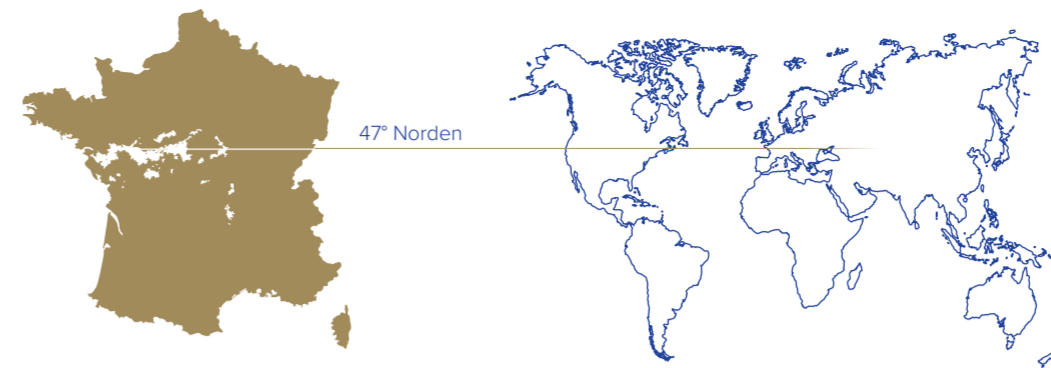


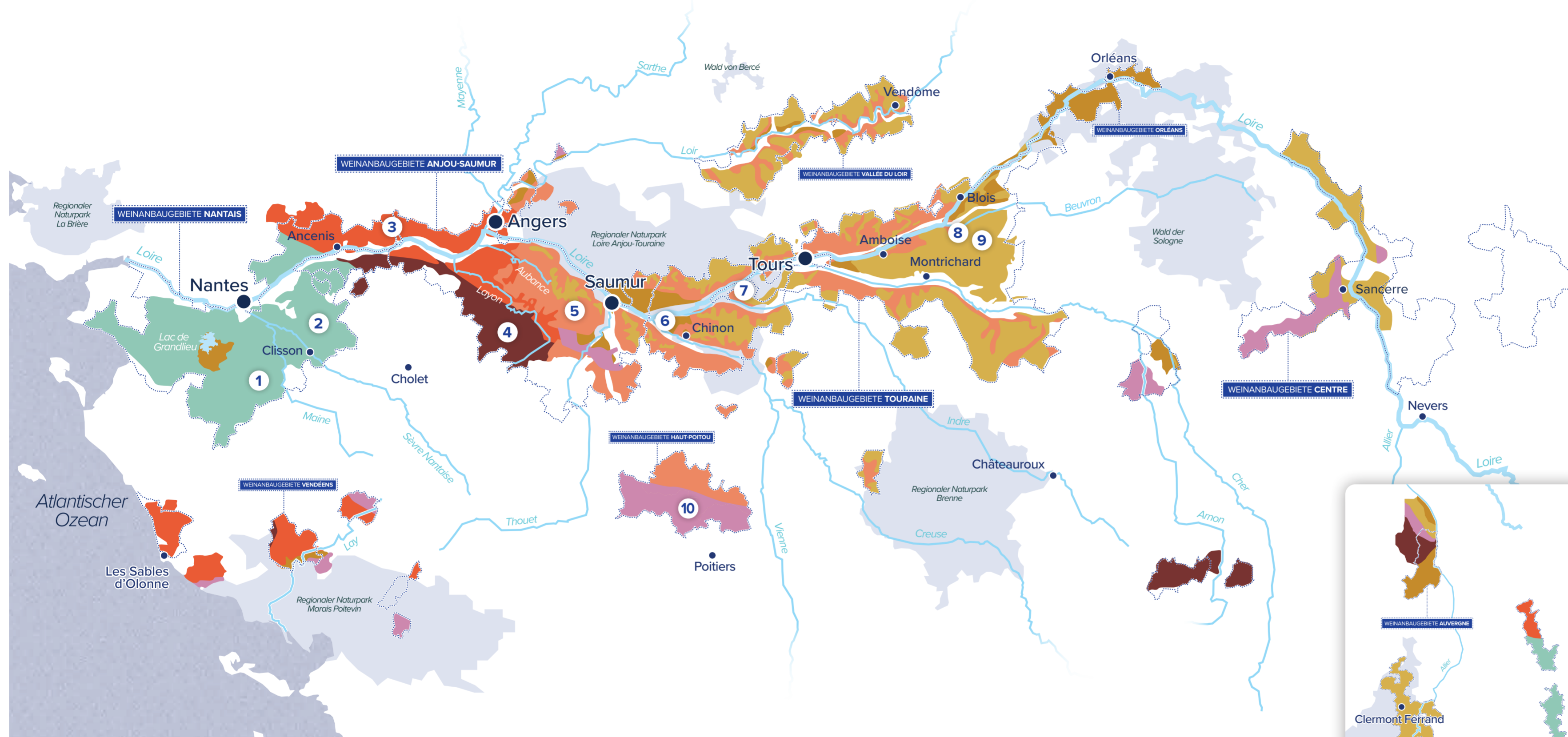
# KLIMA UND GEOLOGIE DER LOIRE-WEINE



MARITIMES KLIMA

MARITIME UND KONTINENTALE EINFLÜSSE

KONTINENTALE EINFLÜSSE



## GEOLOGIE

**ARMORIKANISCHES MASSIV UND ZENTRALMASSIV** Alter Gebirgssockel

- Gneis, Granit und verwandtes Gestein
- Schiefer (Präkambrischer)
- Urschiefer

**PARISER BECKEN** Sedimentgestein

- Weißer und gelber Tuffstein aus dem Turonium (Kreidezeit)
- Sandig-kiesiges Schwemmland
- Sand und Lehm mit Feuerstein aus dem Senonium
- Kalkstein (Jura)

## ERUPTIVGESTEIN

**1 GRANIT**  
Der aus dem Erdkern stammende Granit ist ein magmatisches Gestein, das kennzeichnend für die Bretagne und ihr Kulturerbe ist. Auf diesem harten, sauren Gestein, dessen Mineralien mit bloßem Auge sichtbar sind, gedeiht die Rebsorte Melon Blanc. Sie verleiht den Muscadet-Weinen eine ihrer charakteristischsten Ausdrucksformen.

**3 URSCHIEFER**  
Urschiefer kommt in verschiedenen Erscheinungsformen und Farben vor (Oberer Schiefer, Purpurschiefer, Sandsteinschiefer...). Diese Unterschiede erklären die Einzigartigkeit der jeweiligen Weinbereitung, wie zum Beispiel im Weinbaugebiet Coteaux de l'Aubance. Die dünnen Schieferplatten, mit denen traditionell die regionalen Wohnhäuser gedeckt werden, stammen von dort.

**2 GNEIS**  
Der aus der Metamorphose von Granit oder Schiefer entstandene Gneis ist das andere, dem Meer zugewandte Gestein der Weinbaugebiete von Nantes. Die Reben wurzeln und ernähren sich gerne in diesem Mineral. Seine Fähigkeit, Wärme an die Pflanze abzugeben, ist auch in der Lebendigkeit der Muscadet-Weine zu spüren.

