

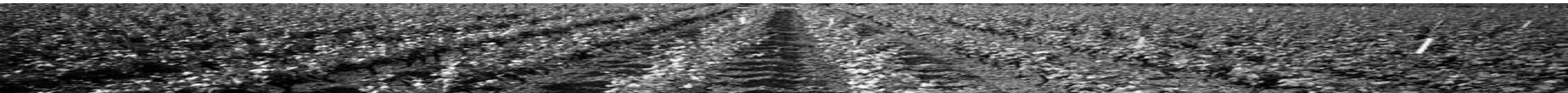


# *La Touraine*

*(Œnologie 33)*

*Eric Ovin*

*25 mars 2022*





## Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
2. Cartes géographiques et régions viticoles
3. Terroirs - géologie - pédologie
4. Climats
5. Cépages
6. Vignobles (régions)
7. Appellations
8. Rendements
9. Millésimes de 2004 à 2012





# La Touraine



## 1. Un peu d'histoire

1<sup>er</sup> siècle

- Antiquité

Mougeon / Cruzilles → Amphores

587

- Haut Moyen Âge

Grégoire de Tours - Printemps 587

Vignes - Basilique St-Martin de Tours

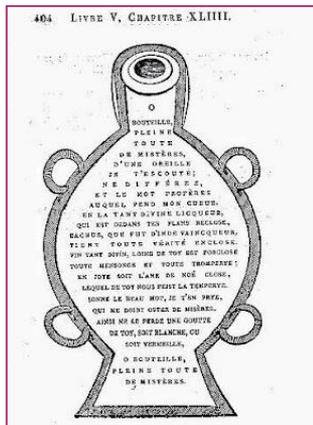
XI<sup>e</sup> siècle

- Monastères - rives de Loire

- Prieuré de Moncé à Limeray (charte 1260)
- Transport fluvial (Chinon → Nantes)

- Période "Moderne"

- Rabelais : "Dive bouteille"/vins de Touraine
- Louis XI : - Vins d'Amboise  
- 1477 - donation annuelle de 100 muids de vin aux religieux de Cantorbéry
- François 1<sup>er</sup> : vins d'Amboise



Dive bouteille



## 1. Un peu d'histoire

- XVI<sup>e</sup> → XVIII<sup>e</sup> s.**
- **Arrêt du Parlement de Paris (1577)**  
Achats de vins à < 20 lieues de Paris
  - **Attrait des Hollandais** pour les vins blancs du Val de Loire et exportation dans le monde  
[monopole ↔ Colbert !]
- Début XIX<sup>e</sup> s.**
- **Principale ressource économique**  
→ 1882 - Phylloxéra
- Début XX<sup>e</sup> s.**
- **Nouvel encépagement**
    - 1901 → 1905
    - 1906-1907 : effondrement des cours
    - 1922-1923 : surproduction
    - Après 1945 : redémarrage (cépages nobles/qualité)



