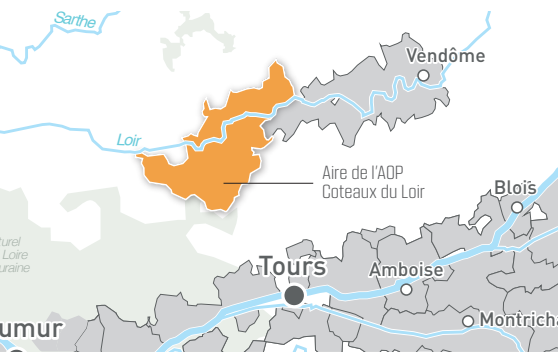


# Coteaux du Loir

AOP/AOC par décret original du 12 mai 1948, modifié le 7 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : L'aire géographique des Coteaux du Loir s'étend sur 16 communes de la Sarthe et 6 d'Indre-et-Loire.

**Superficie** : 70 ha.

**Histoire** : Développé par les moines cisterciens au Moyen-âge, célébré par Henri IV et finement cartographié sous Louis XIV, le vignoble connaît un renouveau qualitatif doublé d'un profond regain d'intérêt du public depuis les années 1970.

**Sols** : Craie du turonien (tuffeau), décomposée en argiles à silex sur les coteaux pentus.

**Climat** : Cette appellation est l'une des plus septentrionales du Val de Loire. Protégée par la forêt de Bercé au Nord et profitant de vallons adjacents et de coteaux exposés plein sud, elle jouit d'un climat tourangeau tempéré, décliné en nombreux microclimats.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 2 100 hl.

Blanc : 800 hl,  
Rouge : 900 hl,  
Rosé : 400 hl.

**Rendement de base** : 55 hl/ha.

### Cépages :

Blanc : Chenin Blanc.

Rouge : Pineau d'Aunis, Cabernet, Côt, Gamay.

Rosé : Pineau d'Aunis, Côt, Gamay, Grolleau.

Le Pineau d'Aunis est à minimum 65% de l'encépagement du rouge et du rosé. Les autres cépages entrent à moins de 30% de l'encépagement. Ce cépage rare, implanté majoritairement dans la Vallée du Loir entre Vendôme et Angers, est vigoureux et sa production doit être limitée afin d'obtenir des vins rosés et rouges d'une grande qualité.

**Pratiques culturales dominantes** :  
Densité de 5 000 pieds/ha environ.



## DÉGUSTATION

### Coteaux du Loir blanc

**Œil** : Robe cristalline jaune or.

**Nez & Bouche** : Les Coteaux du Loir blanc sont frais, fruités - pêche ou fruits exotiques et ont une belle rondeur.

Ils peuvent sur certains terroirs développer une intense minéralité.

**Température de service** : Blancs : 12°

**Harmonie des mets et des vins** : Ils mettent en valeur les poissons de mer et de rivière, les volailles et les fromages de chèvre.

**Potentiel de garde** : Ce sont des vins de garde mais ils s'apprécient jeunes car ils sont gourmands. Dans les grands millésimes, on produit des moelleux très proches de leurs homologues des bords de Loire.

### Coteaux du Loir rouge et rosé

**Œil** : Robe claire pour les rouges, couleur rose saumon et brillant pour les rosés.

**Nez & Bouche** : Aromatique, parfums de petits fruits rouges. Bouche tout en fraîcheur. Finale subtile avec des notes de kirsch et d'épices.

Le bouquet du Pineau d'Aunis lui donne une originalité certaine. En prenant de l'âge, son parfum de fraise, framboise et pivoine s'accroît.

**Température de service** :

Rosés : 12°.

Rouges : 14°.

**Harmonie des mets et des vins** : Repas champêtre (charcuteries, andouillettes, rillettes.), terrine d'agneau aux herbes, pigeon, pintade, fromages, salade de fruits rouges.

**Potentiel de garde** : Les rosés s'épanouissent dans les 2 ans.

Les rouges peuvent se conserver quelques années, certains plus de 10 ans.

