

# La Loire est notre mère.

L'identité plurielle de nos vins est le reflet de son caractère : libre et sauvage.

Depuis 2000 ans, parcourant les centaines de km de courants ligériens, notre savoir-faire s'imprègne d'une richesse géologique inouïe.

Ainsi, entre terres d'eau et terres de lave, la Loire nous rappelle 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. Entre des terroirs et des cépages qui s'assemblent par des paradoxes comme des évidences. 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 simplement. L'ouverture est pour nous un art de vivre. Simplement parce que la transmission des savoirs avec les curieux comme les initiés est notre voyage fluvial.



**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 préserver sa nature** que nous parvenons à l'harmonie unique des

**Vins de Loire : les vins d'une vie.**

## Un voyage à travers 2000 ans d'histoire

Partir à la découverte des Vins de Loire, avec ses 800 km de route des vins et ses 34 appellations et 1 IGP, c'est remonter le cours de la Loire et de l'Histoire de France. Le dernier fleuve sauvage d'Europe offre un paysage culturel exceptionnel, entre vignes séculaires, villes historiques et châteaux de renommés mondiales.

Une formidable épopée humaine et viticole commencée il y a 2000 ans. Aujourd'hui, l'ensemble des Vins de Loire s'inspirent de cette grande histoire entre les hommes et la nature, en ayant à cœur de la partager et de la poursuivre.



**IV<sup>e</sup> siècle**  
*Le vignoble nantais a été planté par les Romains il y a plus de 2 000 ans.*

**1154**  
*Au Moyen Âge, le vignoble angevin connaît un royal essor, lorsque Henri II Plantagenêt, comte d'Anjou et roi d'Angleterre, fait servir les vins d'Anjou à la cour.*

**1789**  
*La Révolution française a des effets dévastateurs sur le vignoble de Loire, et plus particulièrement sur les vignobles d'Anjou et de Nantes.*

**XX<sup>e</sup> siècle**  
*La recherche de qualité devient une préoccupation majeure et donne naissance à des appellations de grand renom, avec l'avènement des Appellations d'Origine Contrôlée dès 1936.*

**XIX<sup>e</sup> siècle**  
*La crise du phylloxéra détruit une grande partie des vignobles.*

**2000**  
**Consécration suprême, le Val de Loire a été classé au Patrimoine Mondial par l'UNESCO\*.**



\* Entre Sully-sur-Loire et Chalonnes.

# Les cépages –

UNE PALETTE  
DE CÉPAGES UNIQUE  
AU MONDE

Les cépages des Vins de Loire  
offrent une gamme aux multiples  
expressions.

# Les principaux Cépages Blancs



## Le Melon Blanc

Ce cépage unique de l'AOP Muscadet, originaire de Bourgogne et introduit dans la région par les moines au XVII<sup>e</sup> siècle, a contribué à faire du Muscadet, un des vins blancs le plus connu. Les roches cristallines du Sud-Est de Nantes lui communiquent plus de finesse que les zones des roches sédimentaires. Les vins du Muscadet sont les seules AOP au monde à être issus de ce cépage.

## Le Chenin Blanc

Les vins de Loire sont la première région viticole mondiale en Chenin. Cépage emblématique du vignoble ligérien, le Chenin s'adapte aux différents microclimats de l'Anjou et de la Touraine pour exprimer toute la richesse des terroirs. Récolté en début de vendanges, il permet d'élaborer des vins blancs secs racés ou des vins de fines bulles. En fin de vendanges, il donne naissance à de grands vins moelleux et liquoreux.

## Le Sauvignon Blanc

Cultivé principalement dans la partie orientale de la Touraine, ce cépage fragile est l'un des plus aromatiques, avec des nuances multiples fortement influencées par les terroirs. Le vignoble de Loire est la seconde région viticole mondiale en Sauvignon Blanc.

## Pour aller plus loin

### AUTRES CÉPAGES

- \_ Chardonnay
- \_ Folle Blanche
- \_ Orbois
- \_ Pineau Gris
- \_ Sauvignon Gris...

