

La vallée de la Loire

« Cette vallée.... ceinte de coteaux merveilleusement agréables »

LA FONTAINE

Sommaire

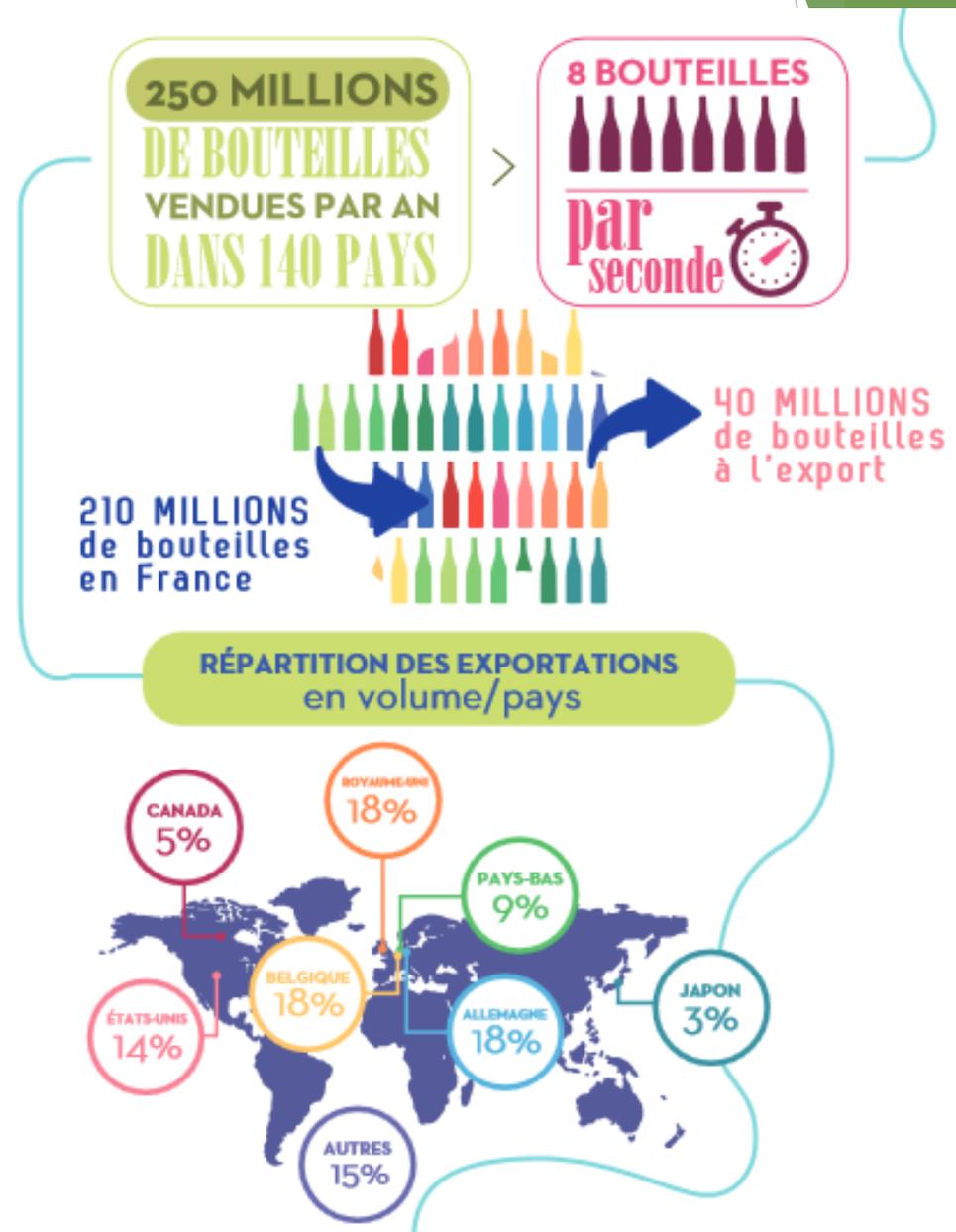
- ▶ Quelques chiffres...
- ▶ Quelques dates clés
- ▶ Zoom sur les terroirs
 - ▶ Géographie
 - ▶ Géologie
 - ▶ Les cépages
- ▶ Quelques techniques particulières d'élaboration:
 - ▶ La méthode traditionnelle
 - ▶ L'élaboration des liqueux



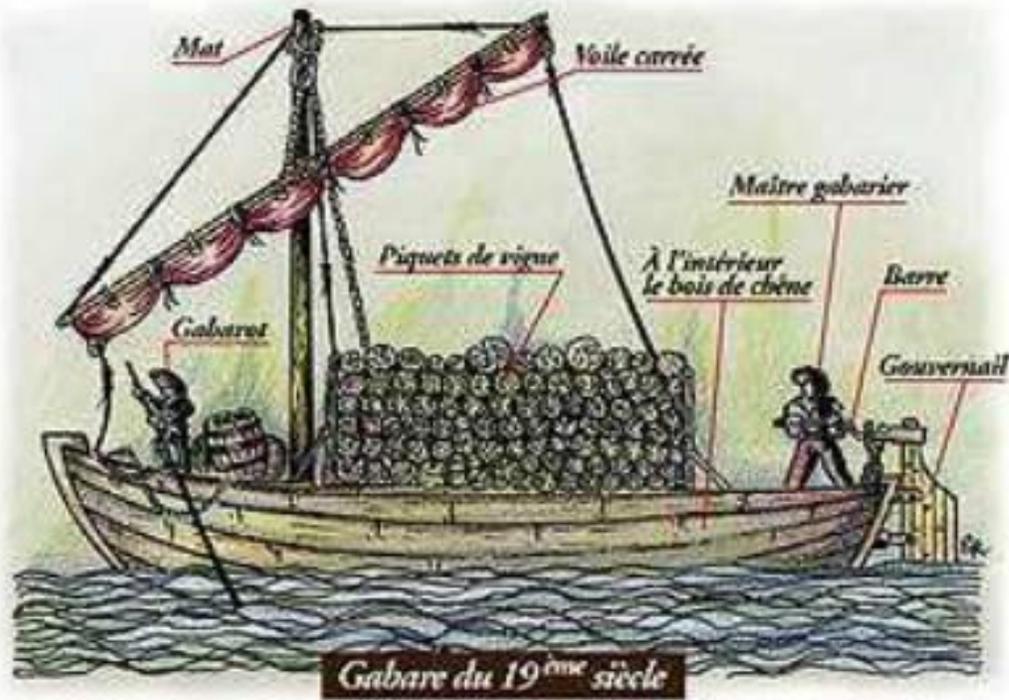


Quelques chiffres...

