parfois la bise du nord-est.



Climat océanique **Climat semi océanique / semi continental** **Climat continental**

VAL DE LOIRE
CLIMAT : INFLUENCE DU PHÉNOMÈNE DES MARÉES ET DE LA LOIRE

Le climat du Val de Loire est tempéré ;
chacune de ses régions subit des influences diverses.

En région **Nantaise et en Anjou, le climat est océanique.**

Du **Saumurois jusqu'à la Touraine, le climat y est plus continental** dû aux flux océaniques qui, progressivement, se retrouvent arrêtés par le relief des collines.

Des confins de la **Touraine au Centre-Loire, le climat devient continental.**

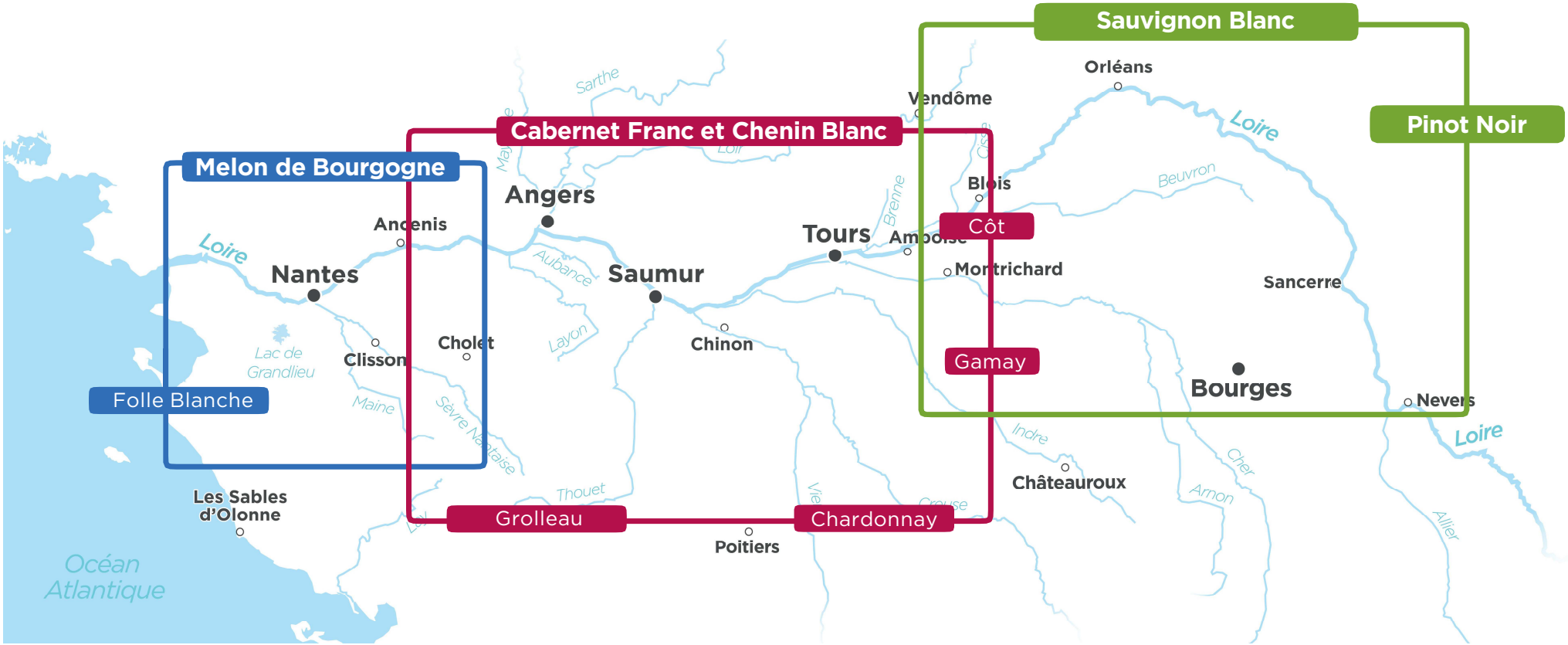
01/04 - 30/10	Nantais	Anjou-Saumur	Touraine	Centre-Loire
Insolation (en heures)	1570	1386	1349	1345
Somme T (en c°)	3071	3294	3278	3276
Précipitations (en mm)	406	352	376	406
Température annuelle (en c°)	11,9	11,9	11,1	11

Influence des marées et une **lumière intense** caractérisent le climat Nantais.

Faible pluviométrie **favorable aux vendanges tardives** de chenin.

Une **fraîcheur climatique** continentale idéale pour le sauvignon et le pinot noir.

VAL DE LOIRE
IMPLANTATION DES CÉPAGES



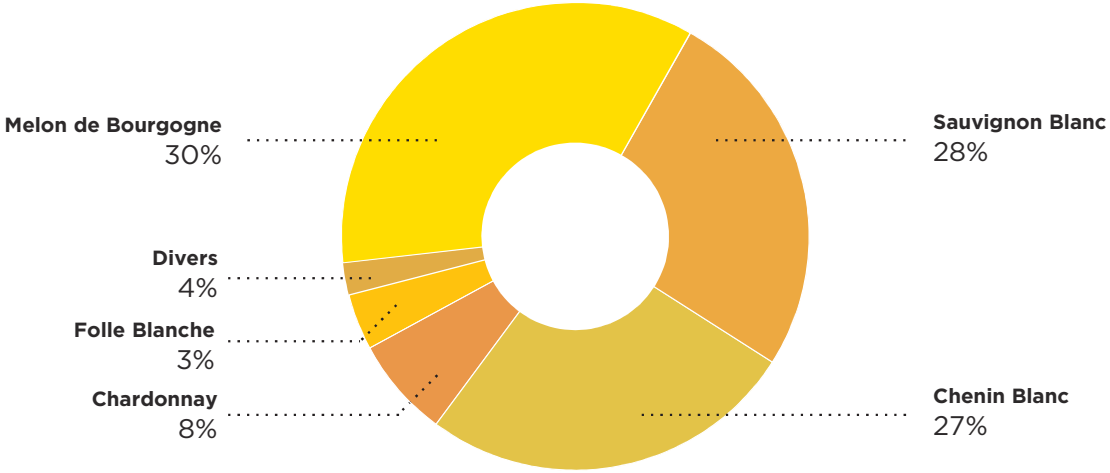
VAL DE LOIRE
LES CÉPAGES BLANCS DU VAL DE LOIRE

3 cépages principaux :
Melon de Bourgogne, Chenin blanc et Sauvignon blanc.