Majoritairement utilisés en monocépage.



# Les principaux Cépages Rouges

## Le Cabernet Franc

Les Vins de Loire sont la première région viticole mondiale en Cabernet Franc. Premier cépage rouge des vins de Loire, en général vinifié seul, il est utilisé dans l'élaboration de très nombreuses appellations. Il est aussi utilisé dans l'élaboration des vins rosés et des vins effervescents.



## Le Grolleau

Originaire de Touraine, vigoureux et résistant, ce cépage donne des rosés agréables, fruités et demi-secs.

Après le Cabernet Franc et le Gamay, c'est le cépage rouge le plus cultivé des Vins de Loire.

## Le Cabernet Sauvignon

Typique du Médoc et des Graves, ce cépage se plaît particulièrement bien sur un sol de schistes, il apporte au Cabernet Franc une belle structure tannique.

## 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, tandis qu'il fait partie des cépages incontournables dans les vignobles Nantais. À l'aise sur des sols argilo-siliceux et granitiques, il peut donner des résultats originaux, notamment en assemblage avec le Cabernet ou le Côt. Il permet d'élaborer des vins de demi-garde ou une vinification en primeur.

## Pour aller plus loin

### AUTRES CÉPAGES

- \_ Côt
- \_ Pineau d'Aunis
- \_ Pinot Meunier
- \_ Merlot...

Majoritairement utilisés en monocépage.



# Les sols —

GRANITE,  
GNEISS,  
SCHISTE,  
CRAIE,  
SABLE,  
ARGILE...

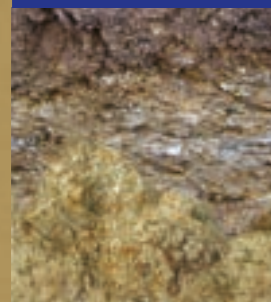
Le vignoble des Vins de Loire est issu d'une extraordinaire mosaïque de sols et de sous-sols, conférant à chaque terroir ses particularités.

Une richesse géologique que les vignerons ont appris à maîtriser pour offrir une diversité de vins.

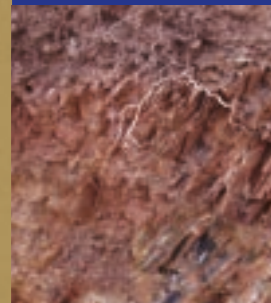
Aujourd'hui, respecter et entretenir ces sols millénaires, c'est préserver la vitalité et l'avenir des Vins de Loire.



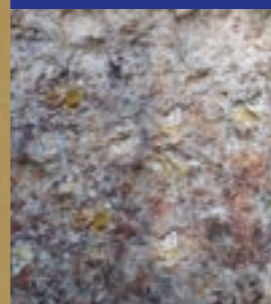
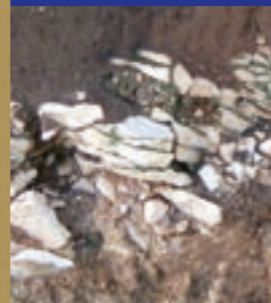
GRANITE



GNEISS

SCHISTE  
PRIMAIRESCHISTE  
PRÉCAMBRIENCRAIE  
BLANCHESABLES  
DU SÉNONIEN

CRAIE JAUNE

ALLUVIONS  
SABLO  
GRAVELEUSESARGILE  
À SILEXCALCAIRE  
JURASSIQUE

## Vignobles Nantais

Ces vignobles sont issus des **roches éruptives et métamorphiques** du Massif armoricain, avec principalement du **gneiss**, des **micaschistes**, des **roches vertes** et du **granite**. Le **granite**, pierre dure et acide, et le **gneiss**, minéral en feuillet qui restitue la chaleur à la vigne, permettent au cépage Melon Blanc de s'épanouir pleinement pour donner vie et typicité aux vins du Muscadet.

