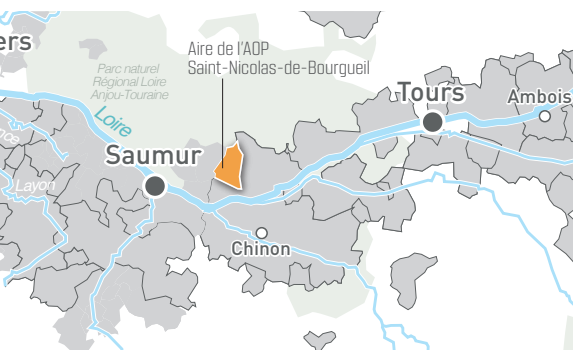


Saint-Nicolas-de-Bourgueil

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 22 septembre 2011



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 d'un Parc Naturel, sur la haute terrasse de la rive Droite de La Loire, juste sous la forêt et au-dessus de caves troglodytiques.

Superficie : 1 090 ha.

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

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 57 800 hl.

Rouge : 56 900 hl,

Rosé : 900 hl.

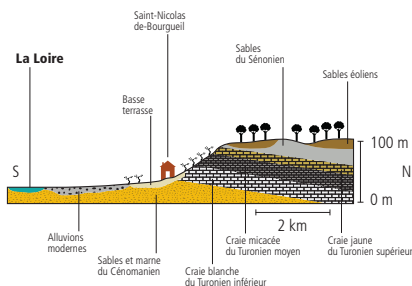
Rendement de base : 55 hl/ha.

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

Pratiques culturales dominantes :

Densité de 5 000 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 gravières ; framboise, 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.

