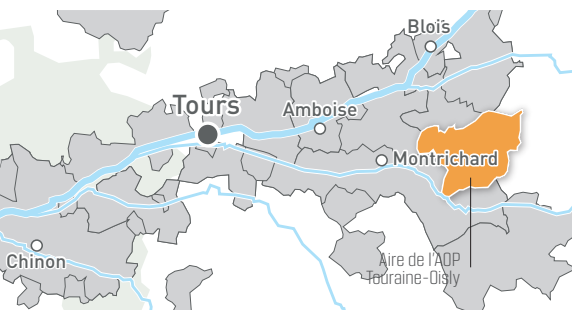


Touraine-Oisly

CF cahier des charges AOP Touraine



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation Touraine Oisly s'étend sur 10 communes situées au cœur de la Sologne Viticole, qui recouvrent un vaste plateau sur la ligne de partage des eaux entre le Cher et la Loire.

Superficie : 35 ha.

Histoire : Le petit village de Oisly est porteur d'une véritable tradition viticole. On reconnaît volontiers qu'il constitue le berceau historique du célèbre cépage Sauvignon. Présent depuis 1905 sur les sols sablonneux de la Sologne viticole, celui-ci s'est surtout développé dans les années 60. Ainsi, au milieu des années 80, une association voit le jour pour faire reconnaître ce terroir et sa personnalité. Les premiers pas vers la reconnaissance actuelle commençaient. Les générations se succédant, la profession œuvrait pour créer des vins d'exception, valorisant le sauvignon.

Sols : Le sol révèle un subtil équilibre entre sable et argile : les couches sableuses, parfois caillouteuses, de la surface assurent une bonne perméabilité et un bon réchauffement pour les vignes. Tandis que l'argile de Sologne, à faible profondeur, assure l'alimentation hydrique et une lente maturité. Cet équilibre est la caractéristique identitaire de ce terroir si favorable au cépage sauvignon.

Climat : Le climat de la zone géographique met en évidence une saison sub-sèche la plus accentuée de la région Touraine.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 1 500 hl.

Rendement de base : 60 hl/ha.

Cépage : Sauvignon Blanc.

Pratiques culturales dominantes :

Densité de 6 000 pieds/ha.

Taille Guyot simple à 9 yeux francs, ou taille courte.

DÉGUSTATION

Vins racés possédant rondeurs et complexité, toute en élégance et finesse. Large bouquet d'arômes : des notes florales, d'agrumes ou encore de fruits exotiques.

Température de service : 10°.

Harmonie des mets et des vins : Fromages régionaux : Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Sellessur-Cher, asperges de Sologne, poissons de Loire au beurre blanc, poissons nobles. Cuisine du monde : tajine poulet au citron confit, nems thaïlandais, sushi.

Potentiel de garde : À boire dans les 5 ans.