## 2. Cartes géographiques et régions viticoles

- Val de Loire
- Touraine
- Le vignoble
- Principales appellations

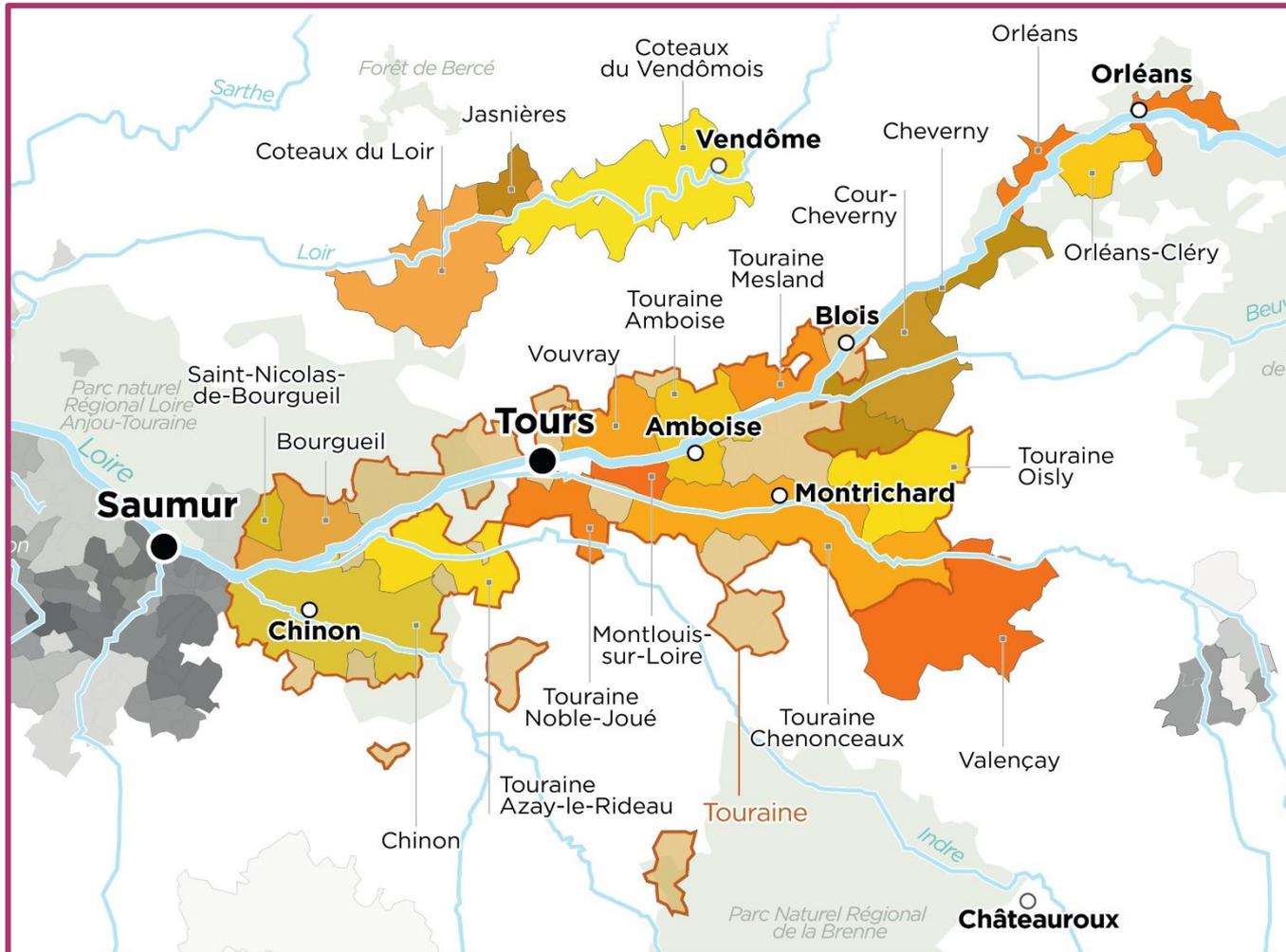




# La Touraine



## Touraine

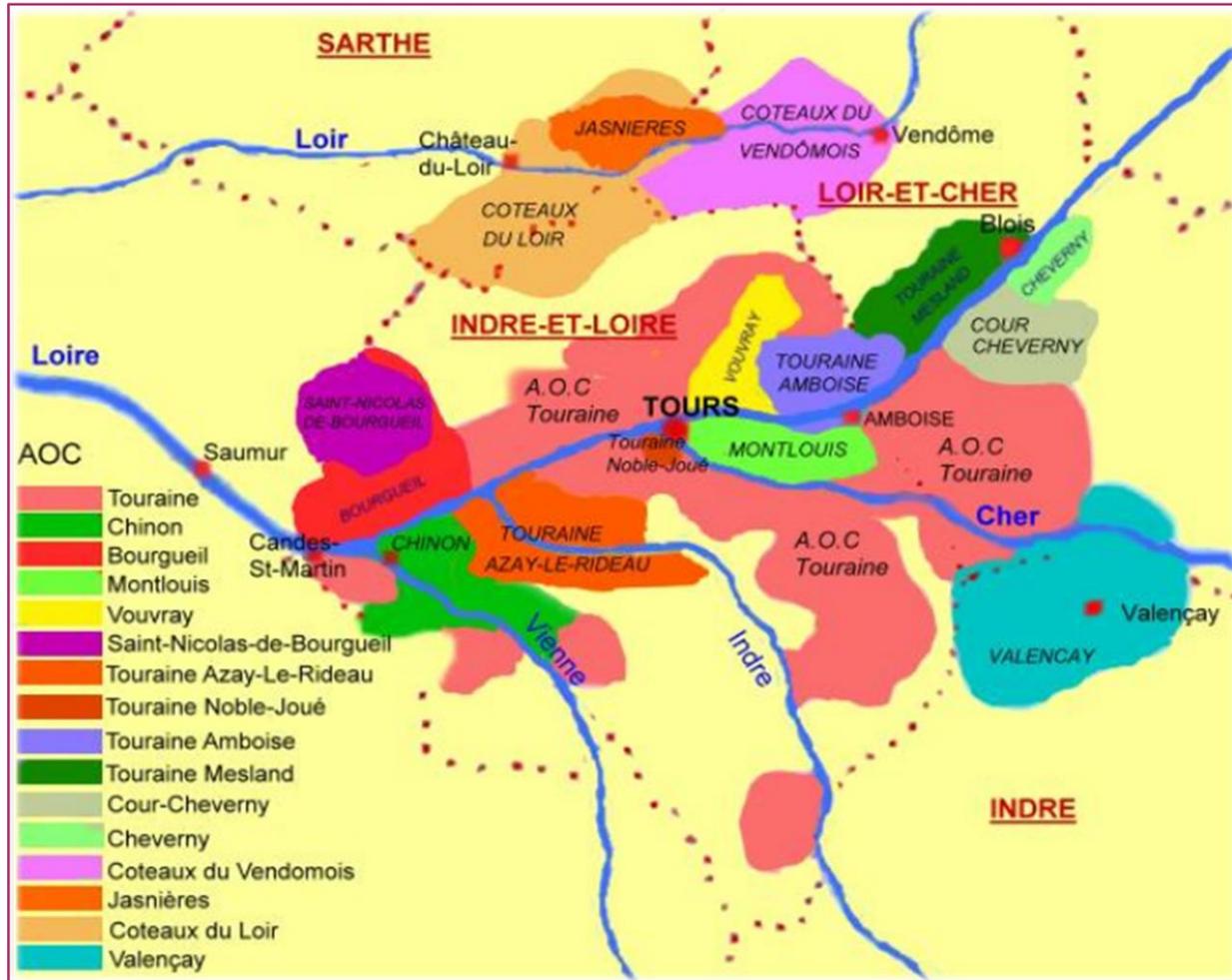




# La Touraine



## Le vignoble

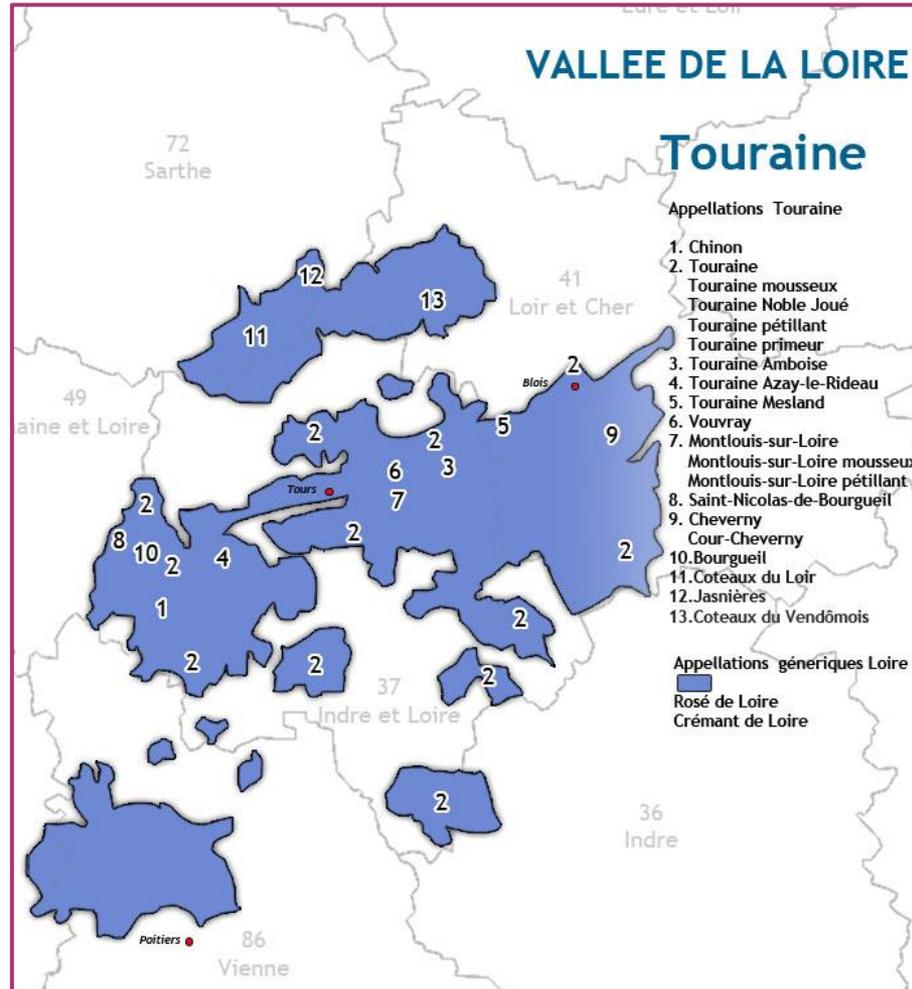




# La Touraine



## Principales appellations





## 3. Terroirs - Géologie - Pédologie

### 3.1. Situation (Blois → Saumur)

#### Indre et Loire (+ Sarthe + Loir & Cher + Indre)

- 2 rives de la Loire