## Vignobles d'Anjou-Saumur

Les vignobles d'Anjou-Saumur sont situés entre deux grands ensembles géologiques majeurs : le Massif armoricain à l'ouest et le Bassin parisien à l'est. Cette position originale leur confère une grande diversité géologique, qui contribue à l'apparition d'une multitude de sols aux expositions toutes différentes, influençant le choix des cépages et les pratiques des vignerons.

Dans l'Anjou à sols noirs, aire la plus étendue du vignoble, le sous-sol est composé principalement de **schistes ardoisiers**, de **schistes gréseux** et **carbonifères** ainsi que des **roches volcaniques**, toutes provenant du Massif armoricain. Le **schiste primaire**, aux multiples nuances, peut créer une belle diversité de production au sein d'une même appellation. Tandis que le **schiste précambrien** est le support minéral qui façonne la plupart des meilleurs crus d'Anjou issus des cépages Cabernet Franc et Chenin Blanc.

Dans l'est Saumurois et dans la région de l'Anjou à sols blancs, on retrouve un sous-sol riche en **craie tuffeau**, en **sables du sénonien** et en **argiles à silex** du Bassin parisien.

## Vignobles de Touraine

Les vignobles de Touraine possèdent eux aussi un sous-sol d'une grande diversité : craie tuffeau, sables et argiles à silex du Bassin parisien. Les terrasses des bords de Loire et de Vienne sont constituées de sables et de graviers roulés par les cours d'eau et déposés au fil du temps.

La **craie blanche**, roche sédimentaire d'origine marine, qui a servie à la construction des châteaux de la Loire, est propice au Cabernet Franc et au Chenin Blanc pour produire des vins structurés et complexes.

La **craie jaune**, roche calcaire provenant d'une sédimentation agitée en mer chaude, apporte de la puissance aux vins.

Les **alluvions sablo-graveleuses**, sédiments déposés par des cours d'eau, accueillent surtout le Cabernet Franc pour des vins ronds et veloutés. Tandis que les sables du sénonien, vieux de 100 millions d'années, offrent des sols perméables et faciles à travailler pour donner des vins fruités et légers. Enfin les argiles à silex, très appréciés du Chenin Blanc et du Sauvignon Blanc, donnent des vins aux expressions minérales.

## LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE LOIRE

La douceur du climat océanique à l'ouest, conjuguée à l'influence du climat semi-continental à partir de la Touraine, sont parfaits pour la culture de la vigne. La Loire et ses nombreux affluents, ainsi que les différents reliefs, abritent ainsi une multitude de microclimats favorables qui contribue à la grande diversité des vins.



# La Loire vue des professionnels

## VINS BLANCS

Les professionnels de 9 Marchés export principaux\* estiment que la Loire est la région dont les volumes porteront leur croissance sur les 2 prochaines années.

N°1

au Canada,  
Pays-Bas,  
USA

N°2

au  
Royaume-Uni

N°3

au Japon

Selon les professionnels, le Royaume-Uni est le marché où le **Chenin** blanc sera porteur durant les 2 prochaines années.

**À l'international** ce sont plutôt les importateurs, agents et grossistes et le CHR qui plébiscitent la Loire en blanc.

**En France** les blancs ligériens sont incontournables chez les cavistes : 97% d'entre eux en ont au moins une référence.

## VINS ROSÉS

La Loire apparaît **dans le top 5** des régions dont les volumes porteront la croissance dans les 2 prochaines années en Corée du sud, en Chine continentale, au Japon et aux USA.