Autres cépages : Folle Blanche, Chardonnay, Chasselas, Romorantin, Sauvignon gris, Tressalier...

Vinifiés en sec, demi-sec, moelleux et effervescents.

Majoritairement utilisés en monocépage.



LES VINS DU VAL DE LOIRE CÉPAGES ET VINS BLANCS SECS

Melon de Bourgogne

- Muscadets
- Côtes de Tannay (IGP)

Folle Blanche

- Gros Plant du Pays Nantais

Chenin Blanc

- Savennières
- Coulée de Serrant
- Savennières Roche aux Moines
- Anjou
- Saumur
- Jasnieres
- Coteaux du Loir
- Vouvray
- Montlouis-sur-Loire
- Touraine Amboise
- Touraine Azay-le-Rideau

Sauvignon

- Haut Poitou (Sauvignon Gris)
- Touraine
- Reuilly
- Quincy
- Menetou-Salon
- Sancerre
- Pouilly Fumé
- Coteaux du Giennois

Assemblage et monocépage

- Coteaux du Vendômois
- Cheverny
- Touraine Mesland
- Valençay
- Orléans
- Fiefs Vendéens
- Saint-Pourçain (Tressallier)
- IGP Val de Loire (Sauvignon, Chardonnay...)

Chardonnay

- Côtes d'Auvergne
- Côtes de la Charité (IGP)

Romorantin

- Cour Cheverny

Chasselas

- Pouilly-sur-Loire

Melon de Bourgogne :
dans le Pays Nantais

Chenin :
Anjou Saumur
et Touraine

Sauvignon Blanc :
Centre Loire
et Touraine

LES VINS DU VAL DE LOIRE CÉPAGES ET VINS BLANCS DEMI-SECS, MOELLEUX ET LIQUOREUX

Chenin Blanc

- Anjou Coteaux de la Loire
- Coteaux de l'Aubance
- Coteaux du Layon et « Villages »
- Coteaux du Layon 1er cru Chaume
- Quarts de Chaume Grand Cru
- Bonnezeaux
- Coteaux de Saumur
- Savennières
- Vouvray
- Montlouis-sur-Loire
- Jasnières
- Coteaux du Loir

Malvoisie (Pinot Gris)

- Coteaux d'Ancenis (demi-secs)

Grappe de Chenin Blanc concentrée en sucre avec le développement du botrytis cinerea.

LES VINS DU VAL DE LOIRE CÉPAGES ET VINS EFFERVESCENTS

Chenin Blanc

- Vouvray
- Montlouis-sur-Loire

Assemblage

- Anjou
- Saumur
- Touraine
- Crémant de Loire

Chenin et Chardonnay :
Anjou Saumur et Touraine

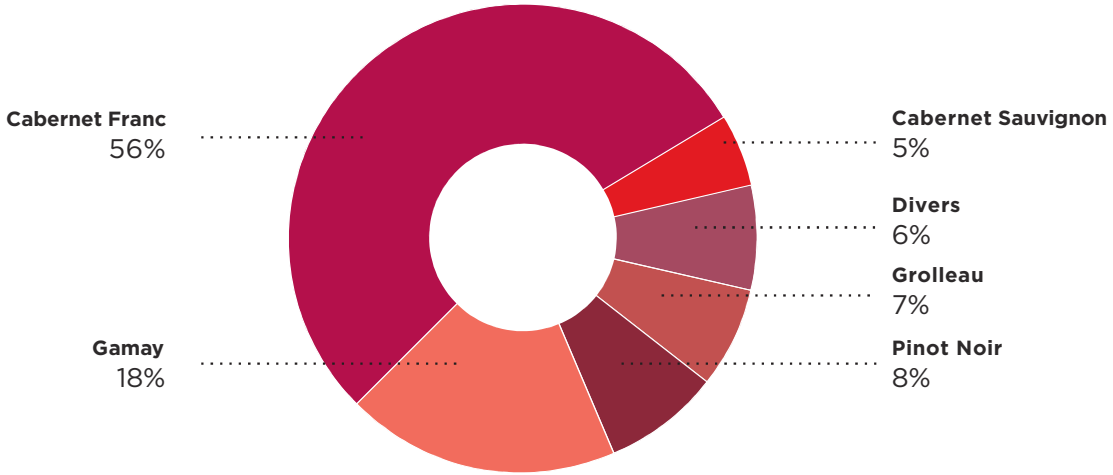
VAL DE LOIRE
LES CÉPAGES ROUGES DU VAL DE LOIRE

3 cépages principaux :
Cabernet Franc, Gamay et Pinot Noir

Autres cépages : Grolleau, Cabernet Sauvignon, Côt, Pineau d'Aunis, Négrette, ...

Vinifiés en rouges, rosés et effervescents.

Majoritairement utilisés en monocépage.



LES VINS DU VAL DE LOIRE CÉPAGES ET VINS ROUGES

Cabernet Franc

- Anjou
- Anjou-Villages
- Anjou Brissac
- Saumur
- Saumur Champigny
- Saumur Puy Notre Dame
- Bourgueil
- Saint Nicolas de Bourgueil
- Chinon
- Orléans-Clery

Gamay

- Coteaux d'Ancenis
- Anjou Gamay
- Touraine Gamay

Pinot Noir

- Sancerre
- Reuilly
- Menetou salon
- Côtes de la Charité (IGP)

Assemblage et monocépage

- Fiefs Vendéens (Négrette)
- Côtes d'Auvergne
- Haut Poitou
- Touraine Mesland
- Touraine Amboise (Côt)
- Coteaux du Loir (Pineau d'Aunis)
- Coteaux du Vendômois (Pineau d'Aunis)
- Valençay
- Cheverny
- Touraine
- Orléans
- Coteaux du Giennois
- Châteaumeillant
- St Pourçain
- IGP Val de Loire (Gamay, Cabernet Franc, Pinot Noir,...)

