

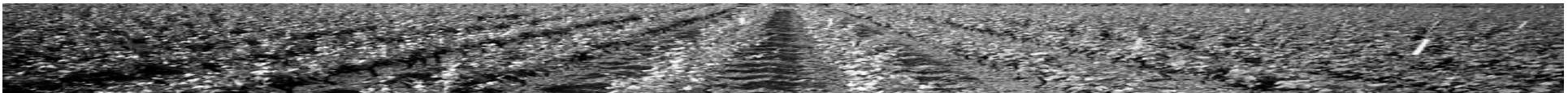


Vallée de la Loire Centre-Val de Loire

(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

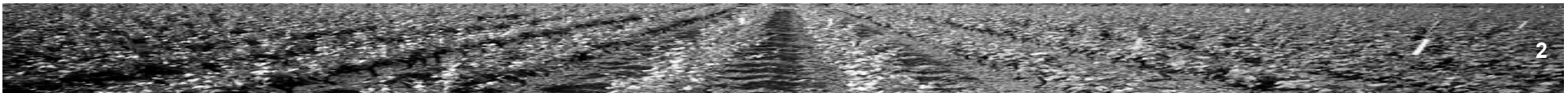


2. Les trois sous-régions du Centre-Loire

- 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



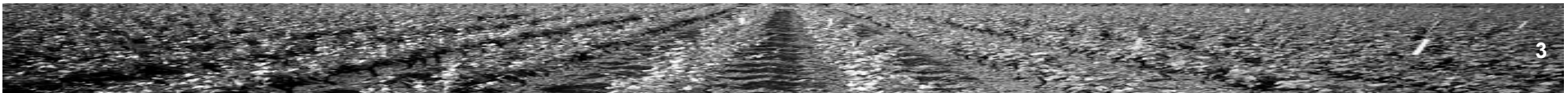


Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



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





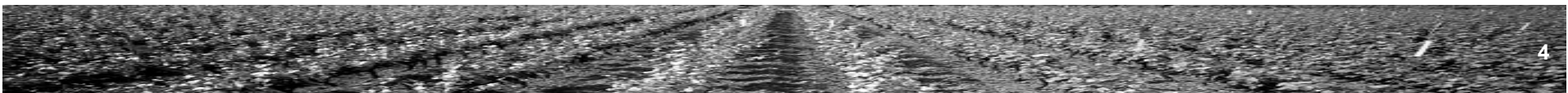
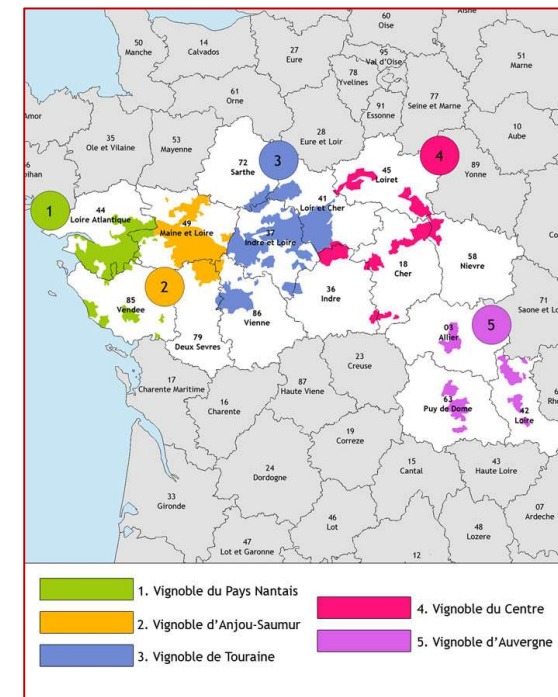
Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



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)



