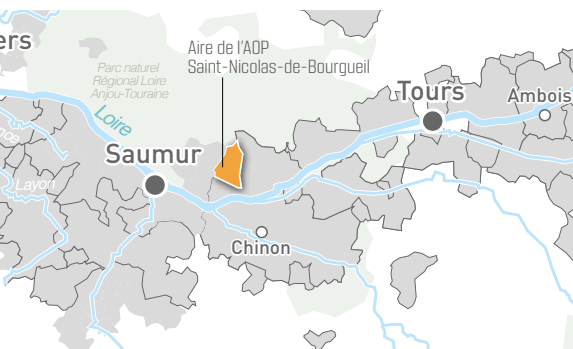


Saint-Nicolas-de-Bourgueil

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 19 juillet 2016



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation épouse les contours de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Le vignoble est situé à l'ouest de la Touraine, au cœur du Parc Naturel Loire Anjou-Touraine, sur la haute terrasse de la rive Droite de La Loire, juste sous la forêt et au-dessus de caves troglodytiques.

Histoire : La culture de la vigne remonte sans doute ici à l'époque romaine, mais c'est autour de l'abbaye de Bourgueil, fondée en 990, que se développa véritablement le vignoble bourgueillois, dont celui de Saint-Nicolas. Le cépage Breton y fit son apparition en 1152, grâce à l'union de l'Anjou et de l'Aquitaine.

Sols : L'aire est située en majorité sur une large terrasse d'alluvions anciennes dont les sols profonds sont constitués de sables et de graviers. Au-dessus des terrasses, le tiers du vignoble s'étend sur un coteau de tuffeau (craie du Turonien) recouvert de sables.

Climat : Le vignoble est largement ouvert sur la Loire qui, à cet endroit-là, avec le confluent de la

Vienne, prend des dimensions exceptionnelles et laisse amplement pénétrer les influences maritimes. Le climat est donc légèrement plus océanique qu'à Bourgueil, avec le même coteau couvert de forêt qui protège des vents du Nord les pentes bien exposées.

LE VIN

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc (Cabernet Sauvignon dans la limite de 10% de l'assemblage, mais peu utilisé).

Pratiques culturelles dominantes :

Densité de 4 500 pieds/ha.

Taille sévèrement réglementée, généralement Guyot simple.

DÉGUSTATION

Œil : Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre.

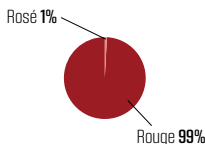
Nez : Nez intense de petits fruits rouges et de violette pour les vins de graviers ; framboise,



PRODUCTION TOTALE

59 000 hl
=
8 000 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

1 100
ha



VINIFICATION

Tranquille
100%



mûre, réglisse et épices pour les « vins de tuffeau » qui évoluent vers des notes de cuir et de sous-bois.

Bouche : Souple et coulante pour les uns ; dense et charnue pour les autres, qui s'assagissent avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée.

Température de service :

14° pour de jeunes vins de terrasses, 17° pour des vins plus âgés.

Harmonie des mets et des vins :

Viandes blanches grillées, poêlées ou sautées et déglacées au fond brun, mais aussi poissons en sauce rouge et, pour les vins ayant plus de mâche, des mets plus savoureux (entrecôte marchand de vin, fromages de chèvre jeunes, civet de lièvre...).

Potentiel de garde : Les vins de graves arrivent rapidement à maturité, alors que les vins de tuffeau s'épanouissent entre 5 et 10 ans de garde.