Cabernet Franc

Gamay

Pinot Noir

LES VINS DU VAL DE LOIRE CÉPAGES ET VINS ROSÉS

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon

- Cabernet d'Anjou (tendre)
- Chinon
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Bourgueil

Pinot Noir

- Sancerre
- Menetou-Salon

Pinot Gris

- Reuilly

Pineau d'Aunis

- Coteaux du Vendômois

Gamay

- Saint Pourçain

Assemblage et monocépage

- Rosé d'Anjou (tendre)
- Rosé de Loire
- Haut Poitou
- Touraine
- Touraine Amboise
- Touraine Mesland
- Touraine Noble-Joué
- Touraine Azay-le-Rideau
- Valençay
- Cheverny
- Orléans
- Coteaux du Giennois
- Châteaumeillant
- Côtes d'Auvergne
- Coteaux du Loir

- IGP Val de Loire (Gamay, Cabernet Franc...)

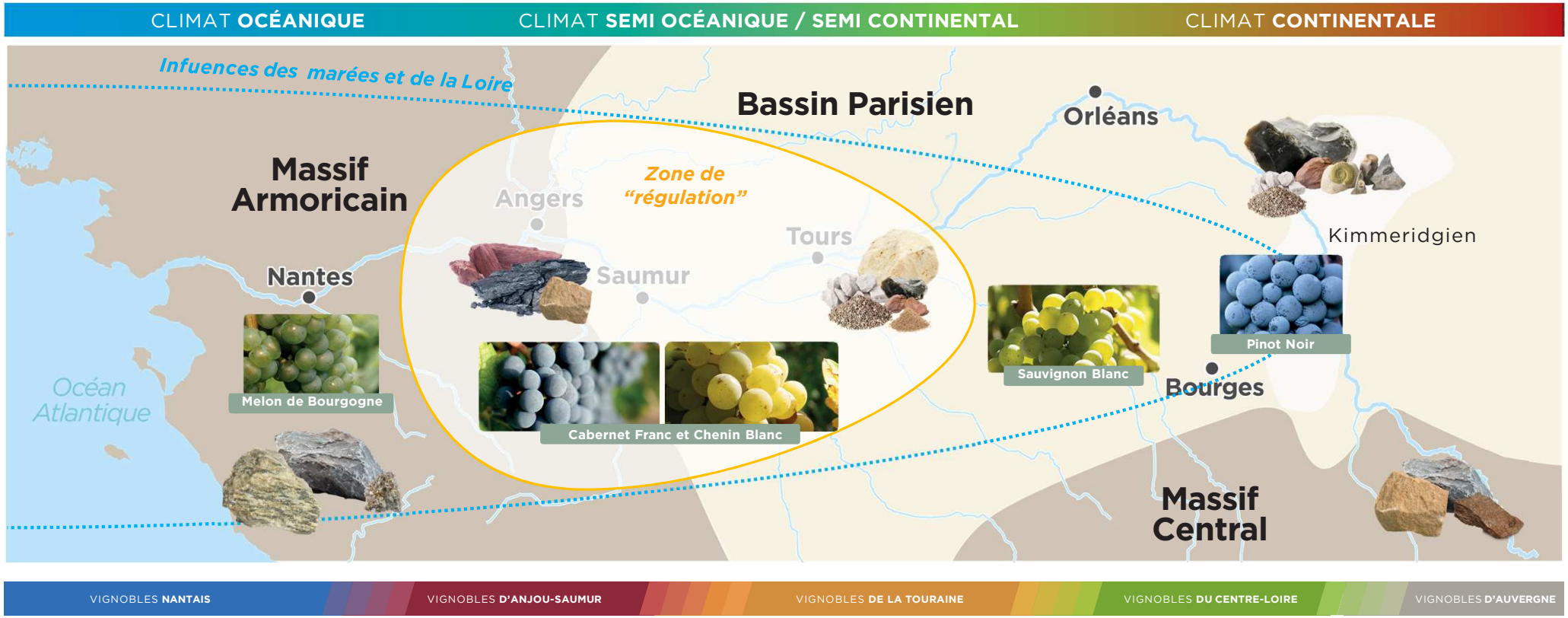
Cabernet Franc

Gamay

Pinot Noir

Unique région au monde de production de vins rosés tendres.