- ▶ 70000 ha de vigne
- ▶ 2^e vignoble de France en volume
 - ▶ Equivalent à la Vallée du Rhône



Un peu d'histoire !



Les vins de Loire en quelques chiffres:

Le vignoble nantais a été planté par les Romains il y a plus de 2 000 ans.

- Vème siècle: Naissance de la viticulture en Val de Loire.
- **XIIe siècle: Le vignoble angevin connaît un véritable essor:**
Henri II Plantagenêt, comte d'Anjou, devient roi d'Angleterre en 1154, il fait en effet servir les vins d'Anjou à la cour, habitude que conservent ses successeurs Jean-sans-Terre et Henri III.
- **XVIe siècle : François Rabelais** mentionne dans ses écrits les vins de Chinon issus du **cépage « breton »**
- **XVIII et XIXe siècle : Arrêt du développement**
1709: un terrible hiver s'abat sur le vignoble. La température descend même jusqu'à -20° C.

La Révolution Française a des **effets dévastateurs sur le vignoble du Val de Loire** (guerres de Vendée).

Fin du XIXe siècle: **crise phylloxérique** qui détruira une grande partie des vignobles.

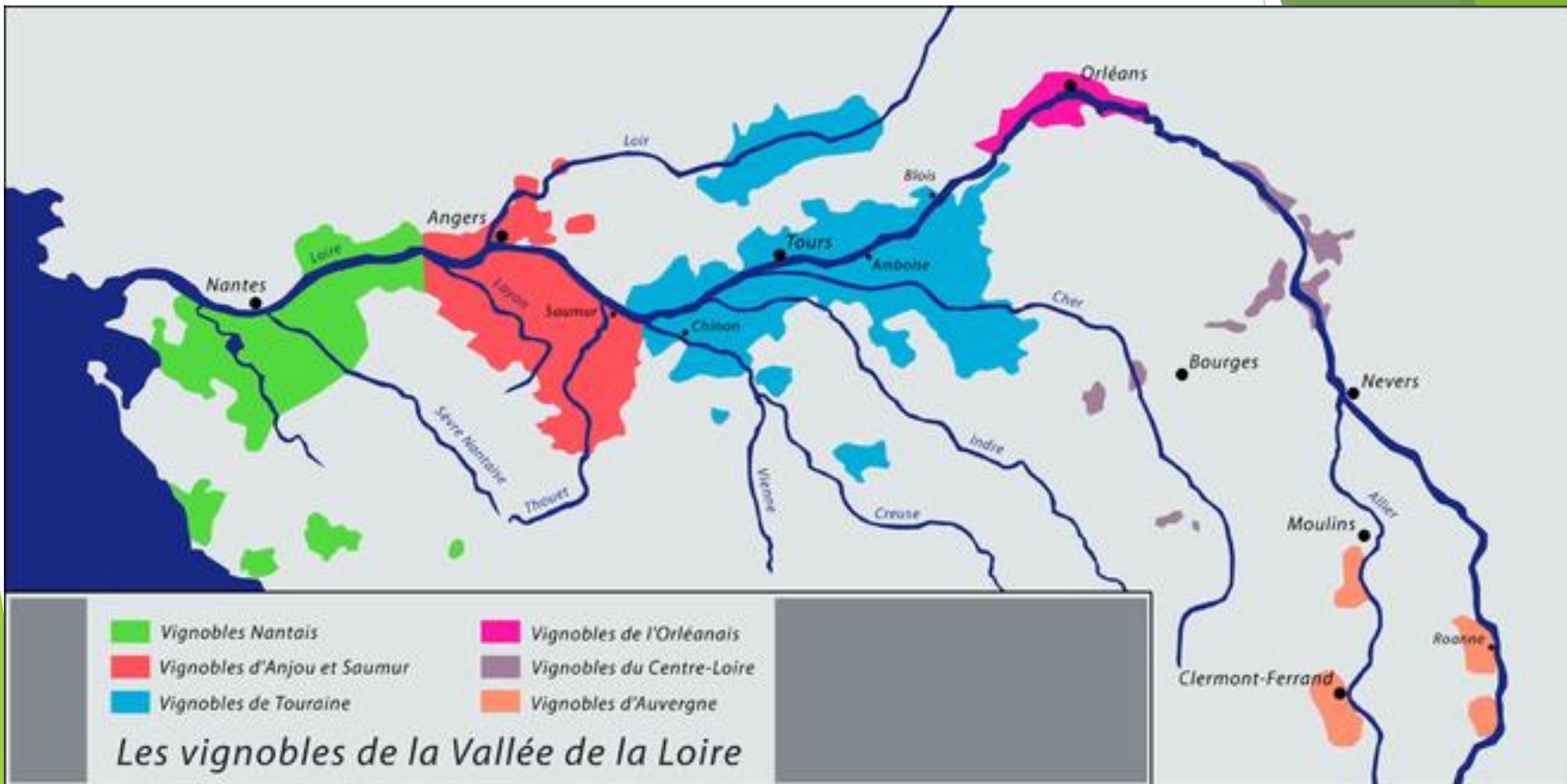
Une fois la crise résolue, la recherche de qualité devient une préoccupation majeure et donne **naissance à des appellations de grand renom** reconnues comme Appellations d'Origine dès 1936.

En 2000 le Val de Loire (en partie) a été **classé au Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO.**

Un peu de géographie...