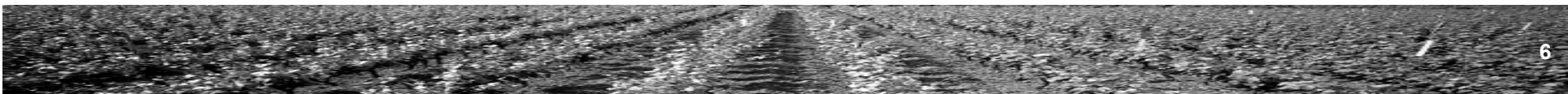
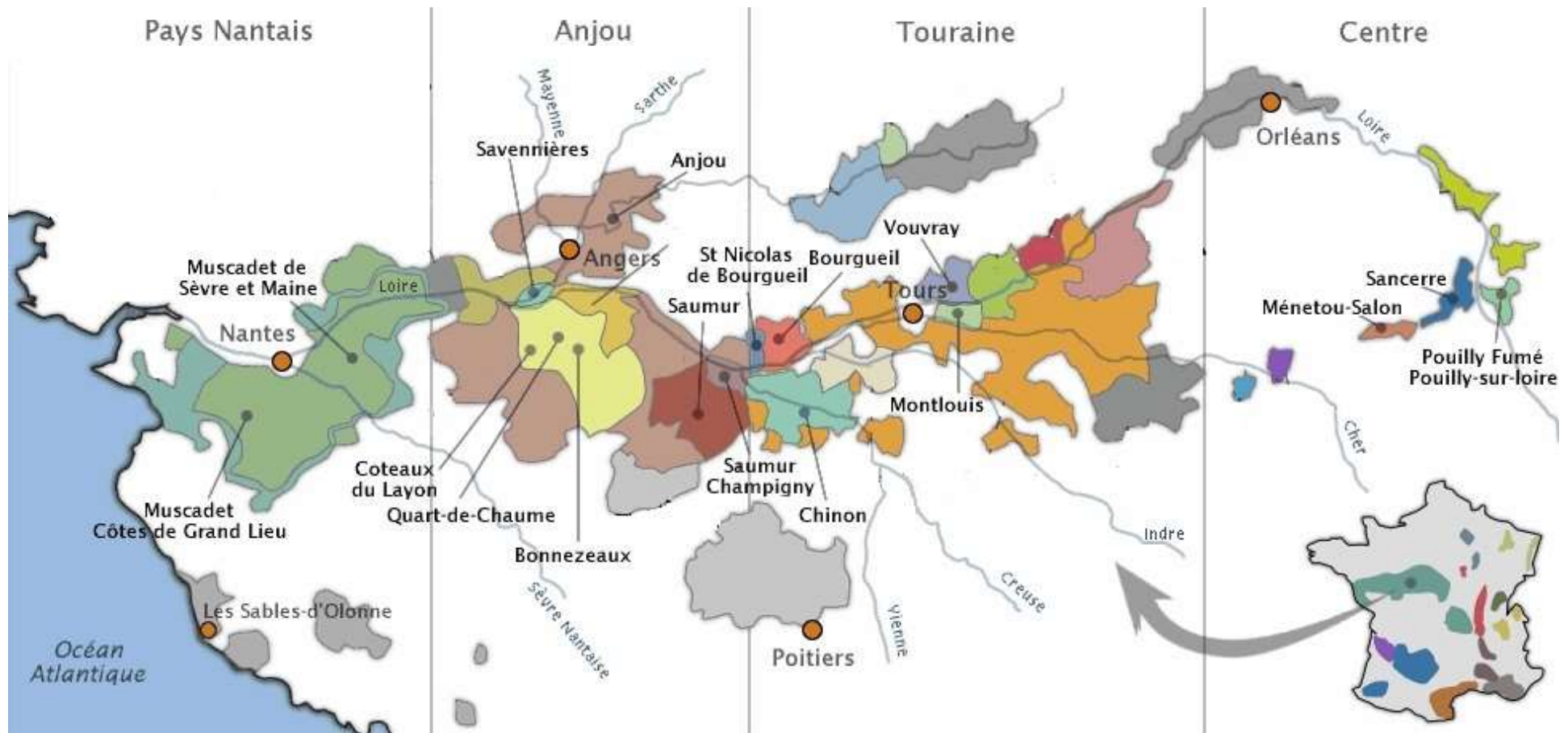


Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire (suite)

Centre-Val de Loire aujourd'hui





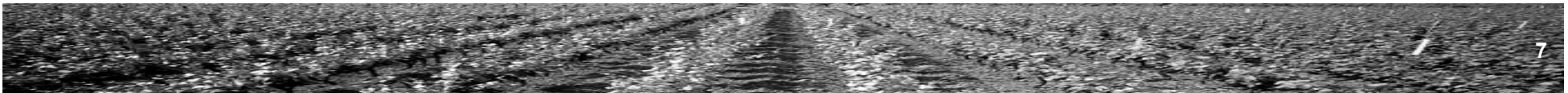
Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



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)



