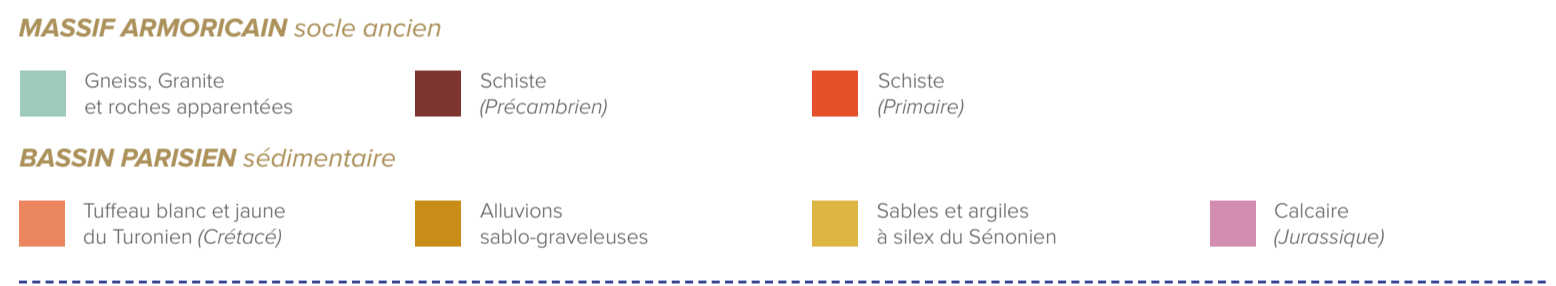


## CÉPAGES PRINCIPAUX

- Vignobles Nantais
- Vignobles d'Anjou-Saumur
- Vignobles de Touraine, de la Vallée du Loir et du Haut-Poitou

L'harmonie entre cépages et milieux, où diversité se conjugue avec unité, est d'autant plus exceptionnelle que quelques uns des grands cépages de la région ont trouvé leur origine le long de la Loire, alors que d'autres viennent de l'Est ou du Sud-Ouest de la France. La grande originalité des Vins de Loire provient du fait qu'ils sont pour la plupart issus d'un cépage unique : Melon Blanc ou Folle Blanche ; Chenin Blanc, Cabernets et Gamay ; Sauvignon Blanc, mais aussi Grolleau, Côt, Pineau d'Aunis, Chardonnay... Cette palette de cépages unique au monde offre une gamme très diversifiée et de haute expression.



## CÉPAGES ROUGES

### LE CABERNET FRANC

Souvent dénommé « Breton » parce que jadis venu de la région de Nantes, alors province autonome, il est originaire du Pays Basque Espagnol. En général vinifié seul, il trouve en Loire toute son expression. Premier cépage rouge de la Loire, où son implantation remonte au XI<sup>e</sup> siècle, il est utilisé principalement pour l'élaboration des appellations Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saumur, Saumur-Champigny, Anjou et Anjou-Villages. Il permet en outre de réaliser des vins rouges d'assemblage, en appellation Touraine et Coteaux d'Anenis. Le développement de la production des vins rouges ne doit pas occulter la place du Cabernet Franc dans l'élaboration des vins rosés où il est utilisé en monocépage (Cabernet d'Anjou) ou encore en assemblage (certains rosés d'appellation Touraine) et pour les vins mousseux.

### LE GAMAY

Originaire du Centre-Est de la France, le Gamay Noir à jus blanc est particulièrement répandu en Touraine où il est souvent vinifié seul. Dans le Nantais, il fait partie des cépages incontournables des Coteaux d'Anenis vinifié seul ou en assemblage. Plus à l'aise sur des sols argilo-siliceux et granitiques que sur le calcaire, il peut donner des résultats à la fois surprenants et originaux, notamment lorsqu'il est utilisé en assemblage avec le Cabernet ou le Côt. Dans la région de Blois, certains millésimes de l'AOC Touraine Mesland permettent d'élaborer des vins de demi-garde, tandis que pour les AOC Touraine et Anjou Gamay, il permet une vinification en primeur.