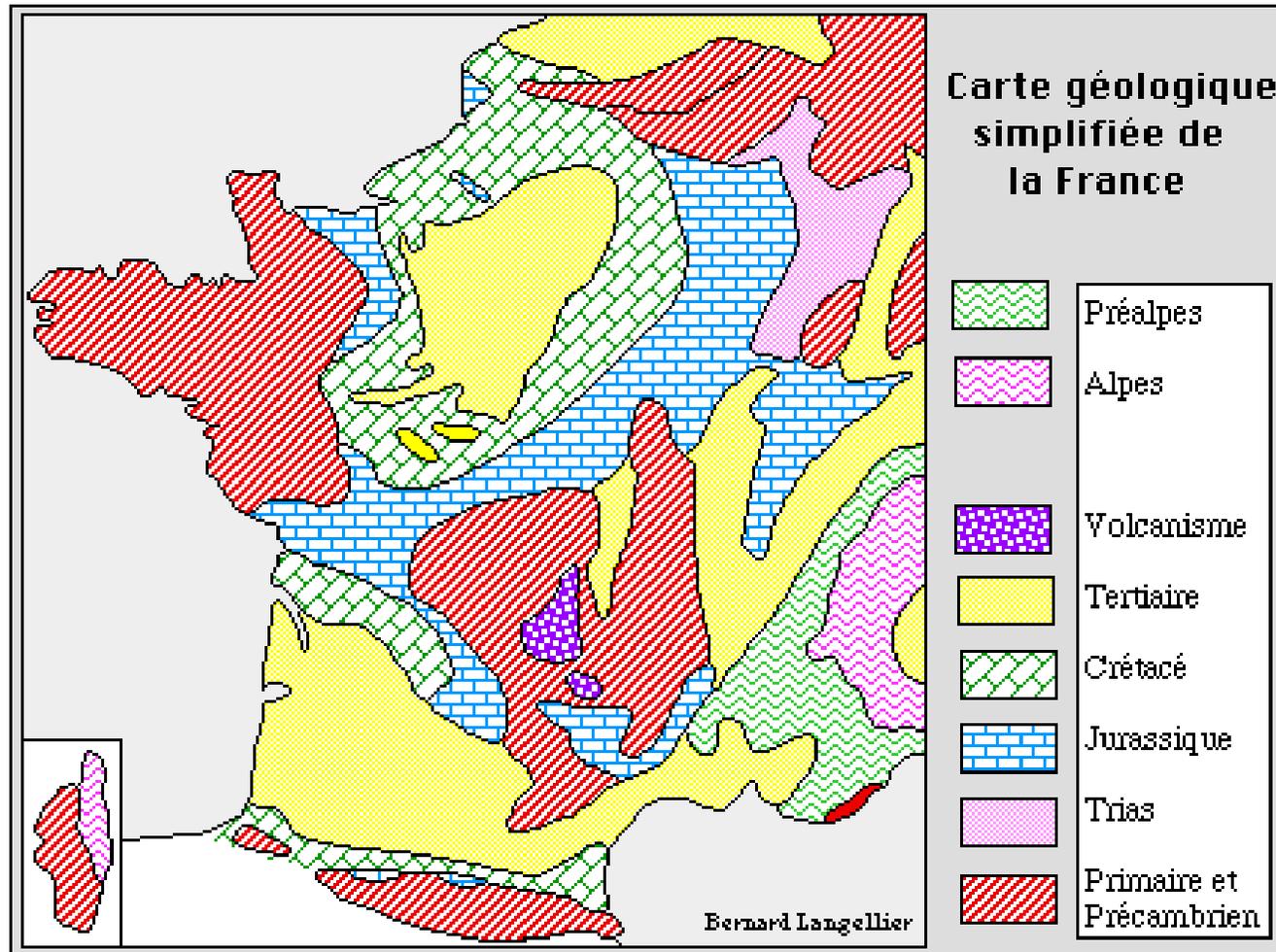


Un peu de géographie...



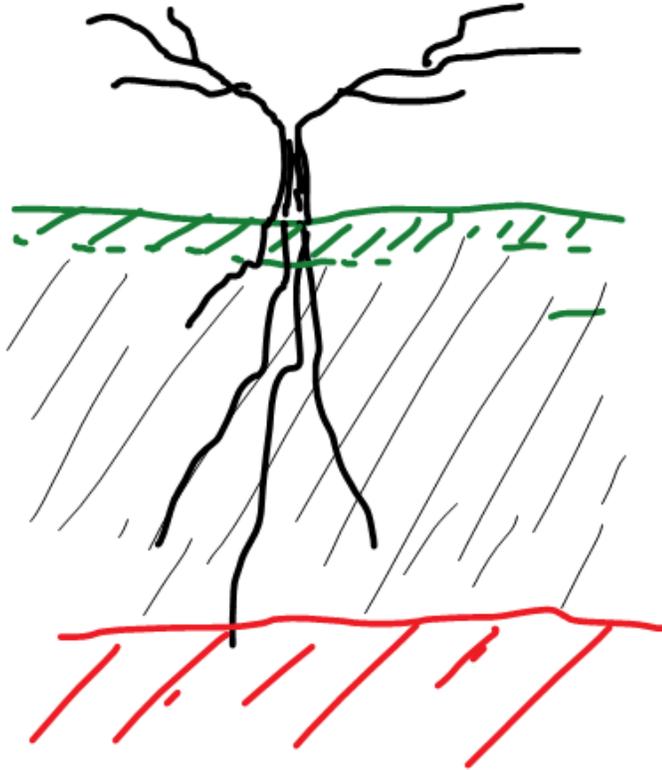
Un peu de géologie...

- ▶ Comprendre les sols pour comprendre les vins !
- ▶ Une région viticole très vaste avec des sols et sous sols bien différents.



Comprendre les sols pour comprendre les vins ...

