

UN VENT DE FRAICHEUR SOUFFLE SUR LA LOIRE.

Un terroir de belle minéralité.

Les Vins de Loire ont pour eux la fraîcheur et l'équilibre : ils ont la chance de bénéficier d'un terroir très minéral qu'adoucissent, arrondissent les quelques argiles du fleuve.

Un climat tout en nuances.

Du Pays Nantais aux frontières orientales de la Touraine, les vignes profitent d'un ensoleillement modéré, d'une pluviométrie mesurée, d'un vent atlantique qui apporte juste ce qu'il faut de fraîcheur et de variations de température, idéales pour faire mûrir le raisin sans trop grimper en degrés.

Une palette de saveurs.

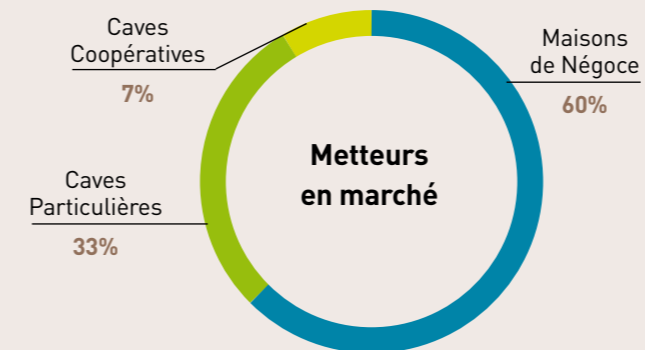
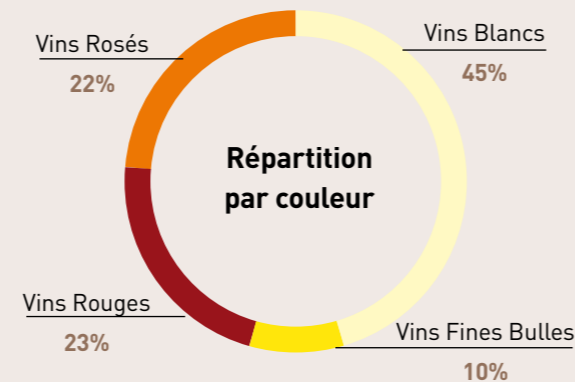
On croque dans un fruit mûr qui pourtant reste vif. Les Blancs gardent un parfum d'iode, de beurre salé, quand ils sont proches de l'Océan. En terres angevines, ils offrent des notes d'ananas, de kumquats confits au soleil. Ils deviennent alors Fines Bulles en pays Saumurois gagnent en finesse et en profondeur aux abords de Tours. Les Rouges et les Rosés, eux, réveillent le palais, le mélange de fruits - cassis, cerise noire, framboise écrasée... - offre beaucoup d'intensité.

LES VINS DE LOIRE EN QUELQUES CHIFFRES.

Données chiffrées de Nantes à Blois :

2 400 000 Hl produits - **44 000 Ha** - **450** communes viticoles dans 8 départements : Deux-Sèvres, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire Atlantique, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée et Vienne.

60 appellations - **4 000** exploitations viticoles - **60** entreprises de négoce - **16** coopératives - **30 000** emplois directs.



VINS DE LOIRE DE TOUTES LES COULEURS...