### LE GROLLEAU (OU GROSLOT)

Originaire de Touraine, il donne des rosés faciles à boire, fruités, demi-secs. Après le Cabernet Franc et le Gamay c'est le cépage rouge le plus planté en Loire. Vigoureux et résistant, il assure encore un sixième de la production totale de la région. Majoritaire en Rosé d'Anjou, il est également utilisé en assemblage dans les rosés secs (Touraine Azay-le-Rideau, Rosé de Loire) et les vins mousseux.

### LE CABERNET SAUVIGNON

Typique du Médoc et des Graves, il se complait sur des sols pauvres ou bien drainés. Il s'exprime particulièrement sur les schistes des AOC Anjou-Villages et Anjou-Brissac et permet d'obtenir une structure tannique intéressante. Il constitue un bon complément du Cabernet Franc auquel il apporte structure tannique et couleur, bien qu'il soit beaucoup moins répandu que ce dernier dans la Loire.

## CÉPAGES BLANCS

### LE MELON BLANC

Ce cépage unique de l'AOP Muscadet, originaire de Bourgogne, fut introduit dans la région par les moines au XVII<sup>e</sup> siècle. Il a contribué à faire de cette appellation le vin blanc le plus populaire de France. Les roches cristallines du Sud-est de Nantes lui communiquent plus de finesse que les zones des roches sédimentaires. C'est l'un des cépages d'appellation les plus précoces de France.

### LE CHENIN BLANC

(également appelé Pineau de la Loire)  
Il est originaire de la Loire, où il était nommé « Plant d'Anjou » vers le X<sup>e</sup> siècle. C'est Rabelais qui popularisa son nom actuel au XVI<sup>e</sup> siècle. Nulle part ailleurs il n'exprime mieux la richesse des terroirs : cépage tardif, il sait s'adapter aux différents microclimats de l'Anjou et de Touraine, en offrant une étonnante palette de vins. Récolté en début de vendanges, il permet d'élaborer des vins blancs secs ou des vins de base pour vins de « fines bulles ». En fin de vendanges, après le développement du Botrytis cinerea, il donne naissance aux grands vins moelleux et liquoreux de la Loire dont l'aptitude à la garde est exceptionnelle.

### LE SAUVIGNON BLANC

Cultivé principalement dans dans la Loire et le Sud-ouest, ce cépage fragile est très sensible aux conditions du milieu. Les nuances aromatiques développées par les vins issus du Sauvignon sont multiples et fortement influencées par les terroirs et le climat. Ce cépage est principalement localisé dans la partie orientale de la Touraine.

### LE CHARDONNAY

Originaire de Bourgogne, ce cépage continental par excellence est connu depuis longtemps en Loire sous le nom d'Auvernat. Cultivé sur des sols pauvres, caillouteux, argilo-siliceux ou argilo-calcaires, il donne le meilleur de lui-même associé aux autres cépages blancs de la Loire, notamment lorsqu'il est utilisé pour l'élaboration du Crémant de Loire et du Saumur Brut.

## CLIMATOLOGIE

Globalement tempéré, le climat de la Loire est océanique en région Nantaise et en Anjou ; une influence continentale apparaît du Saumurois jusqu'à la Touraine, les flux océaniques étant progressivement arrêtés par le relief des collines. En Touraine, le climat se modifie pour devenir semi-continental avec une influence océanique de plus en plus limitée.

La Loire et ses nombreux affluents jouent un rôle modérateur appréciable : en favorisant l'existence d'une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne, ils contribuent à la très grande diversité des vins. Leur effet tampon est déterminant dans l'élaboration des vins moelleux et liquoreux.

**En région Nantaise**, l'influence océanique atténue les variations saisonnières : automnes et hivers sont cléments, les étés chauds, souvent humides.

**L'Anjou** se caractérise par un climat océanique : hivers peu rigoureux, étés chauds avec un bon ensoleillement, et de faibles écarts thermiques ; à noter certains microclimats très secs où s'épanouit une flore méditerranéenne.

**En Saumurois**, les collines freinent les vents d'Ouest, le climat devient semi-océanique et les variations saisonnières sont naturellement plus marquées.

C'est également le cas de **la Touraine** qui se situe au carrefour des influences océaniques et continentales. La succession de vallées orientées Est-Ouest, où l'influence continentale est plus atténuée, favorise l'existence de microclimats particulièrement propices à la culture de la vigne.