- Affluents de la Loire
  - Cher
  - Indre
  - Vienne
- Loir





## 3. Terroirs - Géologie - Pédologie

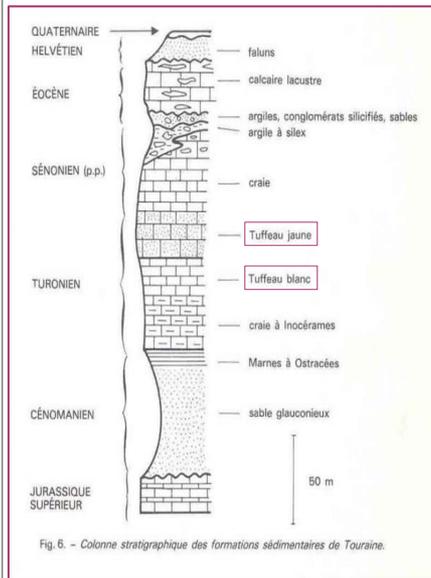
### 3.2. Géologie

- Implanté dans le bassin parisien

- Ère secondaire/mésozoïque (- 95 mio années)

- Tuffeau jaune (25-30 m)
  - Tuffeau blanc (40 m)
- (+ argiles + sables)

- Ère tertiaire/cénozoïque (- 53 - 34 mio années)
- (+ sables + silex)





## 3. Terroirs - Géologie - Pédologie

### 3.3. Pédologie

#### ■ Sols variés

- Calcaires de tuffeau - "tufs"
- Sols argilo-calcaires pierreux - "aubuis"
- Sols argilo-siliceux, caillouteux, à silex - "perruches"
- Sols sableux, graveleux, alluvions - "vareennes"



Sol de tufs  
argilo-calcaires

#### ■ Exemples

- Vignoble de **Bourgueil**
  - ◆ En haut : sables argilo-siliceux
  - ◆ Pentes : sol argilo-calcaire
  - ◆ En bas : sol siliceux
- Vignoble de **Chinon**
  - ◆ Gravier et sables
  - ◆ Tufs argilo-calcaires
- Vignoble de **Cheverny**
  - Sables et argiles à silex
  - ◆ Sols argilo-calcaires/aubuis
  - ◆ Sols argilo-siliceux/perruches



