

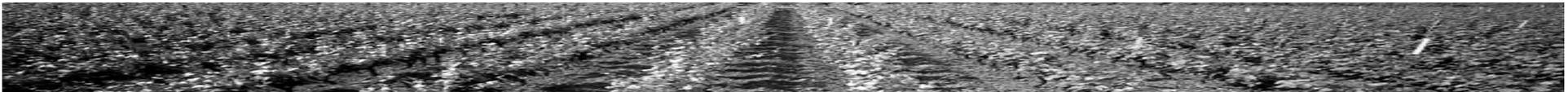


Vallée de la Loire Centre-Val de Loire

(œnologie 21)

Eric Ovin

9 octobre 2017





Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



Plan de l'Exposé

1. Cartes de la Loire

- 1.1. Les cinq régions
- 1.2. La carte hydrographique
- 1.3. La région de la Loire - Centre

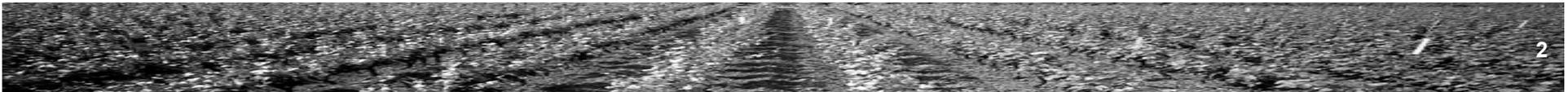


2. Les trois sous-régions du Centre-Loire

- 2.1. Les sous-régions
- 2.2. Les sols
- 2.3. Les climats

3. Les vignobles du Centre-Loire et cépages

- 3.1. Sancerre
- 3.2. Pouilly-sur-Loire
- 3.3. Menetou-Salon





Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



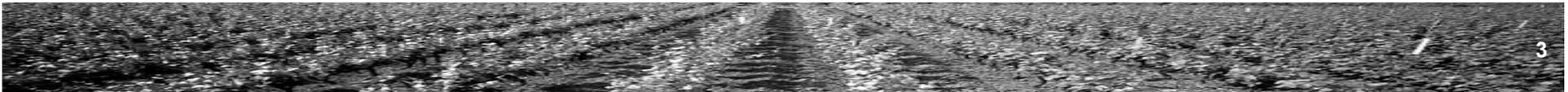
Plan de l'Exposé (suite)

4. Les vins du Centre-Loire
 - 4.1. Sancerre
 - 4.2. Pouilly-sur-Loire
 - 4.3. Menetou-Salon

5. Les appellations et quelques millésimes
 - 5.1. Appellations
 - 5.2. Millésimes de 1900 à 2007

6. Vins à la dégustation

7. Vins avec le repas





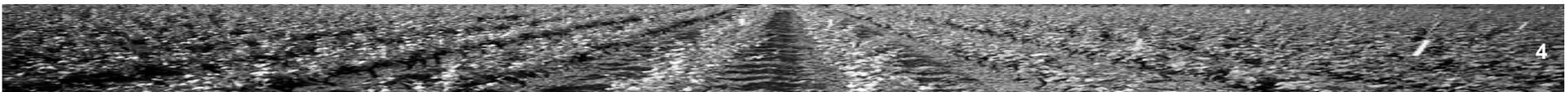
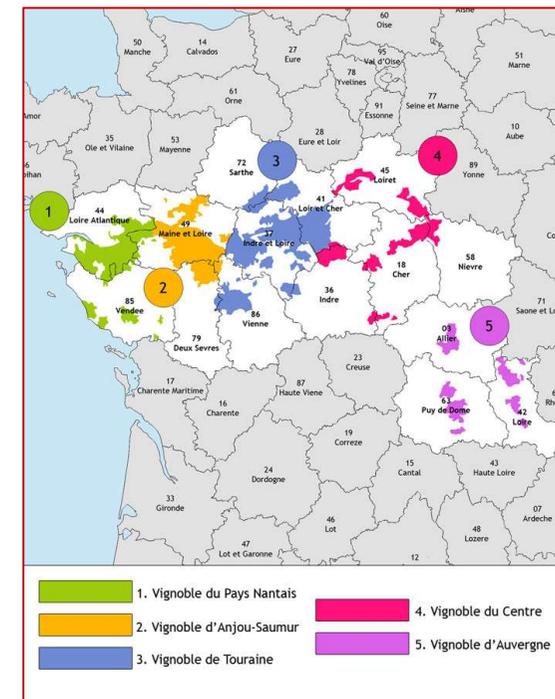
Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire

1.1. Les cinq régions

- Le Pays Nantais
- La région de l'Anjou et de Saumur
- La Touraine
- La région du Centre
- L'Auvergne

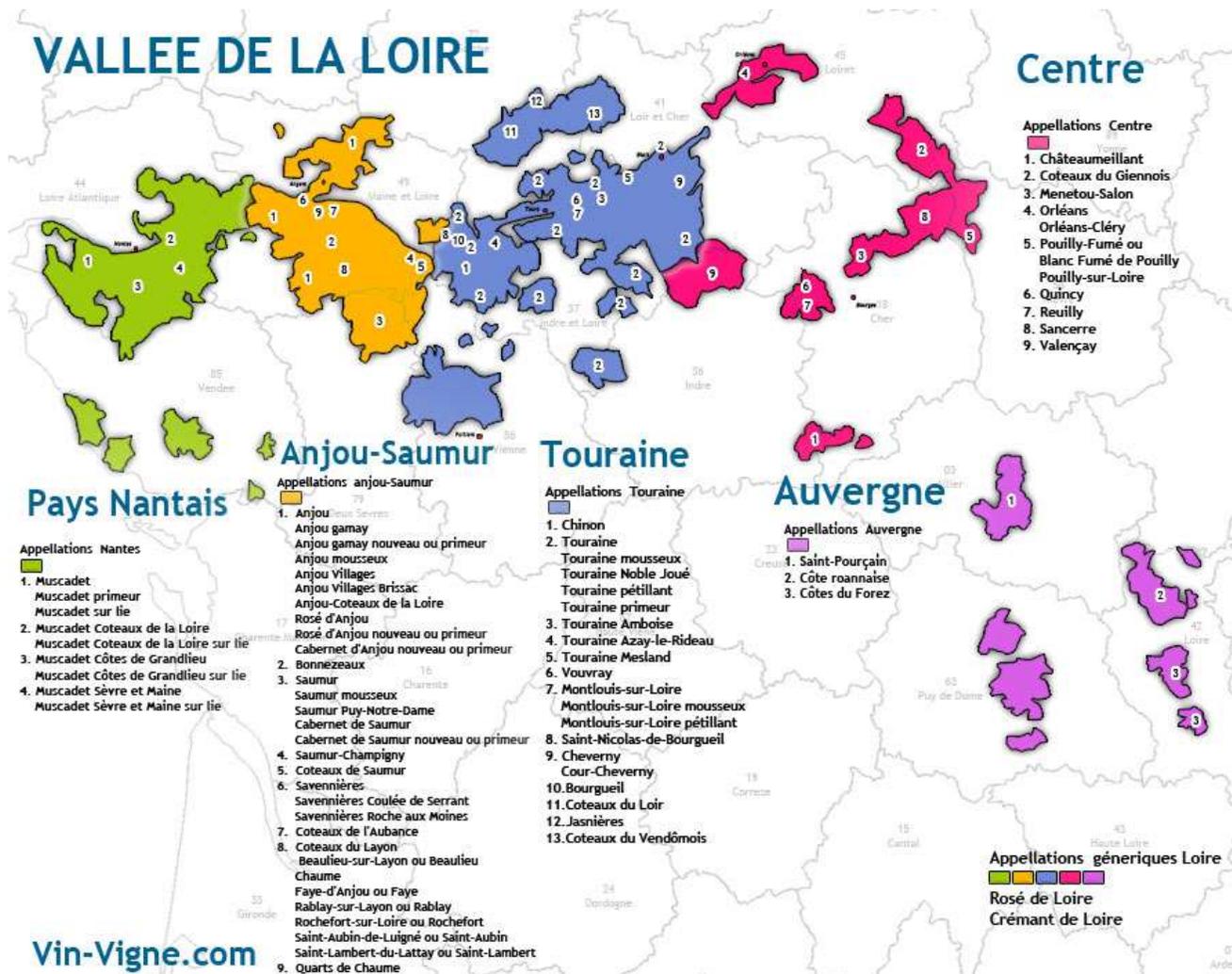




Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire (suite)