2 200 exploitations viticoles,  
320 négociants  
et 16 caves coopératives



34 AOP + 1 IGP



42 000

hectares de surface viticole

## Les territoires



1<sup>ère</sup>

**région viticole**  
mondiale productrice  
de **chenin**, de **cabernet franc**  
et de **melon blanc**

1<sup>ère</sup>

**région viticole**  
française productrice  
de **vins blancs AOP**

2<sup>e</sup>

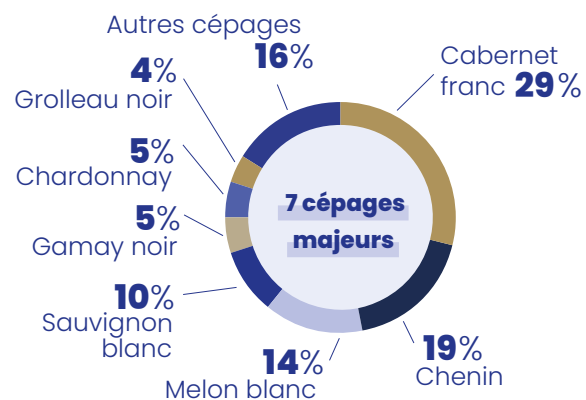
**région viticole** française  
productrice de **vins rosés AOP**  
(après la Provence) et de **fines  
bulles AOP** (après la Champagne)



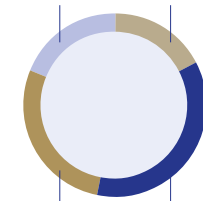
85%

des surfaces engagées  
en **agriculture biologique** ou en  
**certification environnementale**

## Les vins



Rouge **20%** Fines bulles **18%**



Rosé **27%** Blanc **35%**

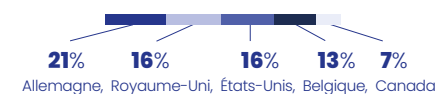


## La commercialisation



**195 millions**  
de bouteilles en France

**55 millions**  
de bouteilles exportées



## L'œnotourisme



**1.9 million** de visiteurs  
dans **350** caves  
touristiques labellisées

Données 2024  
Sur la base de 34 AOP et 1 IGP, périmètre Interloire



# Les vignobles Nantais —

- AOP Coteaux d'Ancenis
- AOP Gros Plant du Pays Nantais
- AOP Muscadet
- AOP Muscadet Côtes de Grandlieu
- AOP Muscadet Coteaux de la Loire
- AOP Muscadet Sèvre-et-Maine

# 400

VIGNERONS

# 2

CAVES  
COOPÉRATIVES

# 390 000

HECTOLITRES  
PRODUITS / AN

# 38

MILLIONS DE  
BOUTEILLES / AN

HECTARES  
DE VIGNES



# 9000



APPELLATIONS

# 6

DÉNOMINATIONS

# 10



*Découvrir les appellations*

Nés il y a 2000 ans, quand des légions romaines y ont planté les premières vignes, les Vignobles Nantais ont su traverser les siècles et surmonter les crises, comme lors du terrible hiver 1709 lorsqu'ils furent entièrement détruits par le gel. Ils furent alors reconstitués par des plants du cépage Melon Blanc, devenu depuis le cépage emblématique des vins nantais.

«Offrant  
des vins  
d'une belle  
diversité  
et réputés  
pour leur  
grande  
fraîcheur.»

Remarquablement situés entre l'océan Atlantique et la Loire et ses affluents, s'étendant sur les coteaux ensoleillés des environs de Nantes jusqu'à l'orée de la Vendée et du Maine-et-Loire, les Vignobles Nantais comptent aujourd'hui parmi les plus importants espaces viticoles des Vins de Loire. On y produit des vins blancs secs célèbres, comme le fameux Muscadet et le populaire Gros Plant, sans oublier les Coteaux d'Ancenis.

Les vigneron nantais mettent tout leur savoir-faire et tout leur cœur à l'ouvrage, pour tirer le meilleur de leur vignoble, en profitant pleinement d'une forte richesse géologique et de la douceur du climat océanique.



# Les vignobles D'Anjou-Saumur —

AOP Anjou  
AOP Anjou-Brissac  
AOP Anjou-Coteaux de la Loire  
AOP Anjou-Villages  
AOP Bonnezeaux  
AOP Cabernet d'Anjou  
AOP Coteaux de l'Aubance  
AOP Coteaux du Layon  
AOP Coteaux de Saumur  
AOP Coulée de Serrant  
AOP Quarts de Chaume Grand Cru  
AOP Rosé d'Anjou  
AOP Saumur  
AOP Saumur-Champigny  
AOP Savennières  
AOP Savennières Roche aux Moines