## 4. Climats

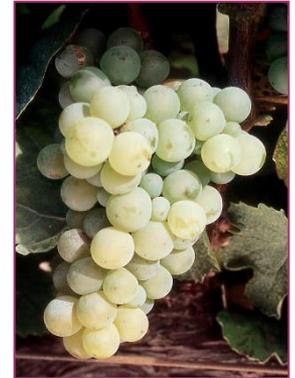
- Tempéré à influence océanique
- Nombreux "micro-climats" (vallées)
- T° moyennes : 23-25 °C
- Hivers frais : 2-3 °C
- Pluviosité moyenne : pics automne-hiver
- Ensoleillement : moyenne  $\pm$  1 900 h/an



## 5. Cépages

### 5.1. Vins blancs

- Chenin "Pineau de Loire"
- Sauvignon
- Arbois
- Chardonnay (20 % max. vins mousseux)



Arbois

### 5.2. Vins rouges

- Cabernet franc
- Cabernet sauvignon
- Côt
- Pinot noir
- Pinot meunier
- Pineau d'Aunis
- Gamay



Pineau d'Aunis



## 5. Cépages

### 5.3. Vins rosés

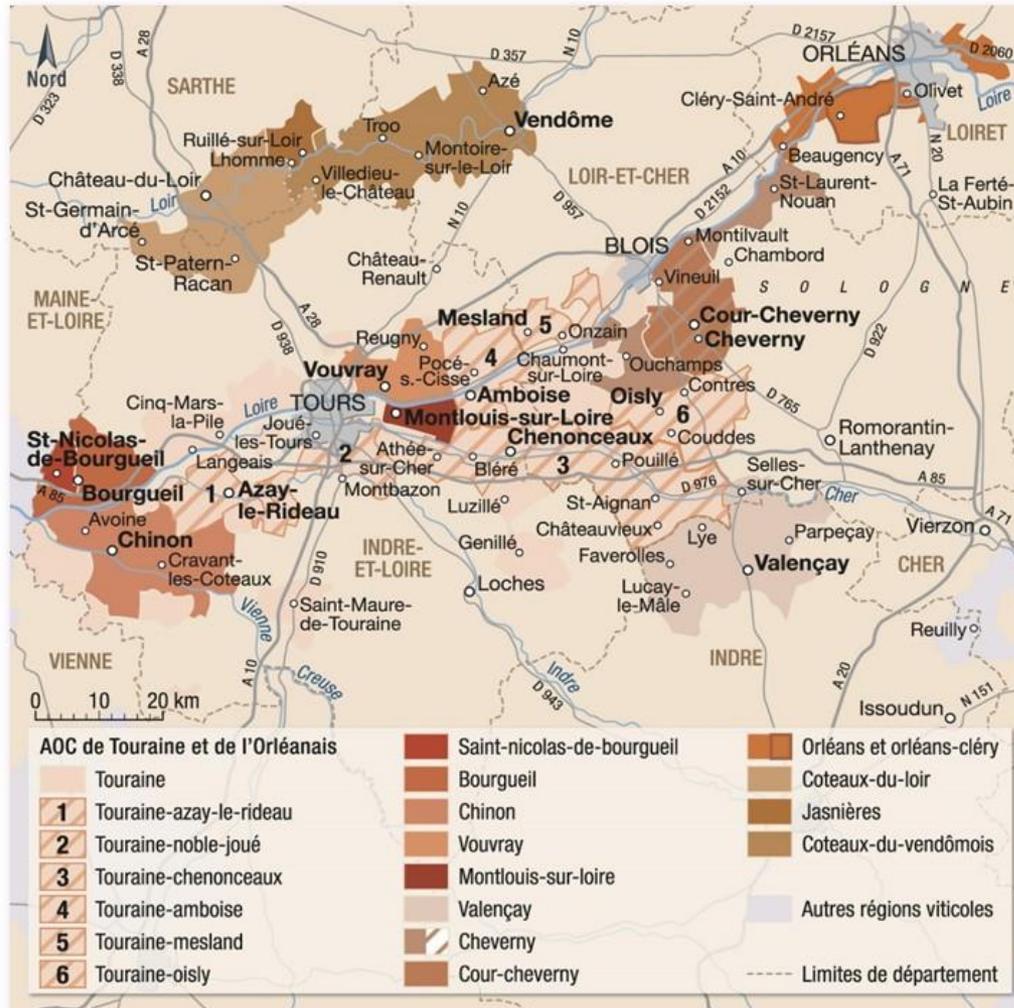
- Cabernet franc
- Cabernet sauvignon
- Côt
- Pinot noir
- Pinot meunier
- Pinot gris
- Pineau d'Aunis
- Gamay
- Grolleau