LA COMBINAISON DES FACTEURS SOLS / CLIMATS / CÉPAGES EXPRIMENT LA GRANDE DIVERSITÉ DES VINS DU VAL DE LOIRE



51 AOP et les IGP du Val de Loire : produits sur 14 départements.

LES VINS AOP/IGP

Région Nantaise

Région Anjou-Saumur

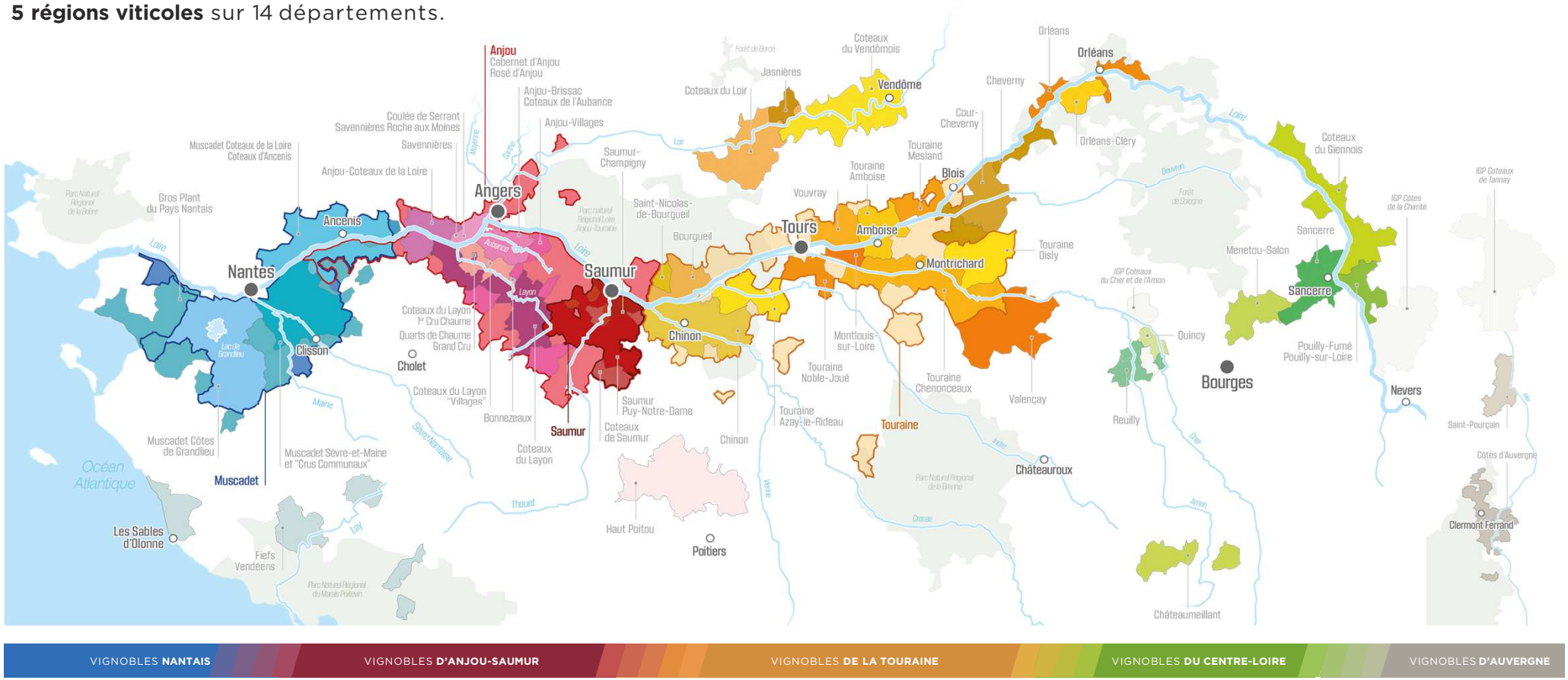
Région Touraine

Région Centre-Loire

Région Auvergne

LES VINS DU VAL DE LOIRE

51 appellations AOP différentes et les IGP en Val de Loire.
5 régions viticoles sur 14 départements.



RÉGION NANTAISE : LE VAL DE LOIRE OCÉANIQUE
LES VINS

AOP :

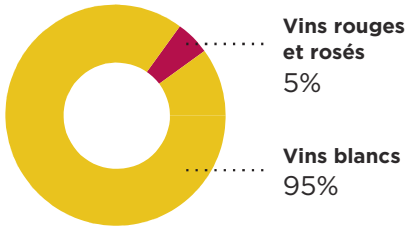
- Gros Plant du Pays Nantais
- Coteaux d'Ancenis
- Muscadet
- Muscadet Sèvre et Maine
  + crus communaux : Gorges, Clisson, le Pallet
- Muscadet Coteaux de la Loire
- Muscadet Côtes de Grandlieu
- Fiefs Vendéens
  Brem, Chantonnay, Mareuil, Pissote, Vix

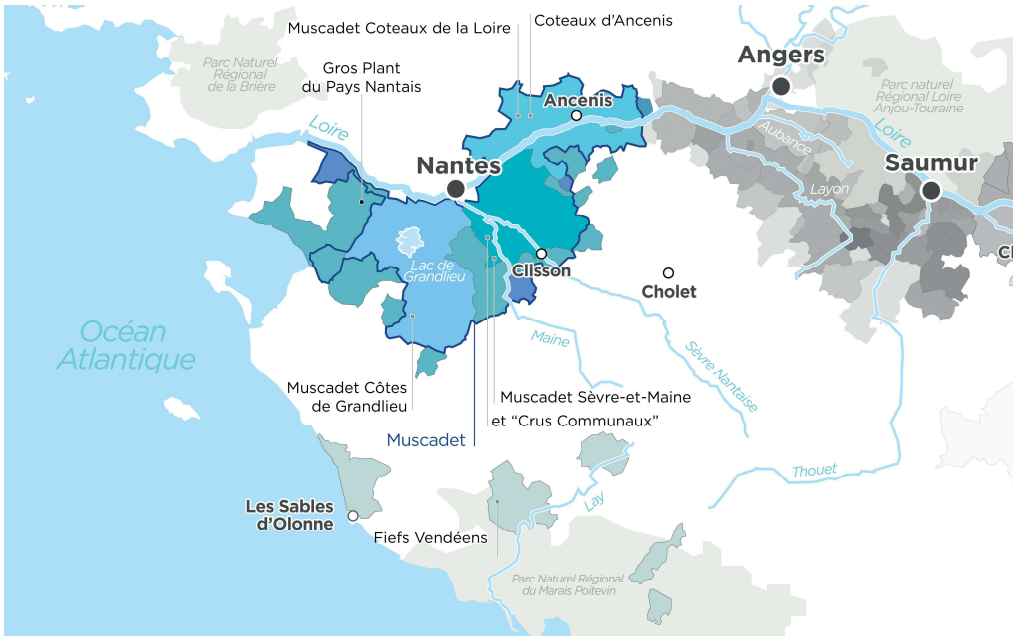
IGP Val de Loire

Production :
485 000 hl soit 20 % du Val de Loire

Surface :
12 500 ha, soit 22 % du Val de Loire

68 %
des vins en AOP





La méthode de vinification unique "sur lie" : après un hiver sur leurs lies, Muscadets et Gros plant du Pays Nantais "sur lies" sont embouteillés entre le 1er mars et le 31 décembre de l'année suivant la récolte.

RÉGION NANTAISE
PATRIMOINE

PAYSAGE

Entre Loire maritime et bocage, les rivières Sèvre Nantaise et Maine, le lac de Grandlieu.

La ville de **Nantes :** capitale des vins du Nantais.

Le plus grand **vignoble monocépage blanc** de France.

VINS DU NANTAIS À TABLE

IGP Val de Loire : apéritif, charcuteries, salades, grillades d'été, ...

