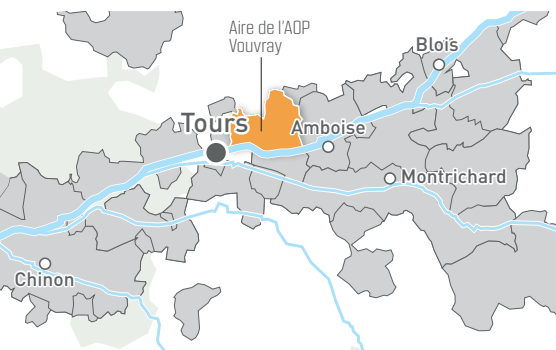


# Vouvray

AOP/AOC par décret original du 8 décembre 1936, modifié le 8 juin 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : L'aire d'appellation s'ouvre aux limites Est de l'agglomération tourangelaise et s'étend sur 7 communes de la rive droite de la Loire et en bordure de son affluent, la Brenne.

**Superficie** : 2 210 ha.

**Histoire** : On attribue le développement du vignoble à Saint Martin qui a implanté la célèbre abbaye de Marmoutier et, selon la légende, introduit des cépages et un mode de taille toujours en vigueur. Balzac a laissé son empreinte à Vouvray en y situant l'action de son roman « L'illustre Godissart », si bien que le buste de ce commis voyageur imaginaire orne encore une place du bourg...

**Climat** : En bordure de vallées confluentes, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique, faiblissante à ce niveau de la Loire qui pénètre jusqu'au cœur du vignoble. Des automnes ensoleillés favorisent la surmaturité voire la pourriture noble. L'obtention de vins tendres (demi-secs), mœlleux ou liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant. Par ailleurs on vinifie chaque année de grands Vouvray secs.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années** : 105 800 hl.

Blanc : 43 900 hl,

Fine bulle : 61 900 hl (en mousseux et aussi en pétillant).

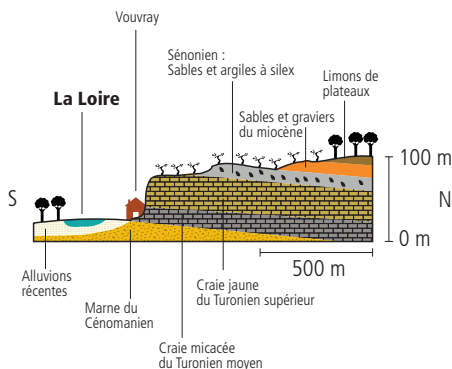
**Rendement de base** : 52 hl/ha en vins tranquilles, 65 hl/ha en fines bulles.

**Cépages** : Chenin Blanc et Orbois (accessoire, jusqu'à 5%).

**Pratiques culturales dominantes** :

Densité de 6 600 pieds/ha.

Taille en éventail, obligatoirement courte.



## DÉGUSTATION

**Ceil** : Robe soutenue et lumineuse d'une couleur allant de jaune paille pour les pétillants et mousseux, à dorée aux reflets ambrés pour les liquoreux à maturité.

**Nez** : Toujours flatteurs dans leur jeunesse (acacia, rose, agrumes et brioche pour les fines bulles), les Vouvray évoluent sur des notes confites et compotées, d'abricots, de coings et surtout de miel floral.

**Bouche** : Les blancs secs sont riches et typés. Selon leur moelleux, les vins sont tendres, sensuels, amples ou opulents, mais toujours d'une grande fraîcheur.

### Température de service :

Fines bulles à 8° ; secs à 11-12°.

Tendres et moelleux à carafer et à servir très frais (8°) pour les sentir évoluer.

### Harmonie des mets et des vins :

Blanc sec : mets amples à base de poisson (cassolette de fruits de mer, tagliatelles au saumon fumé, lotte flambée au cognac) ou

de sauce blanche. Fromages à pâte tendre et moelleuse.

Demi-sec : poissons et viandes blanches en crème (ailes de raie, foies de volailles, ris de veau aux morilles...), fromage du style gruyère Suisse, Comté, Salers ou encore Reblochon.

Moelleux : apéritifs ou desserts à base de pommes, poires, nougat ou pâte d'amande ; fromages à pâtes persillées : Fourme d'Ambert, Roquefort, Bleu d'Auvergne.

Les fines bulles : festives et apéritives, elles se substituent volontiers aux blancs secs. Jolis accords avec les fromages du style Brie, Brillat-Savarin, Saint-Marcellin, Beaufort, Gruyère Suisse.

**Potentiel de garde** : La durée de vie considérable des Vouvray (10 ans voir plus) est soutenue par les conditions de conservation parfaites (température et hygrométrie) des caves profondes creusées dans la craie des coteaux.

