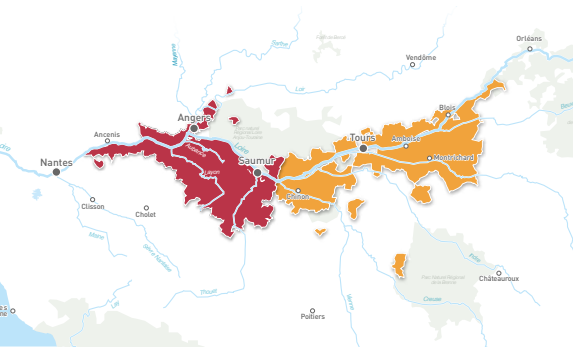


Crémant de Loire

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.

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 : 147 700 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 culturales dominantes :

Densité de 4 000 à 6 500 pieds/ha.

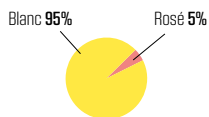
Taille Guyot simple ou double.

Contraintes techniques : Vendanges manuelles en caissettes ajourées ou pallox. Pressurage : extraction de 100 l de jus pour 150 kg de raisins. À l'issue d'une période d'élevage, les vins sont mis en marché à l'issue d'une période de 12 mois à compter de la date de tirage.

PRODUCTION TOTALE

150 000 hl
=
20 000 000 bouteilles

COULEURS



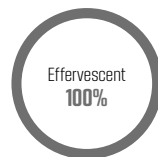
SURFACE EN PRODUCTION

2 350
ha



VINIFICATION

Effervescent
100%



CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

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.