

# Haut-Poitou

AOP/AOC par décret du 22 septembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** Le vignoble s'étend sur 30 communes dans le département de La Vienne et sur une seule commune dans les Deux-Sèvres. La zone géographique repose sur un plateau ondulé dont l'altitude oscille entre 80 et 120 mètres, parsemé de buttes qui culminent à 150 mètres environ.

**Histoire :** La vigne est introduite en Haut-Poitou à l'époque galloromaine. Pendant plusieurs siècles, la vigne s'étend puis régresse au gré des guerres et des invasions barbares qui se succèdent. C'est sous l'impulsion de Guillaume X, Duc de Guyenne et Comte de Poitiers que le vignoble prend de l'ampleur. Le marché anglais devient vite le premier débouché du vignoble, suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine, avec Henri II Plantagenet, roi d'Angleterre en 1152.

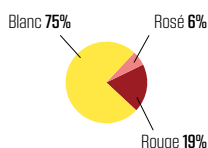
**Sols :** Les sols des parcelles délimitées sont en majorité argilo-calcaires. Une grande faille partage l'aire de production : au nord et à l'est, les sols du Crétacé qui donnent des collines argileuses posées sur la craie tuffeau ou les terres d'aubues du Turonien et au sud et à l'ouest, un grand plateau du Jurassique qui s'étend sur des terres de groies plus ou moins profondes caractérisées par des argiles rouges parsemées de pierraille calcaire souvent fossilifère.

**Climat :** Le climat est soumis conjointement aux influences océaniques, qui contribuent à la tempérence du climat, et à des caractéristiques continentales, qui se traduisent par une pluviométrie modérée. La pluviométrie moyenne est d'environ 630 mm/an. L'ensoleillement est important : 1 900 h/an.

### PRODUCTION TOTALE

6 000 hl  
=  
800 000 bouteilles

### COULEURS



### SURFACE EN PRODUCTION

120  
ha



### VINIFICATION

Tranquille  
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

## LE VIN

**Rendement de base :** 67 hl/ha pour les blancs, 58 hl/ha pour les rouges et 60 hl/ha pour les rosés.

### Cépages :

Blancs : Sauvignon Blanc ou Sauvignon Gris (fié gris) en monocépage ou assemblage.

Rouges : Cépage principal Cabernet Franc (60% à 100%), Gamay (maximum 40%), Merlot et Pinot Noir (maximum 10%).

Rosés : Assemblages Cabernet Franc, Pinot Noir et Gamay.

### Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale 4 200 pieds/ha.

Soit Taille Guyot simple ou double, soit taille courte.

Selon les cépages, les yeux francs varient.

## DÉGUSTATION

**Les vins Blanc :** Ils ont un caractère frais et présentent souvent des arômes floraux et fruités mêlant fleurs blanches, fleurs jaunes et agrumes. Servir entre 8 et 12°.

**Harmonie des mets et des vins :** Parfait à l'apéritif avec quelques crevettes. Accompagnent fruits de mer et poissons.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans.

**Les vins Rouges :** Vins élégants avec une robe qui tend vers le rubis. Ils expriment fréquemment des arômes de petits fruits rouges, de griotte, ainsi que des notes épicées et fraîches. Servir entre 13 et 14°.

**Harmonie des mets et des vins :** Matelotte d'anguilles, chevreau à l'ail vert, fromages.

**Potentiel de garde :** 4 à 5 ans.

**Les vins Rosés :** Ce sont des vins légers, nerveux sans être agressifs, aux arômes bien présents de fruits mûrs. Servir entre 8° et 12°.

**Harmonie des mets et des vins :** Charcuteries locales : boudins, rillons, farcis poitevins...