Grolleau



## 5.4. Production vinicole





## 6. Vignobles (régions)

### 6.1. Loire et affluents (Candes St-Martin → Blois)

#### Candes St-Martin

- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Bourgueil
- Chinon
- AOC Touraine
- Touraine Noble Joué
- Touraine Azay-le-Rideau

#### Tours

- Vouvray
- Montlouis
- AOC Touraine

#### Amboise

- Touraine Amboise
- AOC Touraine
- Valençay

#### Blois

- Touraine Mesland
- Cour-Cheverny
- Cheverny



## 6. Vignobles (régions)

### 6.2. Loir

Château du Loir

- Coteaux du Loir
- Jasnières

Vendôme

- Coteaux du Vendômois



## 7. Appellations

### 7.1. Appellations "Touraine"

1. Chinon
2. Touraine
  - Touraine mousseux
  - Touraine Noble Joué
  - Touraine pétillant
  - Touraine primeur
3. Touraine Amboise
4. Touraine Azay-le-Rideau
5. Touraine Mesland
6. Vouvray
7. Montlouis-sur-Loire
  - Montlouis-sur-Loire mousseux
  - Montlouis-sur-Loire pétillant
8. Cheverny
  - Cour-Cheverny
9. Saint-Nicolas-de-Bourgueil
10. Coteaux du Loir
11. Jasnières
12. Coteaux du Vendômois



# *La Touraine*

---



## 7. Appellations

### 7.2. Appellations génériques Loire

1. Rosé de Loire
2. Crémant de Loire



## 8. Rendements (1993)

Appellation AOC	Rendement de base	Rendement butoir	Vins
Touraine	60 hl/ha	72 hl/ha	Rouges/rosés
	65 hl/ha	75 hl/ha	Blancs
Touraine Amboise	55 hl/ha	67 hl/ha	Rouges/rosés
	60 hl/ha	70 hl/ha	Blancs
Touraine Mesland	55 hl/ha	67 hl/ha	Rouges/rosés
	60 hl/ha	70 hl/ha	Blancs
Touraine-Azay-le-Rideau	55 hl/ha	66 hl/ha	Rosés/blancs
Touraine pétillant	65 hl/ha	78 hl/ha	Rouges/rosés/blancs

Parfois 25 hl/ha !



## 9. Millésimes 2004-2012

Appellation	Label français	Label européen	Nombre de vins	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Bourgueil*	AOC	AOP	2	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Excellent millésime	Grand millésime
Cheverny	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
Chinon*	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
Coteaux du Loir	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
Coteaux du Vendômois*	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
Cour-Cheverny	AOC	AOP	1	Très bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Très grand millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Crémant de Loire*	AOC	AOP	2	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Très bon millésime	Millésime exceptionnel	Très grand millésime
Jasnières*	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Très grand millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Montlouis-sur-Loire	AOC	AOP	3	Très bon millésime	Bon millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Très grand millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Rosé de Loire*	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Saint-Nicolas-de-Bourgueil*	AOC	AOP	2	Bon millésime	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Excellent millésime	Grand millésime
Touraine*	AOC	AOP	18	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
Touraine Noble Joué	AOC	AOP	1	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Bon millésime	Bon millésime	Grand millésime	Très grand millésime	Grand millésime
Vouvray*	AOC	AOP	3	Très bon millésime	Grand millésime	Très bon millésime	Millésime du millénaire	Grand millésime				



***Merci de votre attention !***



## ■ Vins en dégustation

1. Vouvray "Cuvée Renaissance" 2019 - Sébastien Brunet
2. Montlouis-sur-Loire "L'insolente" 2019 - Domaine Laura David
3. St-Nicolas-de-Bourgueil "Les Gravilices" 2017 - Domaine X. Amirault
4. Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" 2020 - Domaine des Chesnaies

## ■ Vins au repas

**Entrée :** Flan de St- Jacques aux crevettes grises  
et crémeux de homard

**Vin :** Cour-Cheverny 2018 - Domaine Pascal Bellier

**Plat :** Noisette d'agneau, jus au miel et au thym,  
champignon persillé

**Vin :** Chinon "Tradition" 2019 - Domaine Pierre Sourdais



## Vouvray "Cuvée Renaissance" 2019 - Sébastien Brunet

Sébastien Brunet a commencé en 2007, en reprenant les vignes de son père, et en achetant une ancienne champignonnière du XVI<sup>e</sup> siècle, afin d'élever ses vins dans des galeries de tuffeau.