AOP Crémant de Loire  
produit en Anjou-Saumur et Touraine

AOP Rosé de Loire  
produit en Anjou-Saumur et Touraine

# 1100

VIGNERONS

# 2

CAVES  
COOPÉRATIVES

# 1,07 M

HECTOLITRES  
PRODUITS / AN

# 126

MILLIONS DE  
BOUTEILLES / AN

HECTARES  
DE VIGNES



# 20 000



APPELLATIONS

# 19

DÉNOMINATIONS

# 6

Les vignobles d'Anjou-Saumur sont le fruit d'une prestigieuse histoire viticole. Développé au Moyen-Âge par les monastères, le vignoble est mis à l'honneur par les rois de France et d'Angleterre dès le 12<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, les vins d'Anjou-Saumur sont réputés dans le monde entier, du Cabernet d'Anjou au Saumur-Champigny, en passant par le Coteaux du Layon et le Crémant de Loire.

En aval d'Angers, la Loire longe l'Anjou à sols noirs et ses coteaux de schiste dans la célèbre douceur du climat angevin. Tandis que du côté de Saumur, le fleuve baigne l'Anjou à sols blancs et ses caves creusées dans le tuffeau, avec un climat plus continental. Cette grande variété de terroirs et les nombreux microclimats permettent de produire avec bonheur tous les types de vins.



*Découvrir les appellations*

«En Anjou  
Saumur,  
la culture  
de la vigne  
profite  
d'une  
situation  
et de  
conditions  
idéales.»

La région produit des vins rouges et rosés, à la fois riches, fruités et épicés, élaborés à partir de cépages comme le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon et le Gamay. On y trouve également des vins blancs élégants, complexes et rafraîchissants, principalement issus du Chenin Blanc. Enfin, c'est la région des vins effervescents comme le Crémant de Loire ou le Saumur Fines Bulles.



# Les vignobles de Touraine –

de la vallée du Loir et du Haut-Poitou

AOP Bourgueil  
AOP Chinon  
AOP Coteaux-du-Loir  
AOP Coteaux du Vendômois  
AOP Haut-Poitou  
AOP Jasnières  
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
AOP Touraine  
AOP Touraine Noblé-Joué  
AOP Vouvray

AOP Crémant de Loire  
produit en Anjou-Saumur et Touraine

AOP Rosé de Loire  
produit en Anjou-Saumur et Touraine

# 1100

VIGNERONS

# 8

CAVES  
COOPÉRATIVES

# 570 000

HECTOLITRES  
PRODUITS / AN

# 58

MILLIONS DE  
BOUTEILLES / AN

HECTARES  
DE VIGNES



# 1200



APPELLATIONS

# 9

DÉNOMINATIONS

# 5

Déjà célébré par Henri IV, François 1<sup>er</sup> ou encore Rabelais, les vignobles de Touraine, par ses paysages de vignes exceptionnels le long de la Loire, entre caves troglodytiques et châteaux prestigieux, sont inscrits au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO depuis 2000. Une reconnaissance internationale qui consacre l'harmonie entre les hommes et leur territoire.

Les vignobles de Touraine rassemblent des terroirs forts différents, entre Blois et Chinon, disposés de part et d'autre de la Loire et de ses affluents, à la croisée de deux influences climatiques : l'une océanique et plus humide, l'autre continentale et plus ensoleillée. À cela s'ajoute une grande diversité de sols composés de craie tuffeau, de sables et d'argiles à silex, et de graviers roulés par les cours d'eau au fil du temps.

Dans les vignobles de Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et de Chinon, on élève des rouges réputés issus de Cabernet Franc. Dans les vignobles de Vouvray, on produit de célèbres vins blancs tranquilles ou effervescents issus du Chenin. Et dans celui de Touraine d'Azay-le-Rideau, on réinvente des rosés « gris » issu du cépage Grolleau. Il y a tant à découvrir...

«Fidèles et enthousiastes, les vignerons de Touraine continuent de sublimer les raisins de leur terre.»