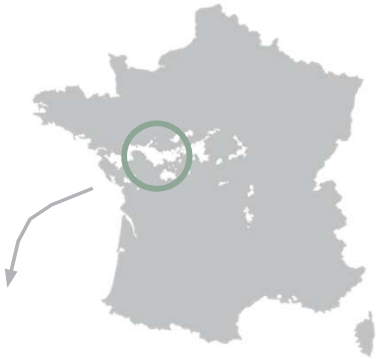
Muscadets et Gros plants "sur lie" : apéritif, huîtres et crustacés, ...

Muscadets crus communaux : poissons, cuisine de la mer, ...

PATRIMOINE CULINAIRE :

Produits de la mer : *huîtres et coquillages, moules de Bouchot, crustacés, ...*
Poissons de mer : *sardines, raie, bar, dorade, merlu, ...*
Légumes de saison : *mâche, carottes, pommes de terre de Noirmoutier, ...*
Spécialités et produits locaux : *la cuisine au beurre blanc Nantais, ...*

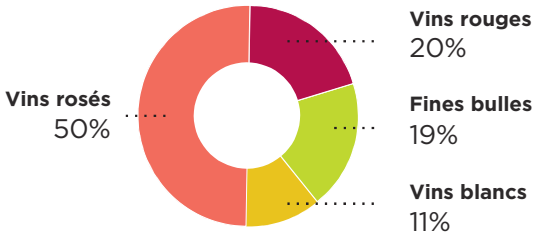
RÉGION ANJOU-SAUMUR
LES VINS

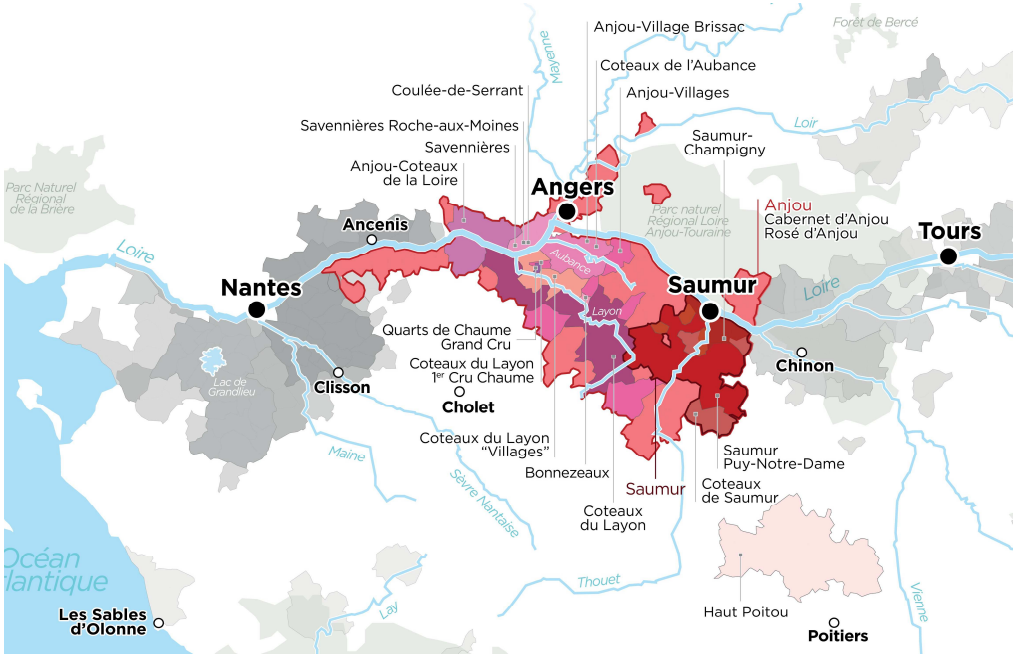


AOP :
- Anjou
- Anjou-Coteaux de la Loire
- Anjou-Villages
- Anjou Brissac
- Bonnezeaux
- Cabernet d'Anjou
- Coteaux de Saumur
- Coteaux du Layon
  Coteaux du Layon « Villages » : Beaulieu sur Layon, Faye d'Anjou, Rablay sur Layon, Rochefort sur Loire, Saint Aubin de Luigné, Saint Lambert du Lattay
- Coteaux du Layon 1er Cru Chaume
- Coteaux de l'Aubance
- Coteaux de Saumur
- Quarts-de-Chaume Grand Cru
- Rosé d'Anjou
- Saumur
- Saumur-Champigny
- Saumur Mousseux
- Saumur Puy-Notre Dame
- Savennières
- Coulée de Serrant
- Savennières Roche aux Moine
- Haut Poitou
- Crémant de Loire
- Rosé de Loire

IGP Val de Loire

Production :
979 000 hl soit 38 % du Val de Loire
Surface :
21 400 ha, soit 38 % du Val de Loire
89 %
des vins en AOP





ANJOU
PATRIMOINE

PAYSAGE

Des **reliefs et collines** ondulés.

Au sud de la Loire : les rivières du Layon et de l'Aubance.

La faille du Layon sépare **deux unités distinctes :** Massif armoricain (Anjou noir à l'Ouest) et Bassin parisien (Anjou blanc à l'Est).

VINS D'ANJOU À TABLE

Rosés tendres d'Anjou : salades d'été, melon, cuisine exotique, tarte aux fruits rouges, ...

Anjou blanc / **Savennières :** poissons, cuisine de la mer, viandes blanches, ...

Coteaux du layon / **Bonnezeaux :** apéritif, dessert aux fruits, fromage à pâte persillée (roquefort), ...

PATRIMOINE CULINAIRE :

Poissons : *sandre, anguille, brochet, alose de Loire, ...*
Fruits et légumes de saison : *pommes, fraises, melons, asperges, ...*
Desserts : *crémet d'Anjou, soufflé au Cointreau, ...*
Spécialités et produits locaux : *rillauds d'Anjou, veau à l'angevine, ...*

SAUMUR
PATRIMOINE

PAYSAGE

La ville de Saumur et son château qui surplombe la Loire.

Un patrimoine bâti : **la pierre blanche de tuffeau**.

Les **caves troglodytiques** propices à l'élaboration des vins effervescents.

