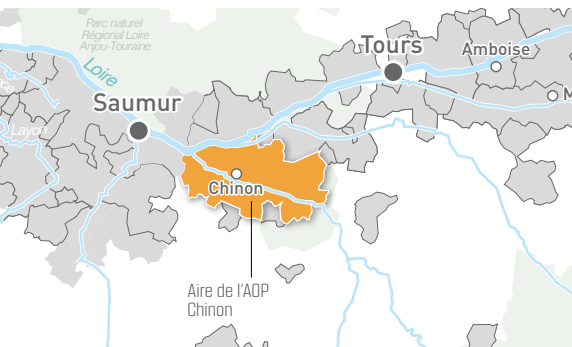


Chinon

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 17 août 2016



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation s'étend sur 26 communes, de part et d'autre de la Vienne, jusqu'à sa confluence avec la Loire.

Histoire : La Forteresse Royale de Chinon, qui domine la Vienne, fut le lieu de séjour de nombreux rois et princes, des Plantagenêts jusqu'à Richelieu. En 1429, Charles VII y reçut Jeanne d'Arc venue le convaincre de reconquérir le royaume de France. Terre natale de François Rabelais, l'appellation Chinon possède les mêmes contours que ceux de la Rabelaisie, territoire imaginaire des aventures de Pantagruel et Gargantua. Le site est prisé des touristes en quête de l'humanisme de Rabelais gravé dans l'architecture et les paysages du chinonais.

Sols : Trois grands types de sols :

Les terrasses alluviales (anciennes et récentes) des bords de la Vienne, composées de graves et de sables.

Les coteaux et les buttes calcaires du Turonien (tuffeau jaune) situés en bordure des axes fluviaux.

Les plateaux et buttes constitués essentiellement d'argiles à silex et de sables (Sénonien).

Climat : Le large confluent de la Loire et de la Vienne est une porte d'entrée à la douceur atlantique. Le climat océanique pénètre donc par les deux vallées jusqu'à la plus lointaine pente ou terrasse. Orientés Est-Ouest, les coteaux bénéficient d'une exposition Sud très ensoleillée : on retrouve un microclimat privilégié qui convient parfaitement au Cabernet Franc.

LE VIN

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépages : Le rouge et le rosé proviennent quasi exclusivement du Cabernet Franc (ou Breton), même si le Cabernet Sauvignon est autorisé dans la limite de 10% de l'encépagement. Le blanc est issu du Chenin.

Pratiques culturelles dominantes :

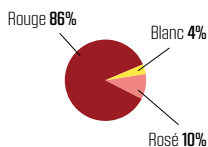
Densité minimale 4 500 pieds/ha.



PRODUCTION TOTALE

89 000 hl
= 12 000 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

2 350 ha

VINIFICATION

Tranquille
100%

DÉGUSTATION

Œil : Les Chinon rouges ont une robe intense de couleur cerise vive à violette, elle évolue vers des teintes brunes à reflets pourpres.

Nez & Bouche : Les vins peuvent être légers et délicats, très aromatiques (fruits rouges), agréables dès leur prime jeunesse, ou bien de grands vins corsés et charpentés, qui évoluent vers des arômes complexes de fruits noirs compotés, d'épices douces et de gibier.

De petite production, le Chinon blanc est un « vin de taffetas », souvent soyeux et minéral.

Température de service : 14-15° pour les jeunes, 16-17° s'ils ont de l'âge. Il est recommandé de les carafes, afin d'assouplir les premiers et de les décanter, afin d'épanouir les seconds.

Harmonie des mets et des vins :

Le Chinon rouge peut se boire de l'apéritif jusqu'au dessert. En apéritif ses tanins soyeux se marient au gras des fruits secs et les notes de fruits rouges à noirs répondront à des amuses bouches plus complexes. De l'entrée aux plats cuisinés, le Chinon sait accompagner avec gourmandise une grande variété de mets. Au dessert certaines expressions aromatiques du Cabernet franc sont

en parfait accord avec les notes du chocolat. On remarquera que le vin de Chinon est utilisé en cuisine, en effet il garde une couleur intense après cuisson. Les rosés, secs et fruités, répondront à la fraîcheur d'une salade composée ou d'un pique-nique improvisé. Les blancs de Chinon sont à marier aux classiques poissons de Loire et surprennent lors des cocktails et des cérémonies.

Potentiel de garde : Selon leur type, les Chinons atteignent leur maturité entre 2 et 5 ans ou entre 10 et 20 ans.