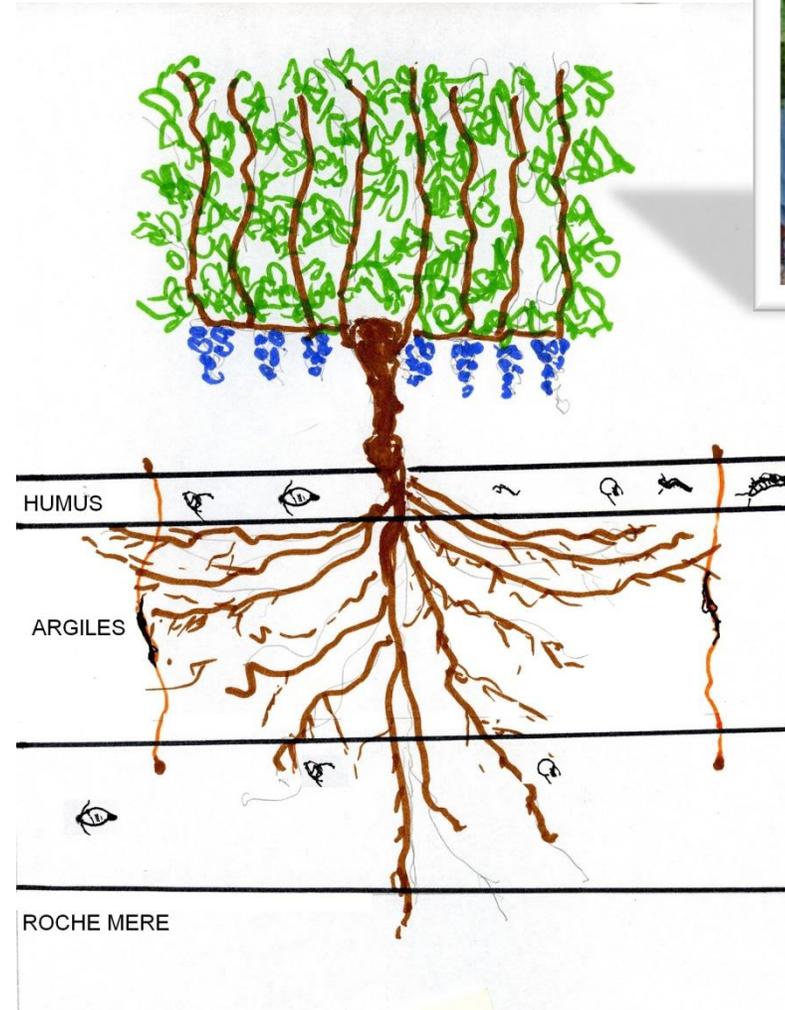
Un peu de pédologie!



Matière organique

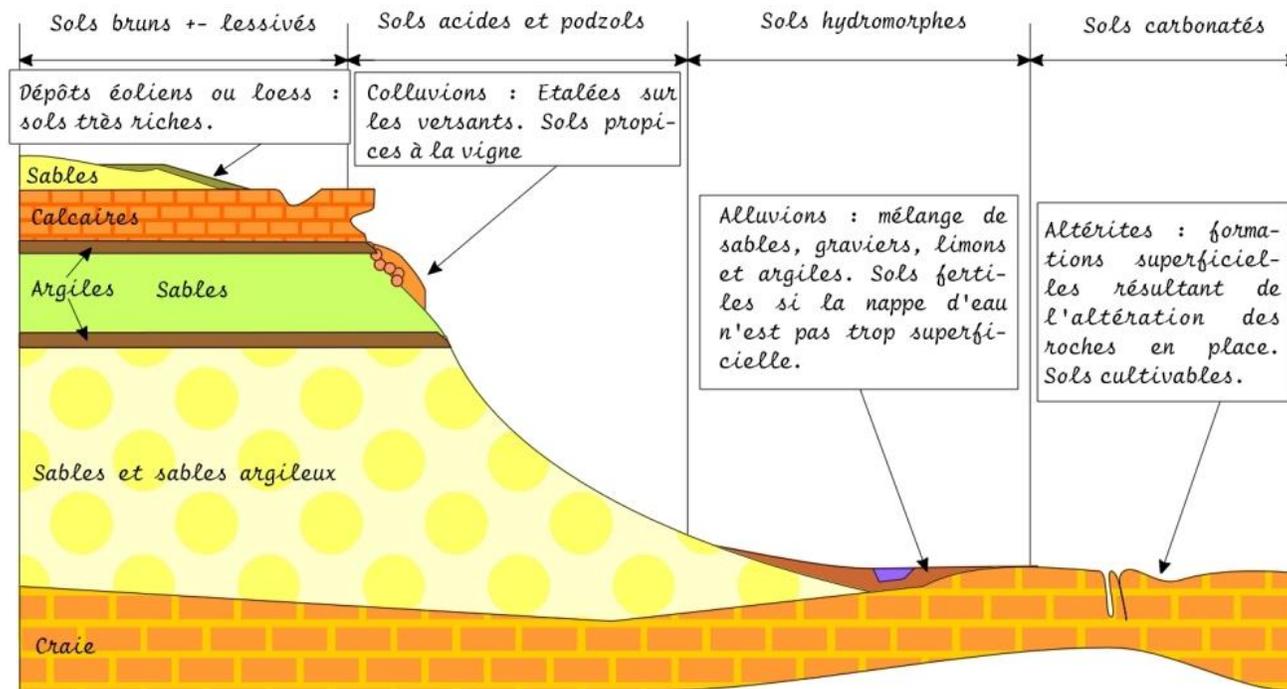
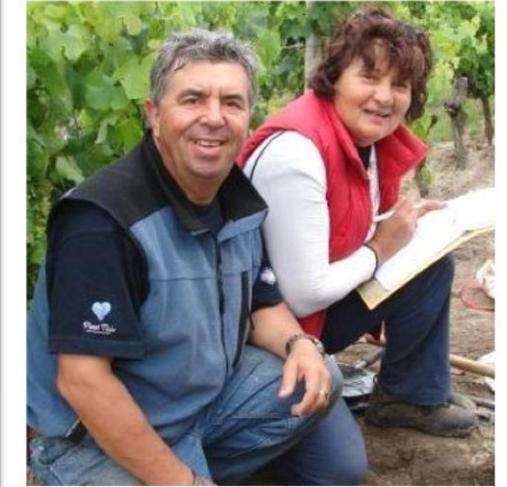
Le sol

Roche mère



Comprendre les sols pour comprendre les vins ...