**4 PRÄKAMBRISCHER SCHIEFER**  
Diese metamorphen Schiefer sind die mineralische Grundlage der meisten Anjou-Spitzenweine, die aus den Rebsorten Cabernet Franc und Chenin Blanc gewonnen werden. Sie bilden die ältesten Böden des Weinbaugebiets (über 530 Millionen Jahre alt) und befinden sich mehrheitlich südlich der Loire und des Layon.

## SEDIMENTGESTEIN

### WEISSE UND GRÜNE KREIDE

**5** Dieses kalkhaltige Sedimentgestein marinen Ursprungs ist ein weiches Kreidgestein, das zur Gestaltung des regionalen Erbes, unter anderem der berühmten Loire-Schlösser, verwendet wurde. Hier werden Cabernet Franc und Chenin Blanc angebaut, Rebsorten, die oft strukturierte und komplexe Weine hervorbringen. Die natürlichen Tuffsteinkeller sind ideal, um unsere besten Saumur- und Touraine-Weine über Jahrzehnte hinweg zu lagern.

**6 SANDIG-KIESIGES SCHWEMMLAND**  
Das regional auch „Varenes“ genannte Schwemmland besteht aus Sedimenten, die von Wasserläufen abgelagert wurden (Kieselsteine, Schotter, Rolkiesel, Sand...). Die meisten dieser Böden sind in Chinon oder in der Region um Bourgueil mit Cabernet Franc bepflanzt, wo sie wunderbare, runde und samtige Weine hervorbringen.

### GELBE KREID (TUFFSTEIN AUS DEM TURONIUM)

**7** Gelber Tuffstein ist ein Kalkgestein, das auf eine unruhige Sedimentablagerung in warmem, flachem Meerwasser zurückzuführen ist. In diesen Böden, die in der Region „Aubuis“ genannt werden, finden die Reben oftmals in großer Tiefe Wasser- und Mineralienreserven, die den Weinen, z.B. aus der Region Vouvray, einen kraftvollen Charakter verleihen. Die geologische Stufe des Turonioms wurde nach der Stadt Tours benannt.