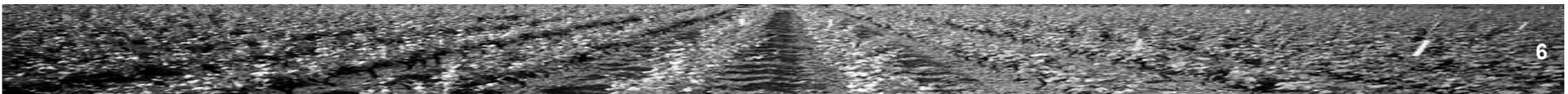
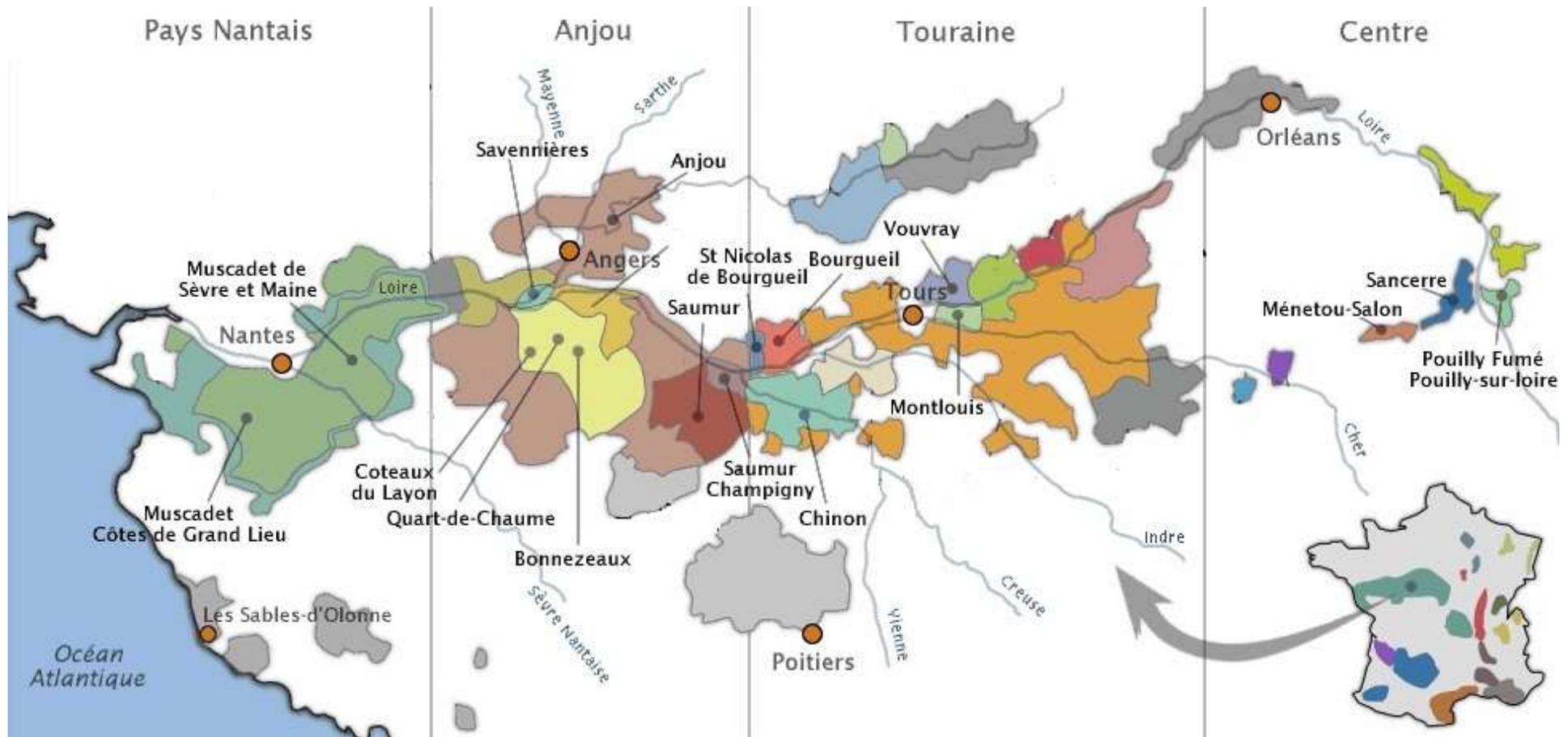


Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire (suite)