Un peu de pédologie!

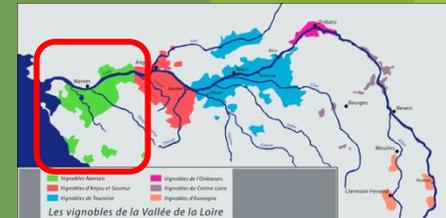


Le Pays Nantais

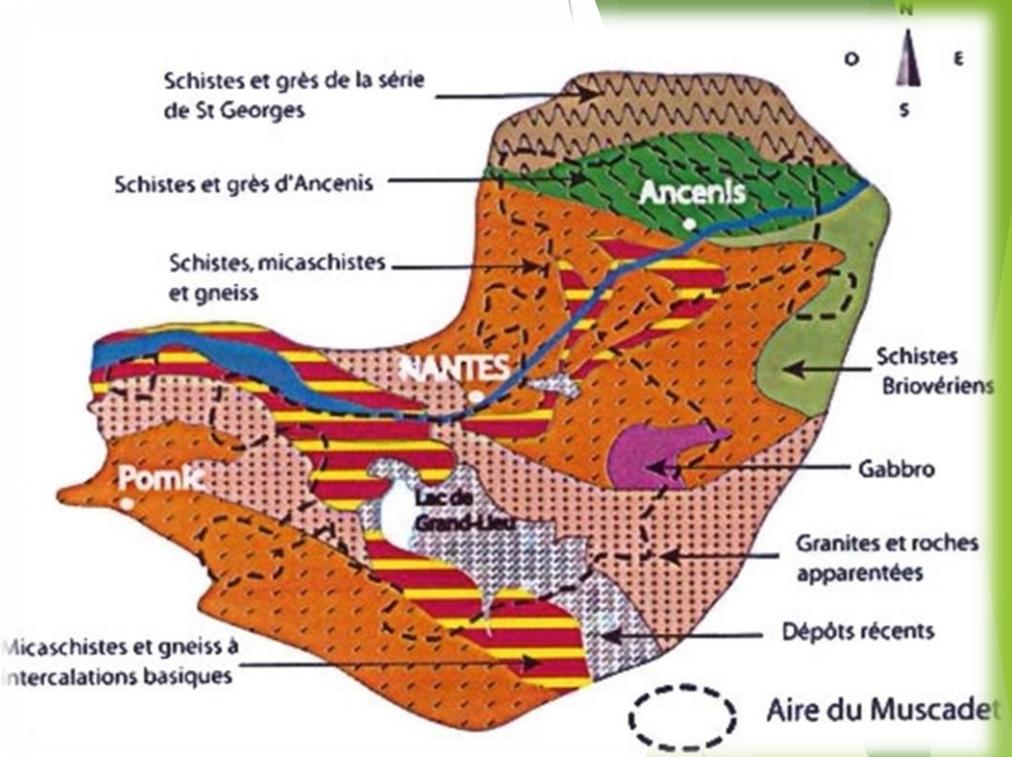
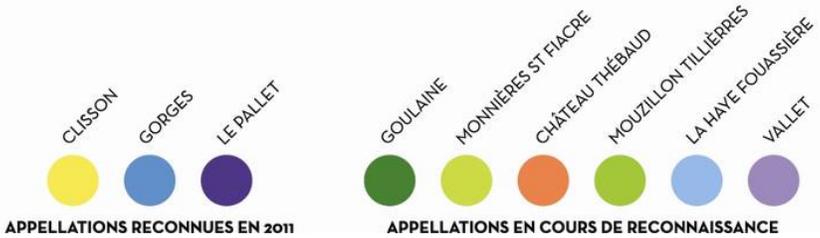
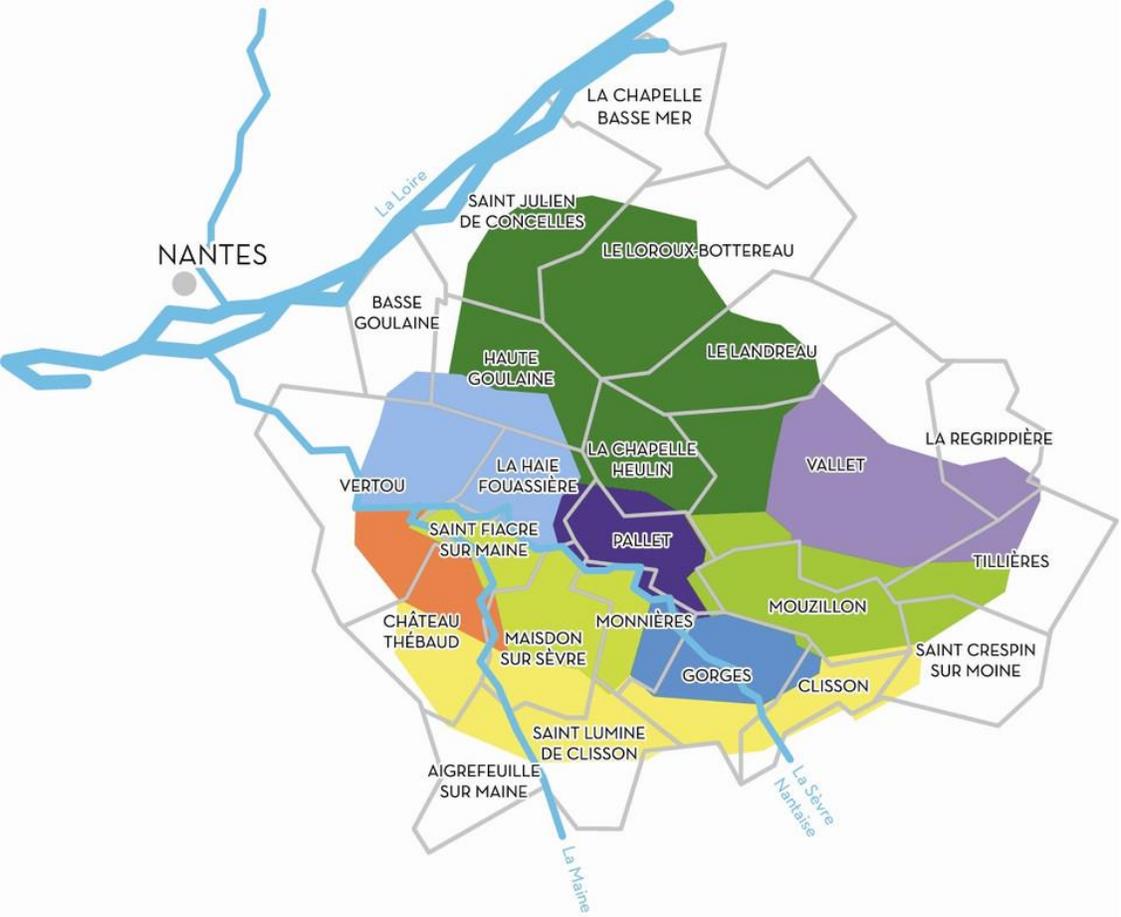
- ▶ De Saint Nazaire à Ancenis
- ▶ Deux cépages majoritaires :
 - ▶ Le Melon de Bourgogne (Muscadets)
 - ▶ La Folle blanche (Gros Plant)
- ▶ Grande variété de sols très qualitatifs → Création de crus communaux