VINS DE SAUMUR À TABLE

Saumur brut / **Crémant de Loire :** apéritif, gougères, desserts aux fruits, ...

Saumurs rouges : charcuteries, viandes et grillades, ...

Saumur blanc : poissons, cuisine de la mer, volailles, viandes blanches, ...

PATRIMOINE CULINAIRE :

Poissons : *sandre, anguille, brochet, alose de Loire, ...*
Fruits et légumes de saison : *pommes, fraises, haricots verts, champignons, ...*
Spécialités et produits locaux : *fouées, champignons farçis (galipettes), pommes tapées, ...*

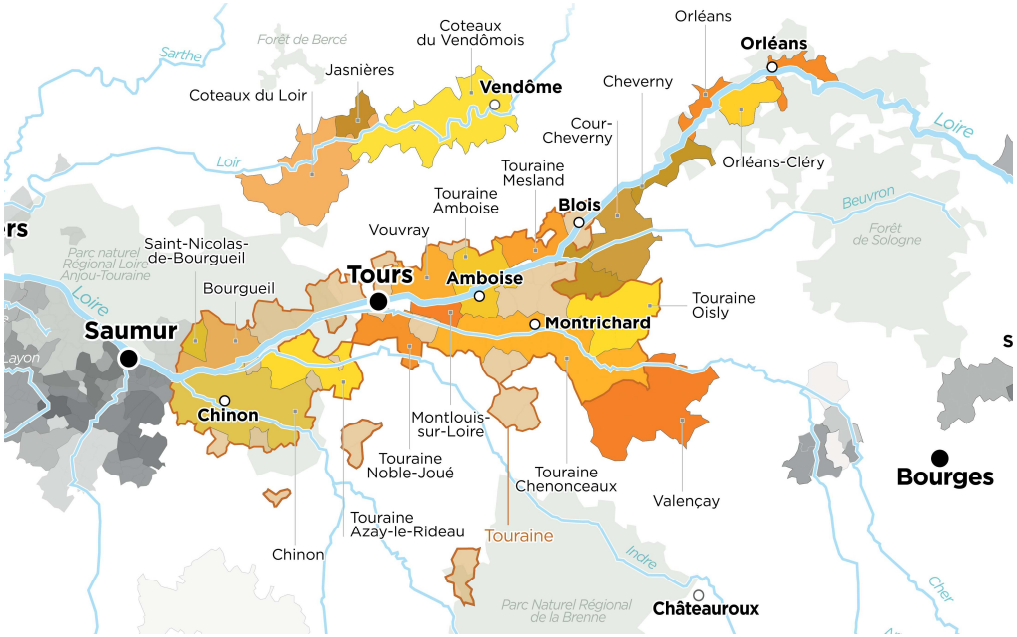
RÉGION TOURAINE
LES VINS

AOP :
- Bourgueil
- Cheverny
- Cour Cheverny
- Chinon
- Coteaux du Loir
- Coteaux du Vendômois
- Jasnières
- Montlouis-Sur-Loire
- Saint-Nicolas-de- Bourgueil
- Vouvray

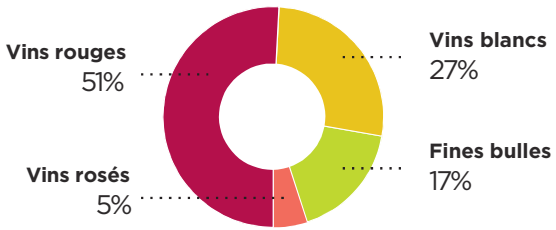
- Touraine
  Touraine Amboise, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Chenonceaux, Touraine Mesland, Touraine Oisly
- Touraine Noble-Joué
- Orléans
- Orléans-Cléry
- Valençay

- Crémant de Loire
- Rosé de Loire

IGP Val de Loire



Production :
680 000 hl soit 28 % du Val de Loire
Surface :
16 300 ha, soit 29 % du Val de Loire
88 %
des vins en AOP



TOURAINE
PATRIMOINE

PAYSAGE

Entre vignes et châteaux : Chinon, Azay-le-Rideau, Amboise, Chenonceau, ...

Un vignoble de vallées : la Loire, la Vienne, le Cher, l'Indre, le Loir, la Cisse, la Brenne, ...

Terre d'écrivains et artistes : Ronsard, Rabelais, Descartes, Balzac, Léonard de Vinci, ...

VINS DE LA TOURAINE À TABLE

Chinon / **Saint-Nicolas-de-Bourgueil :** charcuteries, viandes et grillades, ...

Vouvray / **Jasnières :** poissons, cuisine de la mer, volailles, viandes blanches, plateaux de fromage, ...

Touraine blanc : cuisine de la mer, fromages de chèvre, ...

PATRIMOINE CULINAIRE :

Poissons : *fritures de Loire, sandre, brochet, alose de Loire, ...*
Charcuteries : *rillons et rilettes de Tours, andouillettes au Vouvray, ...*
Fruits et légumes de saison : *pommes, poires, fraises, asperges, champignons, ...*
Fromages : *Sainte-Maure-de-Touraine, Valençay, Selles-sur-Cher, ...*
Spécialités et produits locaux : *fouées, safran, truffe, poire tapée, ...*

RÉGION CENTRE LOIRE
LES VINS

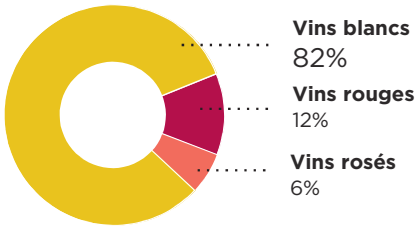
AOP :
- Châteaumeillant
- Coteaux du Giennois
- Menetou-Salon
- Pouilly Fumé
- Pouilly-sur-Loire
- Quincy
- Reuilly
- Sancerre

IGP
- Côtes de la Charité
- Coteaux de Tannay
- Coteaux du Cher et de l'Arnon
- Val de Loire

Production :
319 000 hl soit 13 % du Val de Loire

Surface :
5 900 ha, soit 10 % du Val de Loire

98 %
des vins en AOP



CENTRE-LOIRE
PATRIMOINE

PAYSAGE

Un panorama : collines de Sancerre, Pouilly et la Loire sauvage, campagne berrichonne et Pays Fort, ...