Découvrir les appellations



L'indication géographique protégée (IGP) Val de Loire, c'est la garantie de la qualité et de l'origine des vins produits dans les 14 départements du bassin viticole ligérien. La production des IGP Val de Loire, qu'on appelait auparavant « vins de pays », est encadrée par un cahier des charges précis :

« 100 % des raisins utilisés doivent ainsi provenir du vignoble de Loire. »

L'IGP Val de Loire se décline en blanc (60%), en rouge (20%) et en rosé (20%), qui peuvent être produits en monocépage ou en assemblage, à partir de 31 cépages autorisés. Les blancs, pour la majorité, vinifiés en sec, se caractérisent par leur vivacité et la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux. Les rouges, à la structure légère, parfois corsée se distinguent par leur souplesse. Quant aux rosés, ils se révèlent légers, fringants et rafraîchissants.

**IGP**

**Val de Loire —**

#### **Cépages Rouges**

Abouriou  
Artaban  
Cabernet Cortis  
Cabernet Franc  
Cabernet-Sauvignon  
Côt (Malbec)  
Egiodola  
Gamay  
Gamay de Bouze  
Gamay de Chaudenay  
Grolleau  
Merlot  
Négrette  
Pineau d'Aunis  
Pinot noir  
Vidoc

#### **Cépages Blancs**

Chardonnay  
Chenin  
Floreal  
Folle blanche  
Grolleau gris  
Melon Blanc  
Orbois  
Pinot blanc  
Pinot gris  
Sacy  
Sauvignon  
Sauvignon gris  
Soreli  
Souvignier Gris  
Voltis

# Des appellations uniques,

La grande originalité des Vins de Loire tient au fait qu'ils sont pour la plupart issus d'un cépage unique. Les vignerons cultivent et subliment la typicité de chaque cépage, qui font la spécificité et la renommée de ces appellations, offrant ainsi une gamme de vins très diversifiée, des appellations uniques, de renommées et de haute expression.



- Les blancs secs
- Les blancs moelleux et demi-secs
- Les rouges
- Les rosés
- Les fines bulles

## Chenin Blanc

- Anjou ●●
- Anjou Coteaux de la Loire ●
- Bonnezeaux ●
- Chinon ●
- Coteaux de l'Aubance ●
- Coteaux du Layon ●
- Coteaux du Layon « Villages » ●
- Coteaux du Layon 1<sup>er</sup> Cru Chaume ●
- Coteaux du Loir ●●
- Coteaux de Saumur ●
- Coteaux du Vendômois ●
- Coulée de Serrant ●●
- IGP Val de Loire ●
- Jasnières ●●
- Quarts de Chaume Grand Cru ●
- Saumur ●●
- Saumur Fines Bulles ●
- Savennières ●●
- Savennières Roche aux Moines ●●
- Touraine Amboise ●
- Touraine Azay-le-Rideau ●
- Touraine Mesland ●
- Vouvray ●●●

## Melon Blanc

- Muscadet ●
- Muscadet Cotes de Grandlieu ●
- Muscadet Coteaux de la Loire ●
- Muscadet Coteaux de la Loire cru Champtoceaux ●
- Muscadet Sèvre et Maine ●
- Muscadet Sèvre et Maine crus communaux ●
- IGP Val de Loire ●

## Sauvignon Blanc

- Haut-Poitou ●
- IGP Val de Loire ●
- Touraine ●
- Touraine Chenonceaux ●
- Touraine Oisly ●

## Folle Blanche

- Gros Plant du Pays Nantais ●
- IGP Val de Loire ●

# ou l'art du monocépage !

## Cabernet Franc

- Anjou ●●
- Anjou-Brissac ●
- Anjou-Villages ●
- Bourgeuil ●●
- Cabernet d'Anjou ●
- Chinon ●●
- Coteaux du Vendômois ●
- Haut-Poitou ●●
- IGP Val de Loire ●●
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil ●●
- Saumur ●●●
- Saumur-Champigny ●
- Saumur Puy-Notre-Dame ●