Gabbro



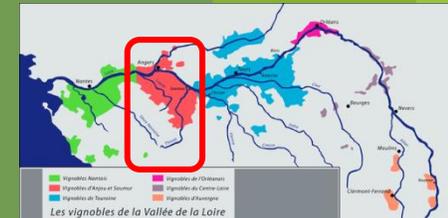
Zoom sur les crus du Muscadet



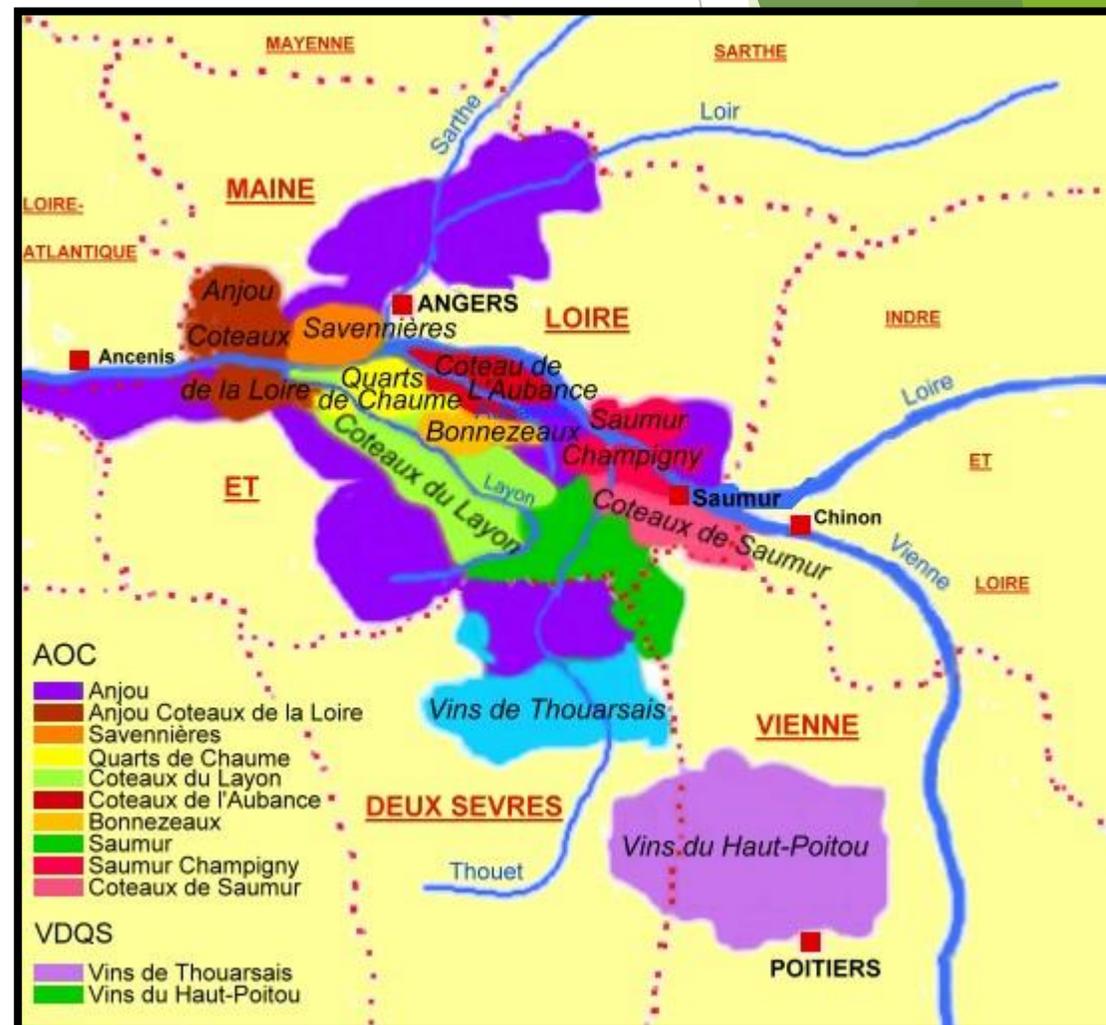
Zoom sur les crus du Muscadet

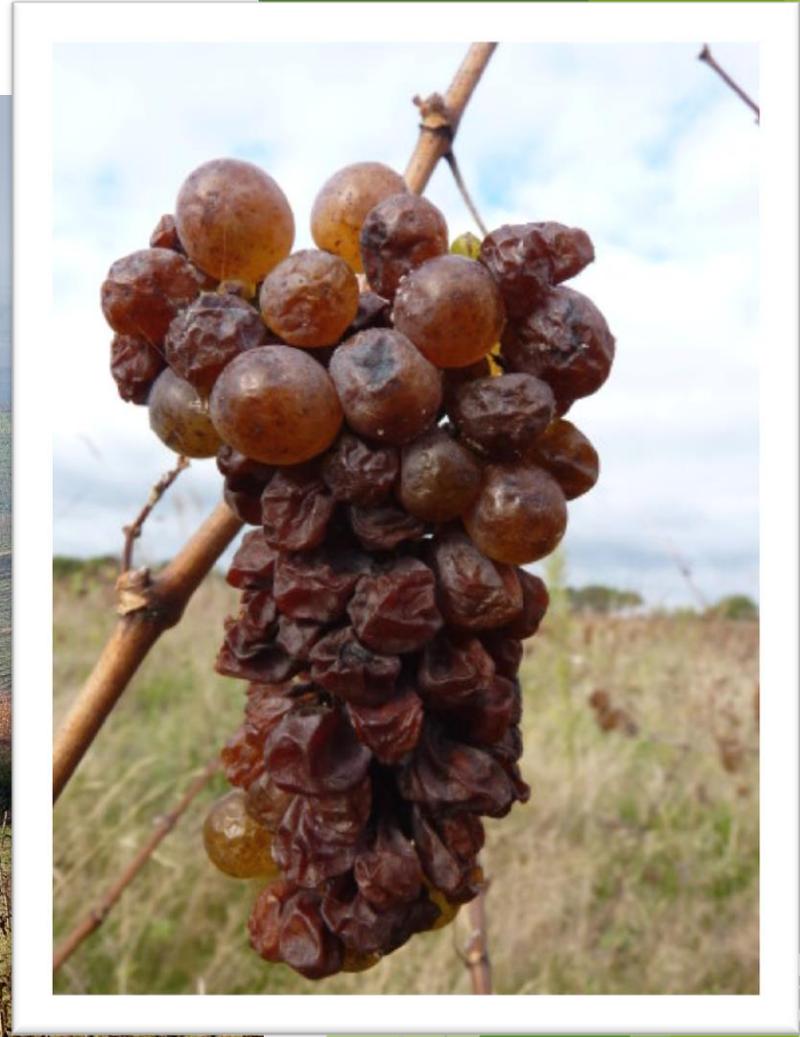


L'Anjou et le Saumurois



- ▶ De Ancenis à Saumur
- ▶ Deux cépages majoritaires:
 - ▶ Cabernet franc (Rouges)
 - ▶ Chenin (Blancs secs, moelleux et effervescents)
- ▶ Région très qualitative pour les liquoreux
- ▶ Quelques crus:
 - ▶ en Layon et sur l'appellation Savennières