Histoire **marquée par la géologie** (calcaire kimmérigien) et la **présence de la Loire.**

La ville de Bourges et sa cathédrale inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

VINS DU CENTRE-LOIRE À TABLE

Blancs : crustacés, fromages de chèvre, cuisine japonaise, ...

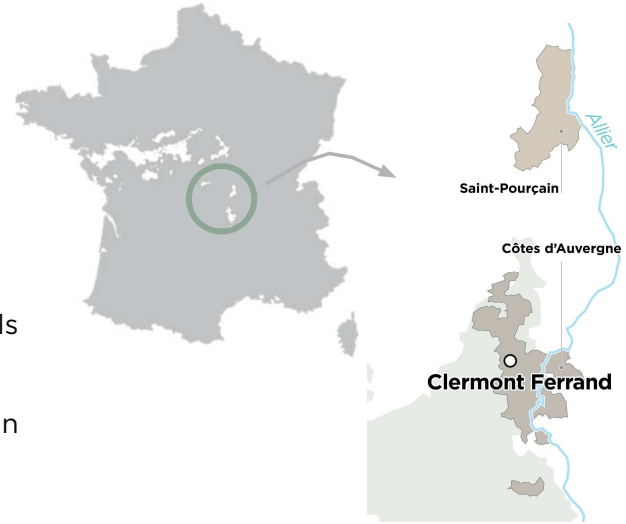
Rouges : viandes blanches, volailles, ...

Rosés : apéritif, salades d'été, cuisine autour des épices, ...

PATRIMOINE CULINAIRE :

Poissons : *friture de Loire, brochet, anguilles, ...*
Fruits et légumes de saison : *pommes, poires, lentilles vertes du Berry, noix, ...*
Fromages : *crottins de Chavignol, Pouligny Saint-Pierre, ...*
Desserts : *rousserolles, tarte tatin, croquets, poirats, ...*
Spécialités et produits locaux : *huile de noix, galette de pomme de terre, pâté de pâques, ...*

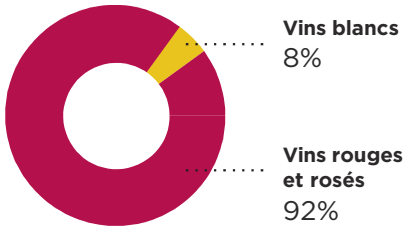
AUVERGNE : LE VAL DE LOIRE VOLCANIQUE
VINS ET PATRIMOINE



AOP :
- Saint Pourçain
- Côtes d'Auvergne
  Chanturge, Chateaugay, Corent, Madargues, Boudes

IGP Val de Loire

Production :
18 000 hl soit 0,8 % du Val de Loire
Surface :
742 ha, soit 1,2 % du Val de Loire



PAYSAGE

Protégé des vents d'ouest par la **chaîne des Puys.**

Vignoble bordé par l'**Allier**, marqué par des sols **volcaniques.**

Une histoire ancienne, à l'origine de l'implantation des vignes en Val de Loire.

VINS D'AUVERGNE À TABLE

St Pourçain et Côtes d'Auvergne :
salades, charcuteries, poissons d'eau douce, fromages d'Auvergne, ...

PATRIMOINE CULINAIRE :

Charcuteries : *saucisse sèche, jambon sec...*
Viandes : *boeuf Charolais, Aubrac, Salers...*
Fromages : *Cantal, Saint-Nectaire, Fourmes et Bleu d'Auvergne...*
Spécialités et produits locaux : *potée, aligot, tripoux, lentilles vertes du Puy...*

CHIFFRES ET REPÈRES

LE VAL DE LOIRE
UN ACTEUR ÉCONOMIQUE STRATÉGIQUE

6 200
déclarants de récolte

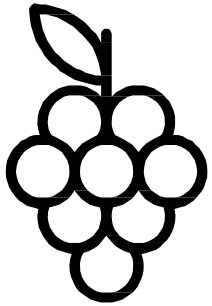
250
négociants

16
caves coopératives

1,3 Mrd€
de chiffre d'affaires annuel
dont 21 % à l'export

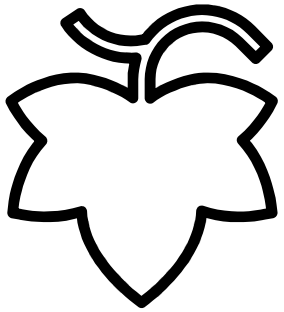
vignoble inscrit au
PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