Centre-Val de Loire aujourd'hui





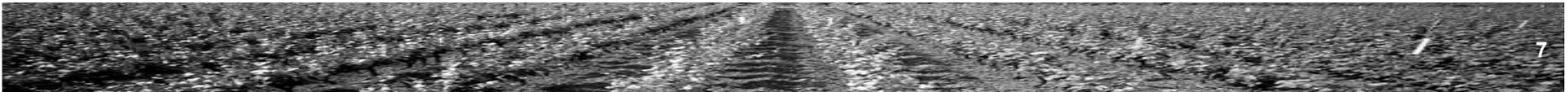
Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire (suite)

1.2. Carte hydrographique de la Loire

- Source au Mont Gerbier **traversant**
- L'Allier
- La Nièvre
- Le Loiret
- Le Loir et Cher
- L'Indre et Loire
- Le Maine et Loire
- La Loire Atlantique
- **avec des affluents comme**
 - L'Allier (Puy de Dôme)
 - Le Cher (Cher)
 - La Creuse (Indre)
 - La Vienne (Vienne)
 - Le Loir (Loir et Cher)
 - La Sarthe (Sarthe)
 - La Mayenne (Mayenne - Maine et Loire)
 - La Sèvre (Deux Sèvres et Vendée)



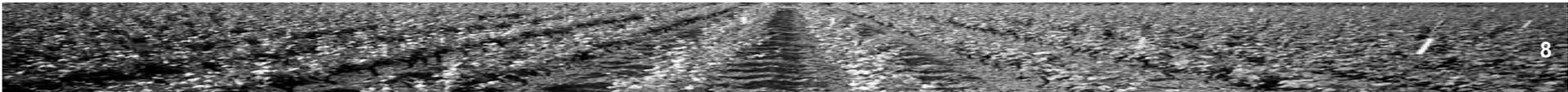
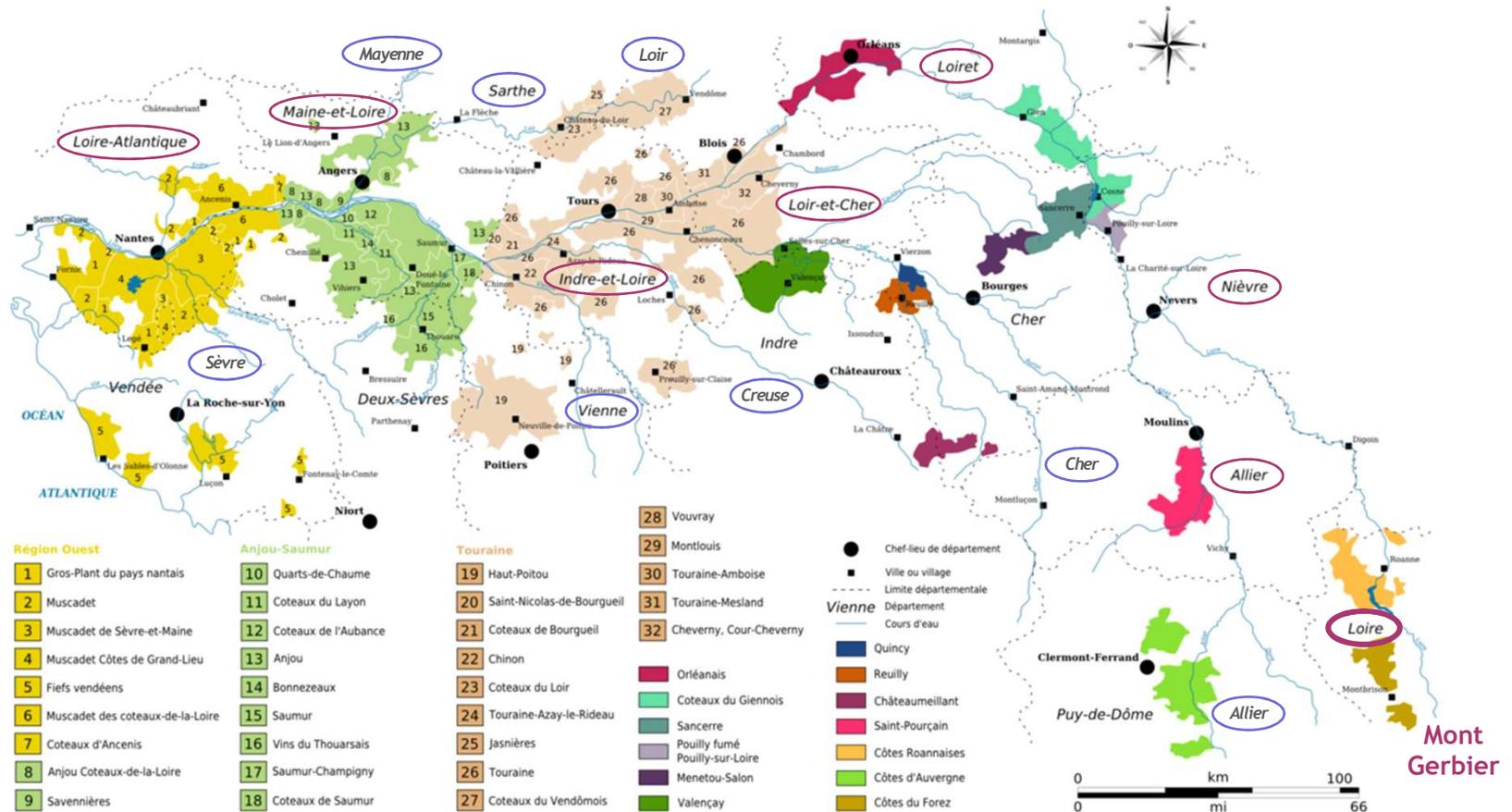


Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire (suite)

1.2. Carte hydrographique de la Loire (suite)





Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



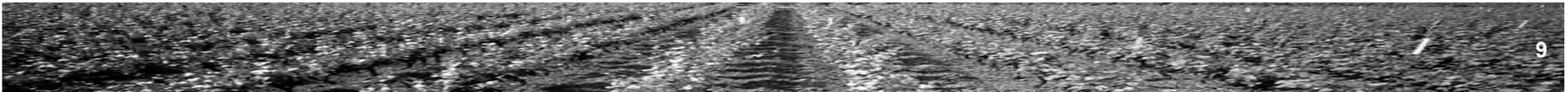
1. Cartes de la Loire (suite)

1.3. La région de la Loire du Centre

- **On retient** principalement les trois sous-régions suivantes :
 - Sancerre
 - Pouilly-sur-Loire
 - Menetou-Salon

- **Au nord** de cette région, par extension :
 - L'Orléanais
 - Les coteaux du Giennois

- **Au sud** de cette région :
 - Quincy
 - Reuilly
 - et
 - Valençay



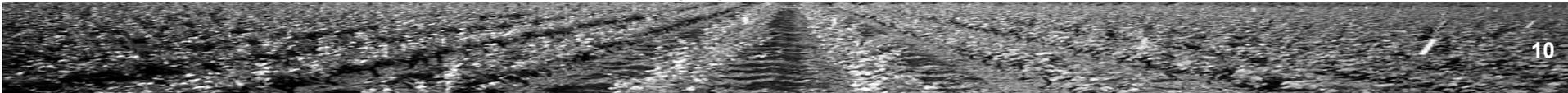
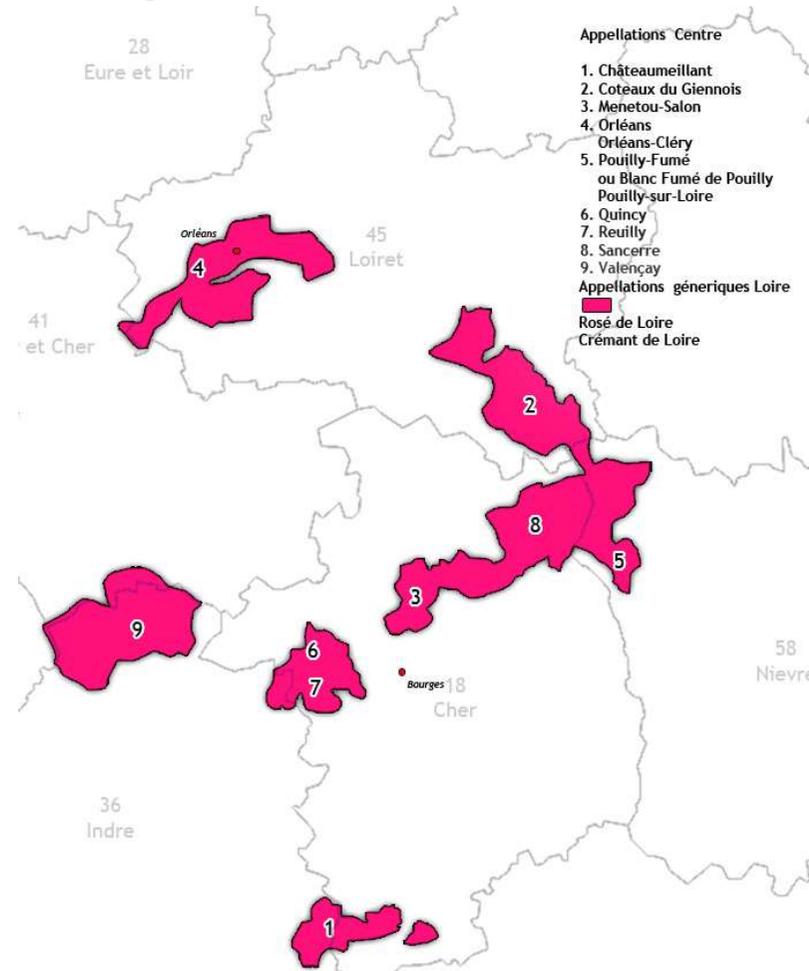


Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire (suite)

1.3. La région de la Loire du Centre (carte)





Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



2. Les trois sous-régions du Centre-Loire (suite)

2.1. Les sous-régions présentées (Sauvignon blanc)

- Sancerre
- Pouilly-sur-Loire
- Menetou-Salon

2.2. Les sols

2.2.1. Sancerre

- Sols argilo/calcaires ("caillottes")

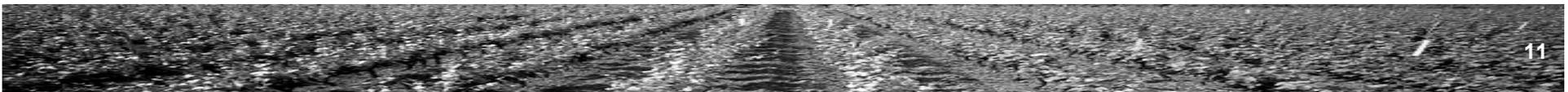


2.2.2. Pouilly-sur-Loire

- Sols variés, marnes et calcaires

2.2.3. Menetou-Salon

- Essentiellement calcaires





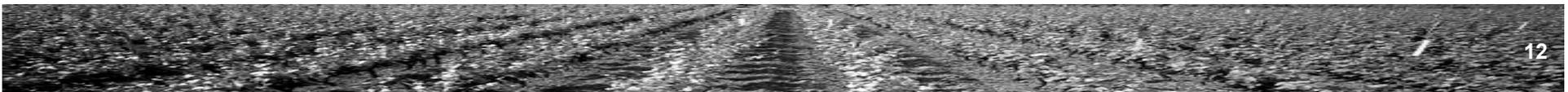
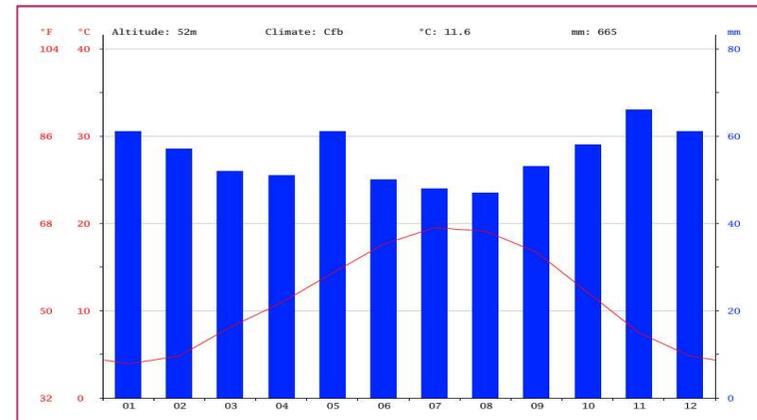
Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



2. Les trois sous-régions du Centre-Loire (suite)

2.3. Climats

- Tempéré, type océanique à continental à l'est (Pouilly Fumé)
- Région humide à hygrométrie moyenne à 80 %
- Pluviosité bien répartie sur toute l'année (\pm 650 mm/an)