## GÉOLOGIE ET SOLS

### ROCHES ÉRUPTIVES

**1 GRANITE**  
Issu du noyau de la terre, le granite est une roche magmatique emblématique de la Bretagne et de son patrimoine. C'est dans cette pierre dure et acide, composée de minéraux visibles à l'œil nu, que le cépage Melon Blanc s'épanouit pour donner aux vins du Muscadet une de ses plus originales expressions.

**2 GNEISS**  
Issu du métamorphisme d'un granite ou d'un schiste, le gneiss est l'autre roche tournée vers l'océan des vignobles Nantais. La vigne aime s'enraciner et s'alimenter dans ce minéral formé en feuillet, dont la capacité à restituer la chaleur à la plante, donne également vie aux vins du Muscadet.

**3 SCHISTE PRIMAIRE**  
Le schiste primaire peut se trouver sous différents aspects et couleurs (schistes ardoisiers, pourprés, gréseux...). Ces nuances expliquent l'originalité d'une production, comme par exemple sur les Coteaux de l'Aubance. Les fines ardoises qui couvrent traditionnellement l'habitat régional en sont issues.

**4 SCHISTE PRÉCAMBRIEN**  
Ces schistes métamorphisés sont le support minéral qui façonne la plupart des meilleurs crus réputés d'Anjou issus des cépages Cabernet Franc et Chenin Blanc. Ils composent les terrains les plus anciens du vignoble (au-delà de 530 millions d'années) majoritairement situés au sud de la Loire et du Layon.

### ROCHES SÉDIMENTAIRES

**5 CRAIE BLANCHE (TUFFEAU DE TURONIEN)**  
Cette roche sédimentaire calcaire d'origine marine est la craie tendre utilisée pour façonner le patrimoine régional, dont les fameux châteaux de la Loire. Cabernet Franc et Chenin Blanc y sont plantés pour produire des vins souvent structurés et complexes. Les caves naturelles de tuffeau sont idéales pour conserver nos meilleurs crus de Saumur et de Touraine pendant plusieurs décennies.

**6 ALLUVIONS SABLO-GRAVELEUSES**  
Appelées localement « varennens », les alluvions sont des sédiments déposés par des cours d'eau (galets, graviers, cailloux roulés, sables...). La majorité de ces sols sont plantés en Cabernet Franc à Chinon ou dans le Bourgueillois où ils produisent des vins de gourmandise, ronds et veloutés.

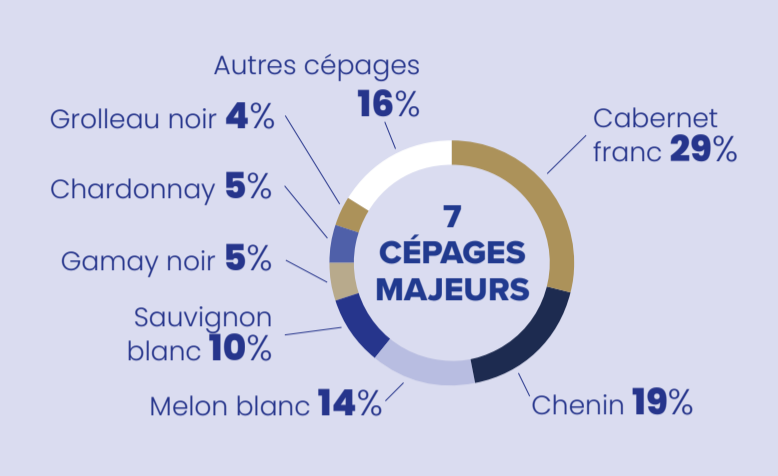
**7 CRAIE JAUNE (TUFFEAU DE TURONIEN)**  
Le tuffeau jaune est une roche calcaire qui provient d'une sédimentation agitée en mer chaude peu profonde. C'est dans ces sols appelés localement « aubuis » que la vigne aime trouver en profondeur, réserves en eau et minéraux, apportant de la puissance aux vins comme ceux de Vouvray. L'étage géologique du Turonien tire son nom de la ville de Tours.