VINS DE LOIRE

les vins qui ont un fleuve pour terroir



vinsdeloire.fr

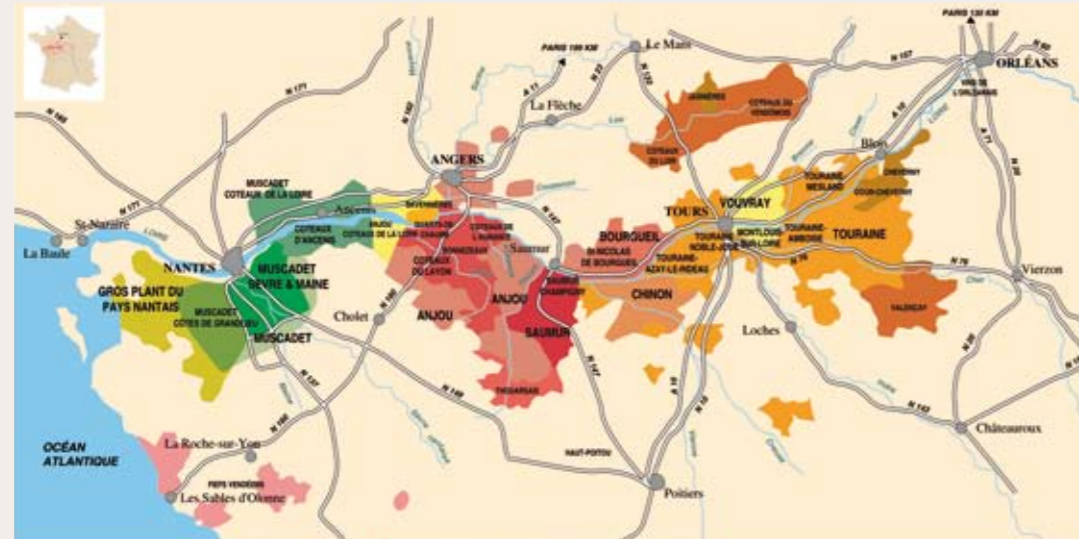
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



CÉPAGES DE LEGENDES ET APPELLATIONS DE RENOM.

Une subtile alchimie.

La finesse aromatique des Vins de Loire vient aussi du choix des cépages plantés. Les plants de vigne, reproduits depuis des centaines d'années des bois souches d'origine, s'accrochent ici à la roche, au granit, aux schistes, aux calcaires, aux argiles... pour en tirer leur substance. Ils développent ainsi une structure particulière – une alchimie qui en fait leur typicité.



Trois cépages blancs.

Le **MELON** n'est utilisé qu'en Pays Nantais, pour les **Muscadet** – mais selon la maturité à laquelle les raisins sont récoltés, il peut développer une riche matière, une couleur plus soutenue. Le **CHENIN**, grand cépage du vignoble de Loire, donne des vins blancs distincts selon l'endroit où il est planté : on retrouve dans un **Coteaux du Layon**, un **Vouvray** ou un **Jasnières** un petit quelque chose de commun, un soupçon d'abricot et d'agrumes, d'acacia, mais aussi des variantes, des subtilités, très marquées. Même chose pour le **SAUVIGNON**, qui s'arrondit en Touraine et s'enrichit alors d'effluves de fleurs blanches.

Deux cépages rouges.

En Loire, le **CABERNET** et le **GAMAY** sont présents d'un bout à l'autre de la région : les **CABERNET FRANC** et **SAUVIGNON** sont parfois d'emblée sur le fruit, parfaitement éclatants, parfois plus tendus, ramassés dans une droite austérité, dans leurs premières années – ils sont alors à garder en cave quelques années. Le **GAMAY NOIR**, lui, donne un parfum de griotte, de cerise mûre.

TOUTE UNE HISTOIRE QUI A TRAVERSÉ LES SIÈCLES.

Le vignoble de Loire a été l'un des premiers de France à être planté avec autant de soin. Les moines, qui ont souvent été de grands défricheurs, avaient senti que la vigne s'y épanouirait à merveille. Nombre de domaines, aujourd'hui encore intacts, ont été créés au Haut Moyen-Age, voire au Vème siècle. Seigneurs et souverains ont suivi cet élan et beaucoup encouragé son développement.



De tout temps, des ambassadeurs de prestige.

On retrouve chez Rabelais de fréquentes mentions élogieuses à propos des Vins de Loire. Nombre d'épicuriens célèbres ont depuis louangé les «divins nectars» de la région, leur redonnant ainsi leur place sur les plus grandes tables du monde.

Un patrimoine précieusement préservé.

Ce patrimoine commun, hérité d'une longue lignée de passionnés, les vigneron d'aujourd'hui ont à cœur de le préserver. De constantes réflexions sont menées afin de mieux définir les critères essentiels à la reconnaissance des Appellations d'Origine Contrôlée. En goûtant les Vins de Loire, on s'imprègne tout autant d'une culture, d'une histoire que d'un paysage. L'Unesco a d'ailleurs inscrit, en 2000, au Patrimoine de l'Humanité, les paysages de Loire de Sully à Chalonnes.