3. Les vignobles du Centre-Loire et cépages

3.1. Sancerre

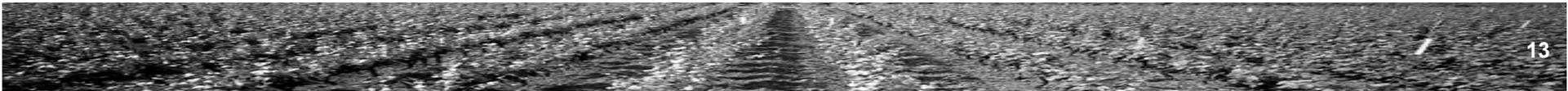
- Regroupe 14⁽¹⁾ communes / ± 1 900 ha
- 1 600 ha **Sauvignon blanc** → 75 000 hl
(rendement : 45 à 50 hl/ha)
- 300 ha **Pinot noir** → 15 000 hl

3.2. Pouilly-sur-Loire

- Regroupe 7⁽²⁾ communes / ± 1 400 ha
- 1 350 ha **Sauvignon blanc** → 70 000 hl
(rendement : 65-70 hl/ha)
- 40 ha **Chasselas** ("doré de Fontainebleau") → 2 500 hl
(rendement : 60 à 65 hl/ha)

⁽¹⁾ Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Vendigny, Vinon

⁽²⁾ Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire





Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



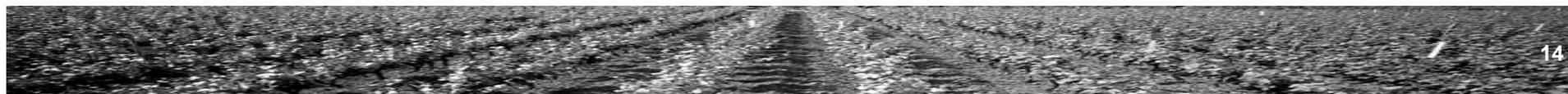
3. Les vignobles du Centre-Loire et cépages (suite)

3.3. Menetou-Salon

- Regroupe 10⁽³⁾ communes / ± 450 ha
- **Sauvignon blanc** → 16 900 hl
(rendement : 65 à 70 hl/ha)
- **Pinot noir : Rouge** → 8 200 hl
(rendement : 59 hl/ha)
Rosé → 900 hl
(rendement : 63 hl/ha)



(3) Aubinges, Humbligny, Menetou-Salon, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix





4. Les vins du Centre-Loire

4.1. Sancerre

- On distingue trois types de sols d'ouest en est :
 - **A l'ouest** : marnes kimméridgiennes, argilo-calcaires (terres blanches)
→ Vins puissants
 - **Au centre** : sols calcaires très "pierreux" (caillottes)
→ Vins élégants
 - **A l'est** : sols silicieux, riches en silex
→ Vins tout en nuance ("pierre à fusil")

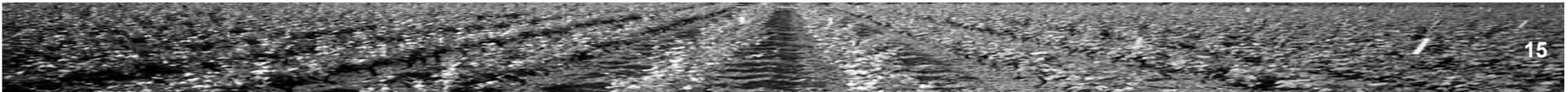


Caillottes

Terres
blanches

Silex

- **Vins blancs**
Notes florales, fruitées (pamplemousse)
- **Vins rouges**
Robe cerise, odeur florale





Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



4. Les vins du Centre-Loire (suite)

4.2. Pouilly-sur-Loire

- Collines à 350-400 mètres
- Sols variés, marnes et calcaires, compacts du kimméridgien
 - Finesse et plénitude des vins (légers et vifs)
- **Vins jaune pâle** avec arômes d'amande fraîche et de noisette

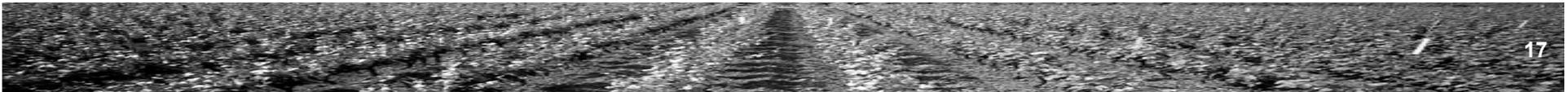




4. Les vins du Centre-Loire (suite)

4.3. Menetou-Salon

- Orientation sud/sud-ouest en coteaux sur sols calcaires du portlandien et des marnes kimméridgiennes
- **Vins blancs**
Arômes d'agrumes, fleurs blanches, poivre, menthe
Bouche fraîche, fruitée, ronde, pleine et de belle longueur
- **Vins rouges**
Couleur rubis, arômes de fruits mûrs, cerises, prunes
Bouche souple et riche
- **Vins rosés**
Arômes de fruits blancs, fruits secs
Bouche élégante et subtile