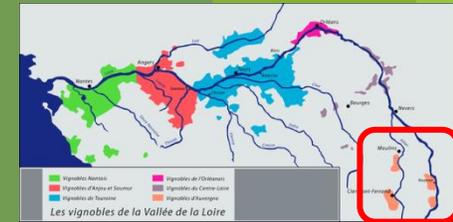


Le Tuffeau :
La pierre précieuse de la vallée de la Loire

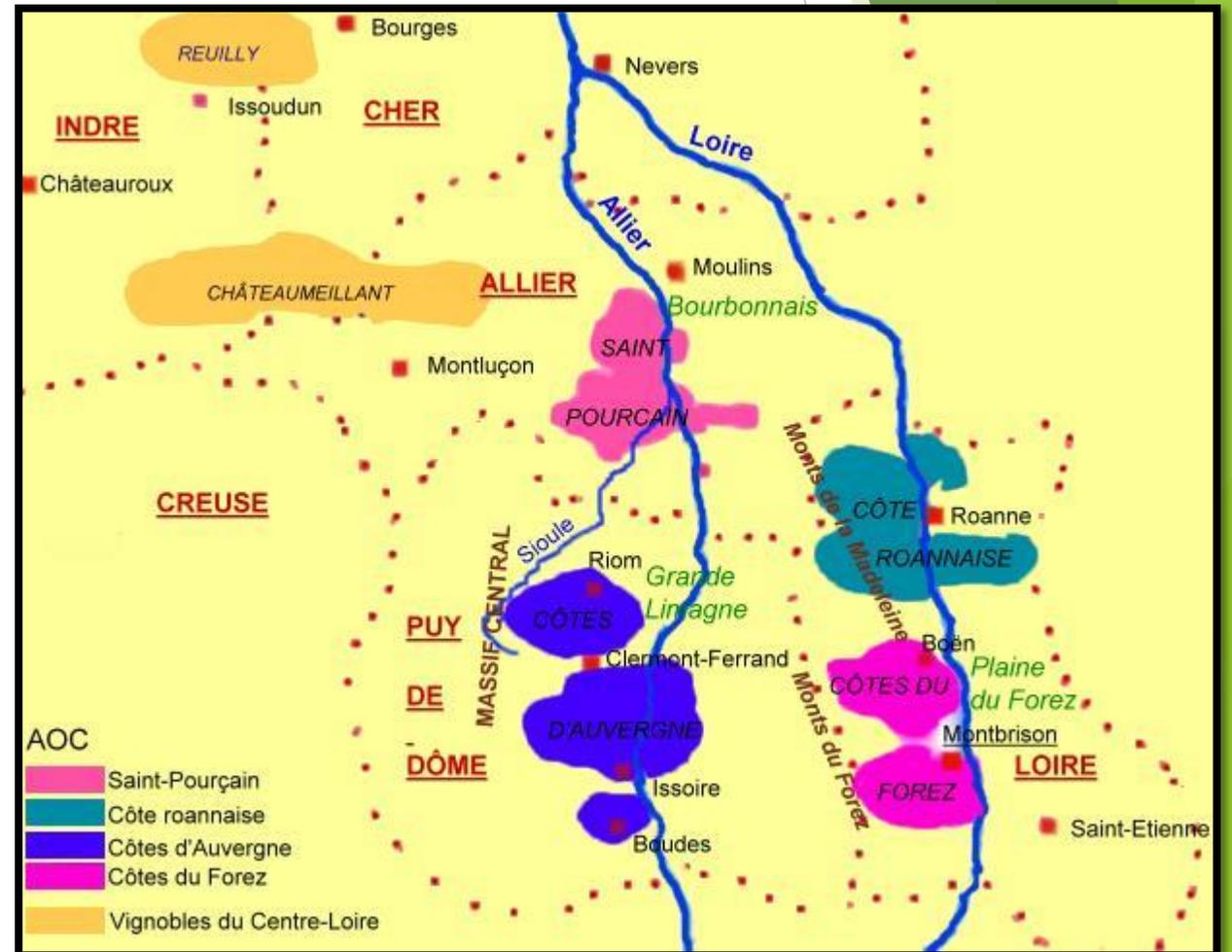




L'Auvergne



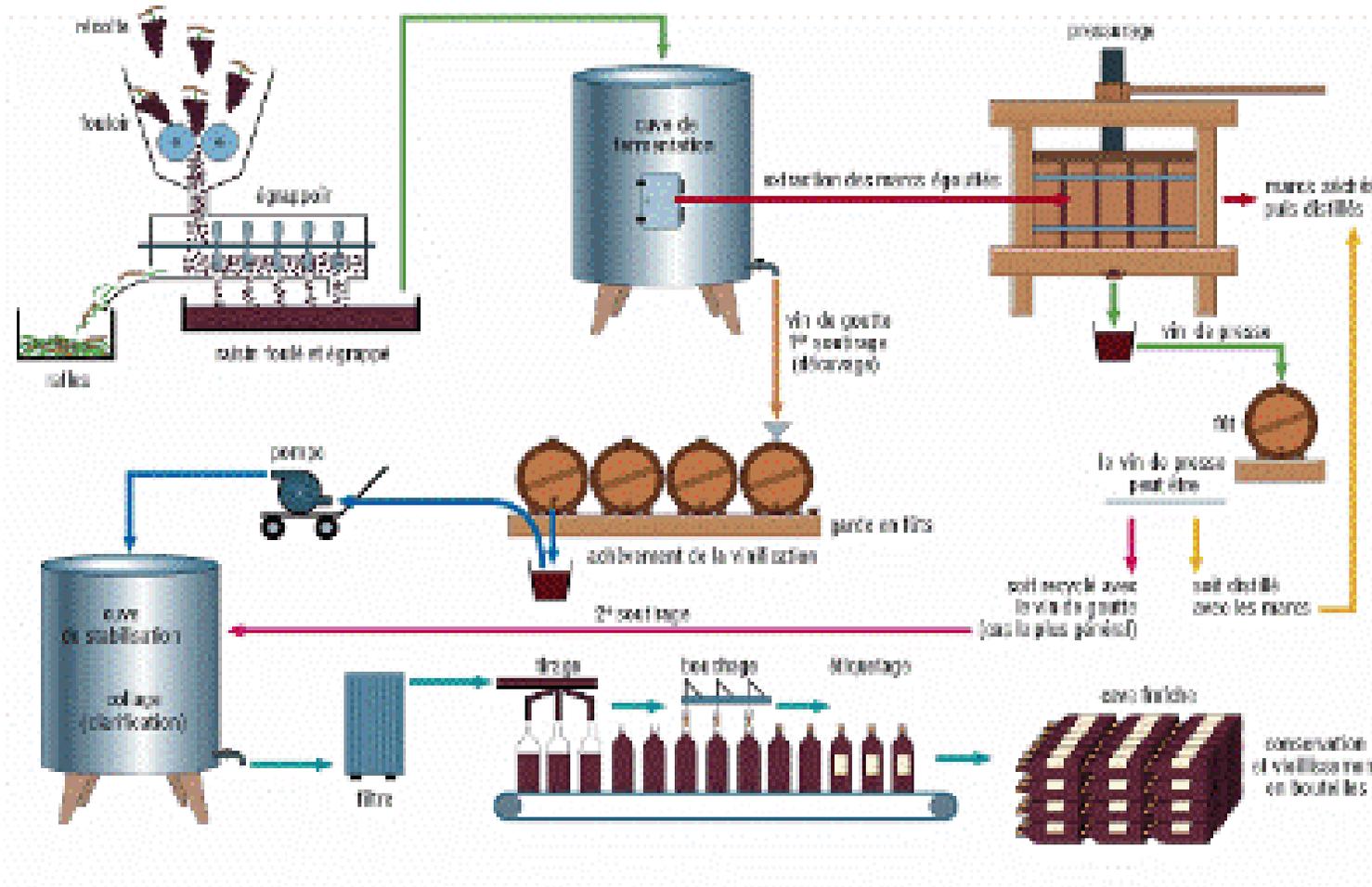
- ▶ Quatre appellations en bord de Loire ou de l'Allier.
- ▶ Entre 300 et 600m d'Altitude
- ▶ Un cépage en bord de Loire :
 - ▶ Le Gamay (proximité avec le Beaujolais)
- ▶ Un cépage autochtone : Le Trésaillier
- ▶ 5 dénominations locales en Auvergne:
 - ▶ Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Corent et Boudes



Entre 300 et 600m d'Altitude !



Quelques techniques de vinification:



La méthode traditionnelle:

- ▶ En deux temps:
 - ▶ Première fermentation en cuve
 - ▶ Deuxième fermentation en bouteille
- ▶ Le dosage défini le style:
 - ▶ Extra brut, Brut, ½ sec, doux ...
- ▶ Assemblage de millésimes couramment utilisé



Les liquoreux:

- ▶ Une technique : La pourriture noble (=la botrytisation)
- ▶ Un champignon: le botrytis cinerea
- ▶ Une concentration en sucre exceptionnelle:
 - ▶ >300g sucre / litre
- ▶ Une équation simple :



Pourriture noble

Avant botrytisation



Après
(pourriture noble)



Les liquoreux:

Evolution de la baie sous l'effet du botrytis.

LA POURRITURE NOBLE





Merci
de votre attention.