Le domaine de 15 ha est situé sur les pentes douces des coteaux tendant vers la Loire. Il est réparti sur les communes de Vernou et Reugny, au nord-est de Vouvray.



- **Cépage** : 100 % Chenin (Pineau blanc de la Loire)
- **Sol** : argile à silex en surface et sous-sol argilo-calcaire
- **Culture** : bio, sans désherbant, ni pesticides
- **Vendanges** : manuelles
- **Vinification** : naturelle et élevage en barriques de 400 et 500 l pendant 8 mois, levures indigènes
- **Couleur** : blanc sec
- **Nez** : intenses notes de fruits blancs et de fleurs blanches, de zestes d'agrumes
- **Bouche** : la matière oscille entre des nuances de fruits blancs charnus, de prune et d'agrumes confits. La structure fine et complexe révèle une tenue en bouche tonique avec un gras qui équilibre parfaitement le tout.
- **Suggestions** : poissons nobles, fromages de chèvre, foie gras poêlé aux champignons des bois



# La Touraine



## Montlouis-sur-Loire "L'insolente" 2019 - Domaine Laura David

Laura David exploite 7 ha de vigne, le tout d'un seul tenant sur la commune de Montlouis-sur-Loire. Sur le coteau surplombant la vallée du Cher, elle laisse s'exprimer Chenin, Côt, Cabernet ou encore Pinot noir. Orientés plein sud, les raisins puisent la chaleur estivale et jouissent d'une exposition idéale pour mûrir et produire les vins fins et équilibrés, caractéristiques des AOC Mont-Louis-sur-Loire et Touraine.



- **Cépage** : 100 % Chenin
- **Sol** : sables à silex : perruches sableuses
- **Vendanges** : manuelles et triées, transport de la vendange fraîche en cagettes
- **Vinification** : pressurage direct, levures indigènes
- **Élevage** : sur lies fines
- **Couleur** : jaune pâle, reflets dorés
- **Nez** : arômes d'agrumes, de pamplemousse, de citron frais
- **Bouche** : finesse et fraîcheur
- **Garde** : 2025 et plus
- **Service** : 8-10°C, carafes 30' avant dégustation
- **Suggestions** : poissons de Loire, fruits de mer, salades acidulées, sushis, makis



# La Touraine



## St-Nicolas-de-Bourgueil "Les Gravilices" 2017 - Domaine Xavier Amirault

L'histoire du domaine Amirault s'inscrit dans le temps long, puisque cela fait près de 180 ans que la famille Amirault cultive la vigne sur le Clos des Quarterons, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, soit six générations qui se sont succédé à la tête de ce domaine familial. C'est aujourd'hui Xavier Amirault qui a pris la relève de son frère aîné Thierry, et dirige désormais le domaine familial. Le vignoble s'étend sur 32 ha, travaillés en biodynamie (certifié Demeter depuis 2010).



- **Cépage** : 100 % Cabernet franc (Breton)
- **Sol** : graviers profonds sur sous-sol d'alias et d'argile
- **Vendanges** : manuelles à pleine maturité, grains triés sur pieds et au chai
- **Vinification** : macération de 5 à 6 semaines en cuves
- **Élevage** : dans la Cave du Vau Renou, une ancienne carrière de pierre de tuffeau, longue de > 100 m ; les vins ne sont ni filtrés ni collés, minimum 12 mois, en demi-muids ou en foudres
- **Alcool** : 12 %
- **Couleur** : rouge
- **Nez** : notes confites de cerises et pruneaux
- **Bouche** : rondeur
- **Service** : 14 °C
- **Suggestions** : grillades, cuissons de viandes rouges, fromages



# La Touraine



## Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" 2020 - Domaine des Chesnaies

Créé en 1889, trois générations exploitent ce domaine de 32 ha. Le Domaine des Chesnaies - Lamé-Delisle-Boucard offre, à la fois, des vins du dernier millésime (cuvée des Chesnaies), mais est surtout connu et reconnu pour la diversité et la qualité de ses cuvées de garde (cuvée Vieilles Vignes et cuvée Prestige). En conversion bio depuis le millésime 2018, c'est la première cuvée du domaine et représente un Bourgueil typique de consommation rapide.