LE 3ÈME PLUS GRAND VIGNOBLE FRANÇAIS POUR LES VINS D'APPELLATION



51
appellations

4
IGP



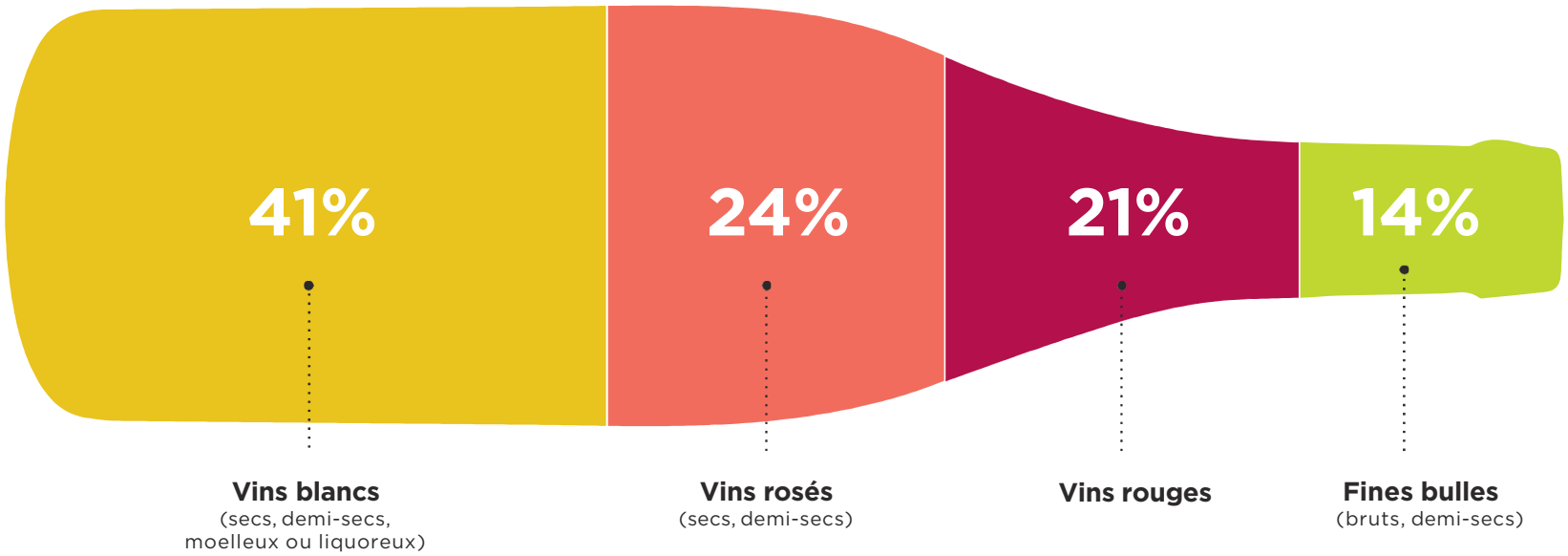
57200
hectares de vignes

dont 48 300 en AOP
dont 11,3% en bio (moyenne nationale : 9%)
et 25% sous label environnemental

320 Millions
de cols AOP/IGP commercialisés

2,45 M Hl produits en 2017 dont 2,1 M Hl en AOP
(12% de la production nationale)

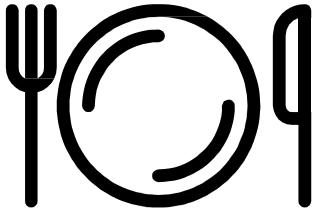
LE VIGNOBLE DE LA DIVERSITÉ



UN VIGNOBLE TRÈS PRÉSENT
SUR L'ENSEMBLE DES CIRCUITS EN FRANCE...

CHR* France

* restauration à table



15%
de l'offre en vins d'appellation
(troisième vignoble français le plus présent)

23%
de l'offre en vins blancs d'appellation
(deuxième vignoble Français le plus présent)

12%
de l'offre en vins rouges d'appellation
(quatrième vignoble français le plus présent)

GD France

14%
de l'offre en vins d'appellation
(troisième vignoble français le plus présent)

23%
de l'offre en vins mousseux d'appellation
(deuxième vignoble Français le plus présent)

12%
de l'offre en vins blancs d'appellation
(premier vignoble français le plus présent)

Cavistes France

11%
de l'offre en vins d'appellation
(cinquième vignoble français le plus présent)

20%
de l'offre en vins blancs d'appellation
(deuxième vignoble Français le plus présent)

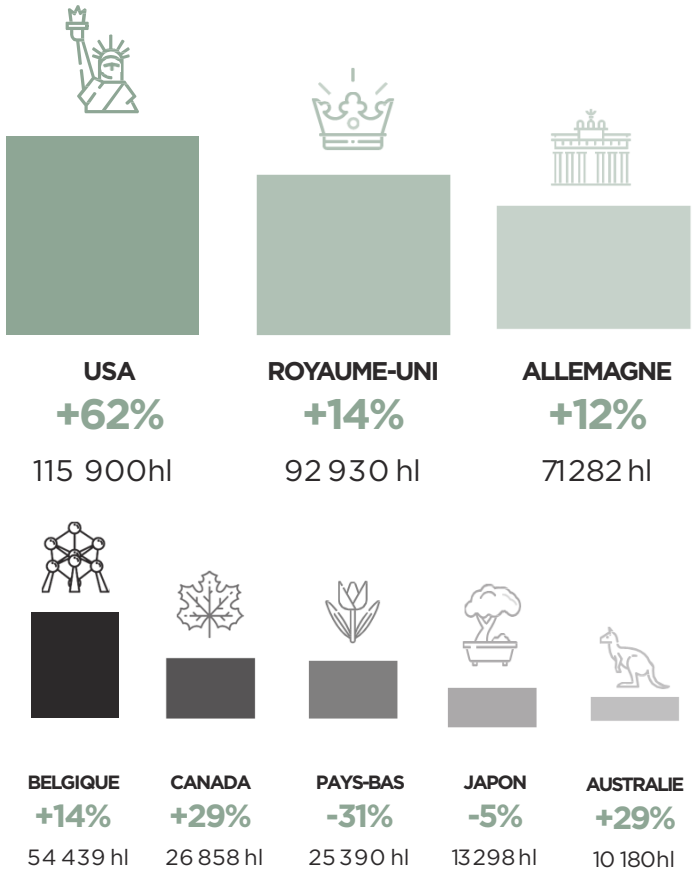
9%
de l'offre en vins rosés d'appellation
(quatrième vignoble Français le plus présent)

... ET EN FORTE CROISSANCE À L'EXPORT

LES VINS DU VAL DE LOIRE (EN VALEUR)

CHIFFRE D'AFFAIRES

2008 : 207 M€
2013 : 213 M€
2018 : 282 M€
dont 66% générés par les vins blancs, la grande couleur du vignoble ligérien.



LES VINS DU VAL DE LOIRE
CHIFFRES ET REPÈRES

Gamme exceptionnelle :
51 AOP et les IGP : produits sur 14 départements.

3ème vignoble de France en AOP.

Le vignoble Français reconnu pour la **diversité de sa production.**

Des vins de gastronomie, parfaits à l'apéritif et adaptés à tous les styles de cuisine.

« Dans le vignoble ligérien, la matière et la richesse des vins, quelsque soient la couleur et le style, n'effacent en rien la gourmandise du fruit, la maturité et la fraîcheur, l'harmonie et la facilité gustative »

Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde.

1,3 milliard d'€
de chiffre d'affaires annuel

320 millions de bouteilles
commercialisés / an

Production de qualité
85% des vins produits en AOP et IGP

dont 20% à l'export