5. Appellations et quelques Millésimes

5.1. Appellations

Appellation	Label français	Label européen	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Coteaux du Giennois	AOC	AOP	3	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime
Menetou-Salon*	AOC	AOP	3	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime
Orléans	AOC	AOP	3	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime
Pouilly Fumé*	AOC	AOP	1	Bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très grand millésime	Millésime du siècle	Très grand millésime
Pouilly-sur-Loire	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très grand millésime	Millésime du siècle	Grand millésime
Quincy*	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Très grand millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Reuilly*	AOC	AOP	3	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime
Valençay	AOC	AOP	3	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime



Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



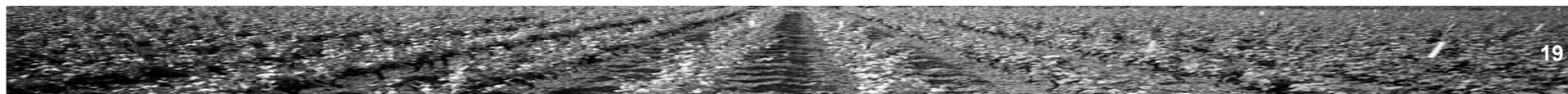
5. Appellations et quelques Millésimes (suite)

5.2. Millésimes de 1900 à 2007

Millésime	Note										
1900	3	1921	5	1942	1	1963	1	1984	1	2005	3
1901	2	1922	1	1943	2	1964	3	1985	3	2006	3
1902	1	1923	5	1944	1	1965	1	1986	3	2007	4
1903	1	1924	3	1945	5	1966	3	1987	3		
1904	3	1925	1	1946	2	1967	3	1988	3		
1905	3	1926	3	1947	5	1968	1	1989	5		
1906	5	1927	1	1948	2	1969	3	1990	4		
1907	1	1928	4	1949	3	1970	3	1991	2		
1908	1	1929	5	1950	3	1971	4	1992	3		
1909	1	1930	1	1951	1	1972	1	1993	3		
1910	1	1931	1	1952	3	1973	3	1994	3		
1911	5	1932	1	1953	5	1974	1	1995	4		
1912	1	1933	4	1954	1	1975	3	1996	4		
1913	1	1934	3	1955	3	1976	5	1997	3		
1914	3	1935	3	1956	1	1977	1	1998	3		
1915	2	1936	2	1957	3	1978	4	1999	3		
1916	1	1937	4	1958	2	1979	3	2000	3		
1917	2	1938	2	1959	5	1980	3	2001	4		
1918	1	1939	1	1960	1	1981	3	2002	3		
1919	5	1940	1	1961	3	1982	3	2003	3		
1920	1	1941	1	1962	3	1983	2	2004	3		

* Moyenne de production sur l'ensemble de la région :

- Très grande année 5
- Grande année 4
- Bonne année 3
- Année moyenne 2
- Année médiocre 1



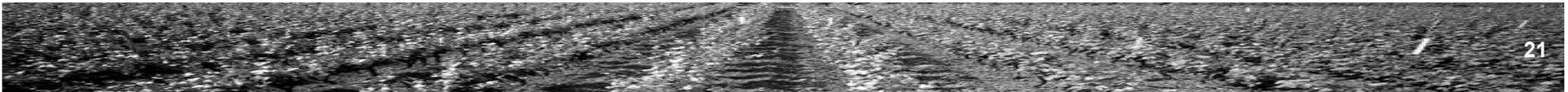


*Merci de votre attention
et bonne dégustation !*



6. Vins à la dégustation

1. Reuilly - "Les Fossiles" - 2016
Domaine Denis Jamain
2. Quincy - "Haute Victoire" - 2016
Domaine Henri Bourgeois
3. Pouilly Fumé - "Les Affaubertis" - 2014
Domaine Eric Louis
4. Sancerre - "Château de Sancerre" - 2015





7. Vins avec le repas

- **Entrée :**

Menetou-Salon - "Le Prieuré de Saint Ceols" - 2015 -
Blanc

- **Plat :**

Menetou-Salon - "Le Prieuré de Saint Ceols" - 2015 -
Rouge

