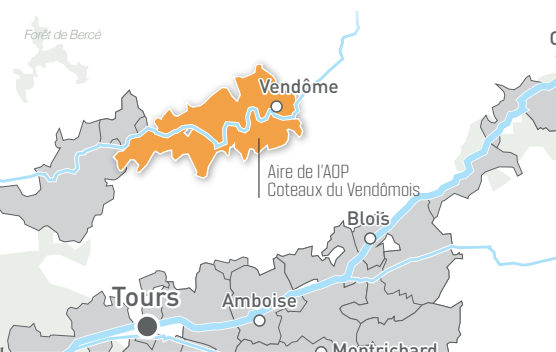


Coteaux du Vendômois

AOP/AOC par décret original du 2 mai 2001, modifié le 24 octobre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Le vignoble se situe dans le département du Loir et Cher dans la vallée du Loir, à l'ouest de la ville de Vendôme. Il s'étend sur 27 communes.

Superficie : 120 Ha

Histoire : L'existence du vignoble des Coteaux du Vendômois se retrouve dans une charte de donation du X^e siècle qui mentionne la présence de vignes à Villedieu. Henri IV quant à lui estime particulièrement les vins du domaine de Prépataour sis sur la commune de Naveil. Mais il faudra attendre le XIX^e siècle pour voir le plein essor du secteur viticole du canton de Vendôme.

Climat : Océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les précipitations sont d'environ 680 mm par an.



LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 4 600 hl.

Blanc : 800 hl,
Rouge : 1 800 hl,
Rosé : 2 100 hl.

Vins blancs

Cépages : Chenin avec possibilité jusqu'à 20% de Chardonnay.

Vins rouges

Cépages : Pineau d'Aunis (minimum 50%), pouvant être complété par Cabernet Franc, Pinot Noir et Gamay.

Vins gris

Cépage : Pineau d'Aunis.

Rendement : Blancs et rouges 55 hl/ha.
Gris : 60 hl/ha.

Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 4 500 pieds/ha.
Les vignes sont conduites en palissage plan relevé. Les vignes sont taillées en Guyot, demi baguettes et taille courte.

DÉGUSTATION

Vins Blancs

Ceil : Robe or pale.

Nez : Les senteurs de miel et de tilleul participent à la composition d'une palette fine et complexe.

Bouche : Séduisant et d'une très bonne longueur.

Vins gris : Issus du Pineau d'Aunis par pressurage direct constituent l'originalité de l'appellation.

Ceil : Robe pâle aux reflets saumonés.

Nez : Leur nez est généreux et dominé par une senteur poivrée.

Bouche : La délicatesse domine pour donner des vins rafraichissants, et joyeux.

Vins rouges : Offrent une palette aromatique complexe où dominent les épices et les fruits rouges.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.

Harmonie des mets et des vins :

Blancs : fruits de mer (langoustines flambées, écrevisses grillées), poissons grillés, quiche lorraine, tartes salées...

Rouges : Volailles et viandes blanches, rouelle de porc.

