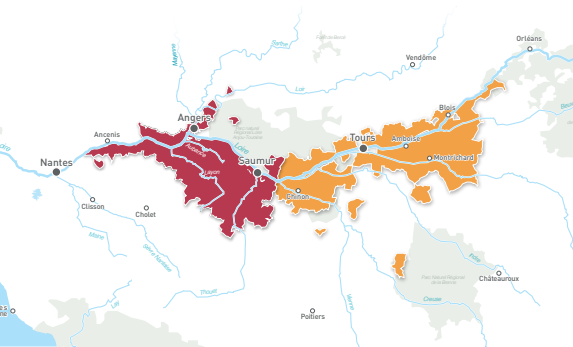


# Crémant de Loire

AOP/AOC par décret original du 17 octobre 1975, modifié le 23 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** La zone de production du Crémant de Loire correspond aux aires d'appellation Anjou, Touraine et Cheverny.

**Superficie :** 2 050 ha.

**Histoire :** Issue de la tradition ligérienne d'élaboration de vins de fines bulles, l'AOC Crémant de Loire est née lors de la création par l'INAO d'un cahier des charges très strict réglementant le Crémant au niveau national. Profitant du savoir-faire traditionnel des vignerons et négociants ainsi que de conditions de production propices, le Crémant de Loire s'est peu à peu développé.

**Sols & Climat :** L'aire géographique étendue du Crémant de Loire explique une grande variabilité de sols, de climats et donc de cépages.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années :** 132 000 hl.

**Rendement de base :** 74 hl/ha.

**Cépages :** Chardonnay, Chenin Blanc et Orbois, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau (Noir et Gris), Pineau d'Aunis et Pinot Noir.

**Pratiques culturelles dominantes :**

Densité de 4 000 à 6 500 pieds/ha.

Taille Guyot simple ou double.

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles en caissettes ajourées ou pallox. Pressurage : extraction de 100 l de jus pour 150 kg de raisins. Vieillessement sur lattes 12 mois minimum.

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe cristalline, claire aux reflets gris, à jaune paille aux nuances dorées. Robe saumonée à cerise pour les rosés.

**Nez :** Fruits blancs, mélisse, noisette, amande et parfois une touche vanillée et réglissée.

Rosé : Arômes de petits fruits rouges.

**Bouche :** Bulle fine, bouche élégante, fraîche (parfois tonique) sur les bruts, plus douce sur les demi-secs et légèrement tannique sur les rosés.

**Température de service :** Servir à 6-8°, dans des flûtes.

**Harmonie des mets et des vins :** Idéal en apéritif et dans les occasions festives, mais aussi avec les produits de la mer (poissons, crustacés) et avec les desserts. Lorsqu'il est plus structuré, le Crémant de Loire magnifie également viandes blanches et abats en sauce crème.

**Potentiel de garde :** Après le dégorgement, qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes, les vins effervescents sont conservés plusieurs mois en cave avant leur mise en marché. Ils s'expriment donc pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.