- **Cépage** : 100 % Cabernet franc (Breton)
- **Sol** : jeunes graviers implantés en terrasse
- **Vendanges** : jeunes vignes, manuelles
- **Vinification** : en cuves inox, à basses températures, avec une extraction modérée pour une durée de vinification de 10 jours avant élevage en cuves
- **Alcool** : 13 %
- **Couleur** : rouge
- **Nez** : palette aromatique très élégante sur les fruits rouges et noirs (cassis, cerise, mûre, framboise) avec quelques notes épicées
- **Bouche** : vin très agréable aux tanins jeunes et soyeux
- **Garde** : 3 ans
- **Service** : 14 à 16 °C
- **Suggestions** : brochette de boudin au foie gras, caille farcie aux morilles



# La Touraine



## Cour-Cheverny 2018 - Domaine Pascal Bellier

Les vins de Cour-Cheverny sont issus d'un cépage rare, le **Romorantin**, implanté dans la région par François 1<sup>er</sup>.

Viticulteur de père en fils, la famille Bellier a bâti, génération après génération, un vignoble d'une quarantaine d'hectares produisant des vins blancs, rouges, rosés d'appellation Cheverny, des vins blancs d'appellation Cour-Cheverny, ainsi que des vins de méthode traditionnelle. L'âge moyen du vignoble familial est d'environ 20 ans, avec des parcelles âgées et d'autres plus récentes, régulièrement plantées. Les densités de plantation sont de 5 555 pieds/ha.



- **Cépage** : 100 % Romorantin
- **Sol** : siliceux rocailleux sur argiles ou argilo-calcaire
- **Vendanges** : mécaniques ou manuelles
- **Vinification et élevage** : en cuves inox
- **Alcool** : 12,5 %
- **Couleur** : jaune clair, prenant des reflets dorés en vieillissant
- **Nez** : arôme puissant avec notes de bourgeons de cassis, réglisse, citron, fleurs blanches
- **Bouche** : vif dans sa jeunesse, grande finesse rappelant la pâte d'amande, la menthe poivrée ou la pomme, puis évoluant vers l'acacia et le miel, très long en bouche
- **Garde** : à boire dans sa jeunesse de 7 à 8 °C, mais très belle aptitude au vieillissement
- **Suggestions** : poissons en sauce (truite aux amandes), asperges, salade périgourdine



# La Touraine



## Chinon "Tradition" 2019 - Domaine Pierre Sourdais

Travaillant sur l'exploitation familiale depuis 1972, Pierre Sourdais s'installe, en 1981, sur une petite partie à côté du domaine. Il décide, dès lors, de vendre le maximum de sa production directement à la propriété et crée un chai de vinification. Il démarre en culture conventionnelle, qui va se transformer en lutte raisonnée, suivie d'un passage en agriculture biologique en 2004.

La principale richesse de ce domaine est la trentaine d'hectares de vignes, plantée en Cabernet franc et un peu de Chenin, sur différents types de terroirs dont certaines souches auront bientôt 70 ans.



- **Cépage** : 100 % Cabernet franc
- **Sols** : terroirs diversifiés : graves, argilo-calcaires et siliceux
- **Vendanges** : manuelles
- **Vinification et élevage** : 3 semaines en cuves à 25 à 30 °C
- **Alcool** : 12,5 %
- **Couleur** : rouge
- **Nez** : le vin trouve son équilibre dans la diversité de ses origines, une pointe subtile des arômes provenant des graves
- **Bouche** : bouquet de fruits mûrs ou de fruits confits
- **Garde** : 2 à 8 ans
- **Service** : 17-18 °C
- **Suggestions** : viandes blanches, fromages légers