**8 SABLES DU SÉNONIEN**  
En se retirant progressivement (environ 100 millions d'années), la mer déposera parmi les sédiments les sables que l'on retrouve aujourd'hui tout au long du lit de la Loire. Ce sont des sols perméables et faciles à travailler, où la vigne s'enracine pour donner des vins friands, fruités et légers.

**9 ARGILE À SILEX**  
Appelés localement « perruches » ou « chailloux », les argiles à silex sont présentes en Touraine en alternance avec des formations sableuses. Chenin Blanc et Sauvignon Blanc aiment ces sols réchauffés en surface par les silex pour y puiser des expressions souvent minérales.

**10 CALCAIRE (JURASSIQUE)**  
Cette roche sédimentaire calcaire d'origine marine est riche en fossiles fruités. Associé aux argiles en coteaux, il procure aux vins issus de Sauvignon Blanc finesse et longueur en bouche. On le trouve également sur le bassin ouest de la Loire.

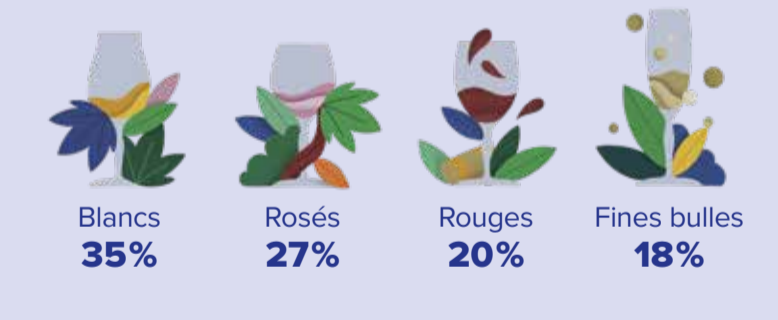
## CHIFFRES CLÉS



**CHIFFRES ENVIRONNEMENTAUX** (certifications environnementales/bio ou labels environnementaux/bio)  
En 2024, 73% des domaines et 85% des surfaces du vignoble sont engagés en certification environnementale\*  
\* HVE, Terra Vitis, AB, Demeter, Biodyvin

**AU NIVEAU MONDIAL**  
• 1<sup>ère</sup> région viticole mondiale productrice de chenin, de cabernet franc et de melon blanc

**AU NIVEAU FRANÇAIS**  
• 1<sup>ère</sup> région viticole productrice de vins blancs AOP  
• 2<sup>e</sup> région viticole productrice de vins rosés AOP (après la Provence) et de fines bulles (après la Champagne)



**COMMERCIALISATION** (moyenne 2020-2024)  
**250 Mio** bouteilles vendues | **soit 8 bouteilles** chaque seconde



# LA LOIRE DE LOIRE

INTERLOIRE  
CARTE DES VINS  
ÉDITION 2025

## VINS DE Loire

La Loire est notre mère. L'identité plurielle de nos vins est le reflet de son caractère : libre et sauvage. Depuis 2000 ans, notre savoir-faire s'imprègne de sa richesse géologique inouïe. Nous rappelant, entre terres d'eau et terres de lave, que les volcans n'ont pas le goût des océans, et que leur alliance éveille une beauté naturelle. À son contact, notre inspiration est infinie.

**La Loire a fait de nous le pont.**  
Le pont entre des vignobles et des paysages reconnus au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le pont entre des domaines florissants autant que confidentiels, entre des nuances de rouges, de rosés et de blancs, d'effervescents et de vins liquoreux, entre des vins sans recoins et des vins plus complexes. En rapprochant les rives, nous produisons une palette de vins immensément riche. Un équilibre subtil que nous avons à cœur de partager. Parce que l'ouverture à l'autre, aux curieux comme aux initiés, est notre vraie nature.

**La Loire est bien plus que notre source d'inspiration.** Elle est le lit de toutes nos créations. Et c'est en apprenant chaque jour à nous adapter et à préserver sa nature que nous parvenons à l'harmonie unique des Vins de Loire : **les vins d'une vie.**

[www.vinsdeloire.fr](http://www.vinsdeloire.fr)

Source : InterLoire, 2024.