## Cabernet Sauvignon

- Anjou ●
- Anjou-Brissac ●
- Anjou-Villages ●
- Cabernet d'Anjou ●

## Côt (Malbec)

- IGP Val de Loire ●●
- Touraine ●●
- Touraine-Amboise ●●
- Touraine-Chenonceaux ●

## Gamay

- Anjou ●
- Coteaux d'Ancenis ●●
- Haut-Poitou ●●
- IGP Val de Loire ●●
- Touraine ●●
- Touraine-Mesland ●●

## Grolleau

- IGP Val de Loire ●●
- Touraine-Azay-le-rideau ●

## Pineau d'Aunis

- Coteaux du Loir ●●
- Coteaux du Vendômois ●●
- IGP Val de Loire ●●

## Pinot Meunier

- Touraine-Noble-Joué ●

## Malvoisie (Pinot Gris)

- Coteaux d'Ancenis ●●

## Sauvignon Gris

- Haut-Poitou ●

## VIGNOBLES NANTAIS

- AOP Gros Plant du Pays Nantais ●
- AOP Muscadet** ● —
- AOP Muscadet Sèvre-et-Maine
- et « Crus Communaux »\* ●
- AOP Muscadet Côtes de Grandlieu ●
- AOP Muscadet Coteaux de la Loire\*\* ●
- AOP Coteaux d'Ancenis ●●●●

\* Clisson • Gorges • Le Pallet • Goulaine • Monnières-Saint-Fiacre • Mouzillon Tillières  
• Château-Thébaud • La Haye-Fouassière • Vallet - \*\* Champtoceaux

## VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR

- AOP Anjou** ●●●● —
- AOP Anjou-Villages ●
- AOP Anjou-Brissac ●
- AOP Coteaux de l'Aubance ●
- AOP Cabernet d'Anjou ● —
- AOP Rosé d'Anjou ● —
- AOP Anjou-Coteaux de la Loire ●
- AOP Savennières ●●
- AOP Savennières Roche aux Moines ●●
- AOP Coulée de Serrant ●●
- AOP Bonnezeaux ●
- AOP Coteaux du Layon ●
- ↳ AOP Coteaux du Layon « Villages »\* ●
- ↳ AOP Coteaux du Layon 1<sup>er</sup> Cru Chaume ●
- AOP Quarts de Chaume Grand Cru ●
- AOP Saumur** ●●●● —
- ↳ AOP Saumur Fines Bulles ●
- ↳ AOP Saumur Puy-Notre-Dame ●
- AOP Saumur-Champigny ●
- AOP Coteaux de Saumur ●

\* Beaulieu-sur-Layon • Faye-d'Anjou • Rablay-sur-Layon • Rochefort-sur-Loire  
• Saint-Aubin-de-Luigné • Saint-Lambert-du-Lattay

## VIGNOBLES DE TOURAINE

de la Vallée du Loir et du Haut-Poitou

- AOP Haut-Poitou ●●●●
- AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil ●●
- AOP Bourgueil ●●
- AOP Chinon ●●●●
- AOP Coteaux du Loir ●●●●
- AOP Jasnières ●●
- AOP Coteaux du Vendômois ●●●●
- AOP Vouvray ●●●●
- AOP Touraine** ●●●● —
- ↳ AOP Touraine Amboise ●●●●
- ↳ AOP Touraine Azay-le-Rideau ●●●●
- ↳ AOP Touraine Chenonceaux ●●●●
- ↳ AOP Touraine Oisly ●●
- ↳ AOP Touraine Mesland ●●●●
- AOP Touraine Noble-Joué ●●

- Les blancs secs
- Les rouges
- Les rosés
- Les blancs moelleux
- Les fines bulles
- Rosé de Loire  
produit en Anjou-Saumur et Touraine
- Crémant de Loire  
produit en Anjou-Saumur et Touraine

- Délimitation régionale du Pays Nantais
- Délimitation régionale d'Anjou
- Délimitation régionale de Saumur
- Délimitation régionale de Touraine

**INTERLOIRE**  
34 AOP et 1 IG