**8 SANDE AUS DEM SENONIUM**  
Als sich das Meer allmählich zurückzog (vor etwa 100 Millionen Jahren), lagerte es zwischen den Sedimenten den Sand ab, den man heute entlang des gesamten Flussbetts der Loire findet. Es handelt sich um durchlässige, leicht zu bearbeitende Böden, in denen die Reben gut wurzeln fruchtige und leichte Weine hervorbringen.

### LEHMBÖDEN MIT FEUERSTEIN „ARGILES À SILEX“

**9** Die in der Region „Perruches“ oder „Chailloux“ bezeichneten Lehmböden mit Feuerstein kommen in der Touraine im Wechsel mit sandigen Formationen vor. Chenin Blanc und Sauvignon Blanc lieben diese Böden, die an der Oberfläche durch die Feuersteine erwärmt werden, und schöpfen nicht selten ihre mineralischen Ausdrucksformen daraus.

**10 KALKSTEIN (JURA)**  
Dieses kalkhaltige Sedimentgestein maritimen Ursprungs ist reich an fossilen Austern. Zusammen mit dem Lehm der Hänge verleiht er den Sauvignon Blanc-Weinen Eleganz und einen langen Abgang. Er ist auch im Westen des Loirebeckens zu finden.



## KLIMATOLOGIE

Das insgesamt gemäßigte Klima an der Loire unterliegt in der Region Nantes und im Anjou maritimen Einflüssen; ein kontinentaler Einfluss tritt vom Saumurois bis zur Touraine auf, wobei die ozeanischen Strömungen durch das Hügelland mehr und mehr zurückgehalten werden. In der Touraine wechselt das Klima zu einem halbkontinentalen Klima mit immer weniger Meeresinflüssen.

Dabei übernehmen die Loire und ihre zahlreichen Nebenflüsse für das Klima eine stark mäßigende Rolle: Sie begünstigen die Entstehung einer Vielzahl von Mikroklimata, die für den Anbau von Weinreben geeignet sind, und tragen somit zu einer großen Vielfalt an Weinen bei. Ihre Pufferwirkung ist entscheidend für die Herstellung von Süß- und Likörweinen.

In der Region Nantes sorgt der Meeresinfluss für eine Verringerung der jahreszeitlichen Schwankungen: Herbst und Winter sind mild, die Sommer heiß und oft feucht.

Anjou zeichnet sich durch ein maritimes Klima aus: nicht zu strenge Winter, warme Sommer mit viel Sonnenschein, und geringe Temperaturunterschiede; bemerkenswert sind einige sehr trockene Mikroklimata, in denen eine mediterrane Flora gedeiht.

Im Saumurois können die Westwinde die Hügel nicht überwinden. Das Klima wird semiozeanisch und es entstehen naturbedingt stärkere jahreszeitliche Schwankungen.

Dies gilt auch für die Touraine, die sich am Schnittpunkt ozeanischer und kontinentaler Einflüsse befindet. Die in Ost-West-Richtung hintereinander gelegenen Täler schwächen den kontinentalen Einfluss ab und begünstigen Mikroklimata, die für den Weinanbau besonders geeignet sind.

In den Weinbaugebieten des Centre-Loire herrscht ein eher semikontinentales Klima mit starken Temperaturschwankungen.

Generell sind diese Regionen durch eine große Anzahl unterschiedlicher Mikroklimata geprägt, abhängig von der Höhe und Himmelsrichtung der Hänge, sowie durch einen mehr oder weniger starken Einfluss des vorherrschenden Windes, « der Bise » aus Nordosten.



## WICHTIGSTE REBSORTEN

Die Harmonie zwischen Rebsorten und Terroirs, die sich durch eine stimmige Vielfalt auszeichnet, ist umso außergewöhnlicher, als einige der großen Rebsorten der Region ihren Ursprung entlang der Loire haben, während andere wiederum aus dem Osten oder Südwesten Frankreichs stammen.

Die Einzigartigkeit der Loire-Weine ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass sie vorwiegend sortenrein ausgebaut werden: Melon Blanc oder Folle Blanche; Chenin Blanc, Cabernets und Gamay; Sauvignon Blanc, aber auch Grolleau, Côt, Pineau d'Aunis, Chardonnay... Diese weltweit einzigartige Palette an Rebsorten bietet ein extrem vielfältiges und ausdrucksstarkes Angebot.

VINS DE  
**Loire**