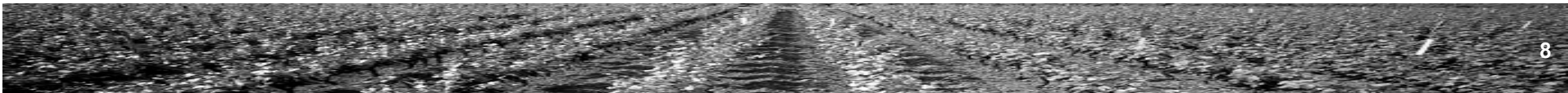
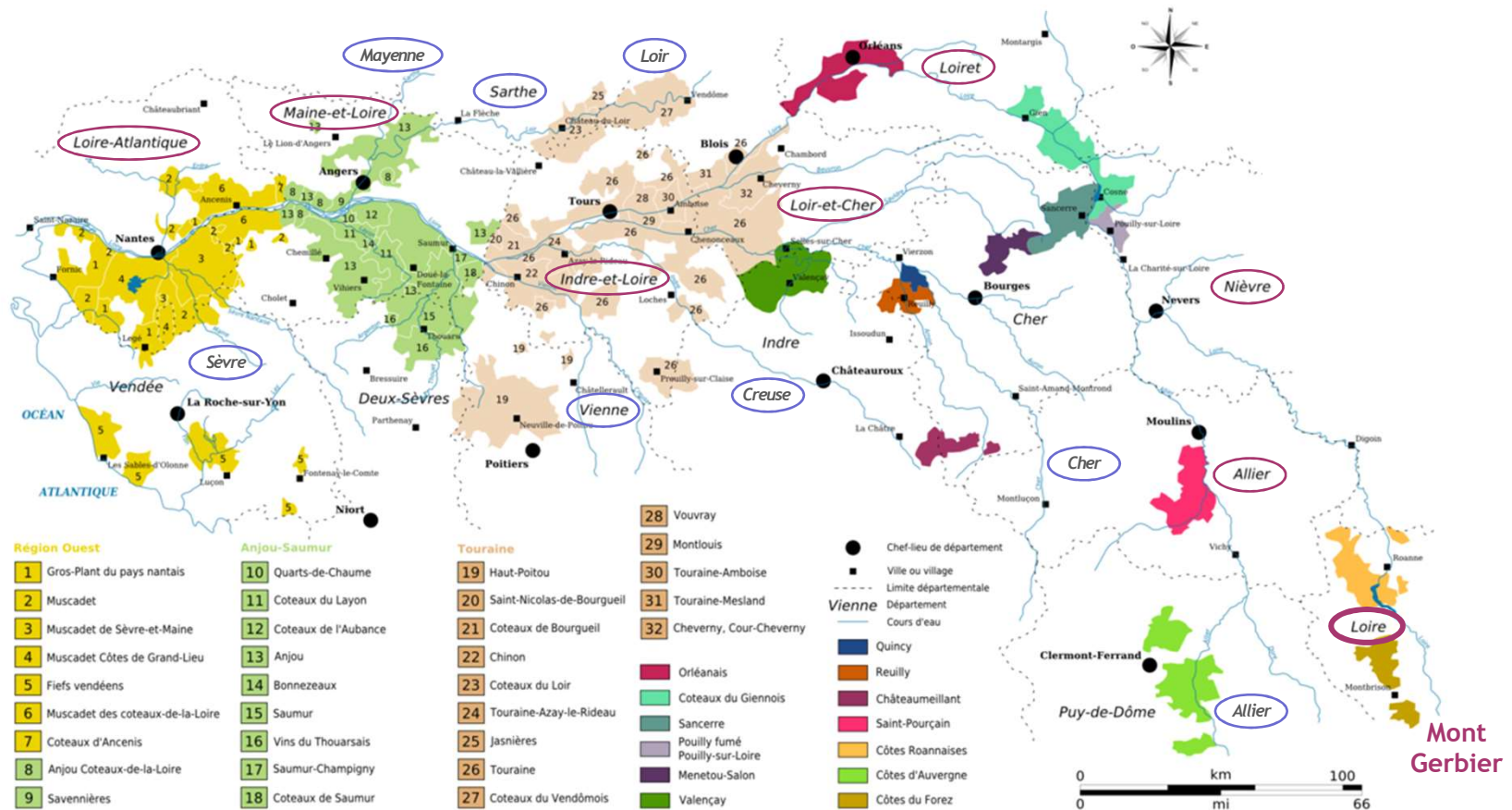


Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



1. Cartes de la Loire (suite)

1.2. Carte hydrographique de la Loire (suite)





Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



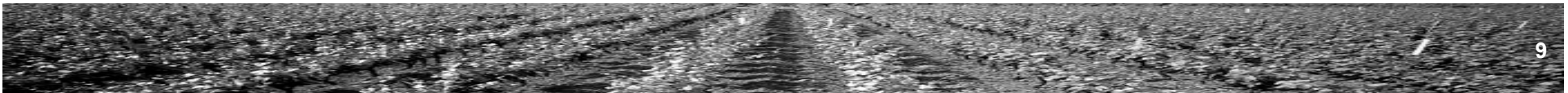
1. Cartes de la Loire (suite)

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



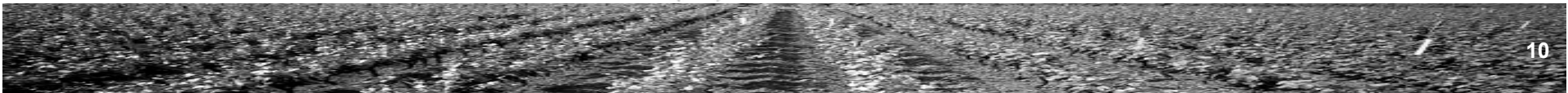
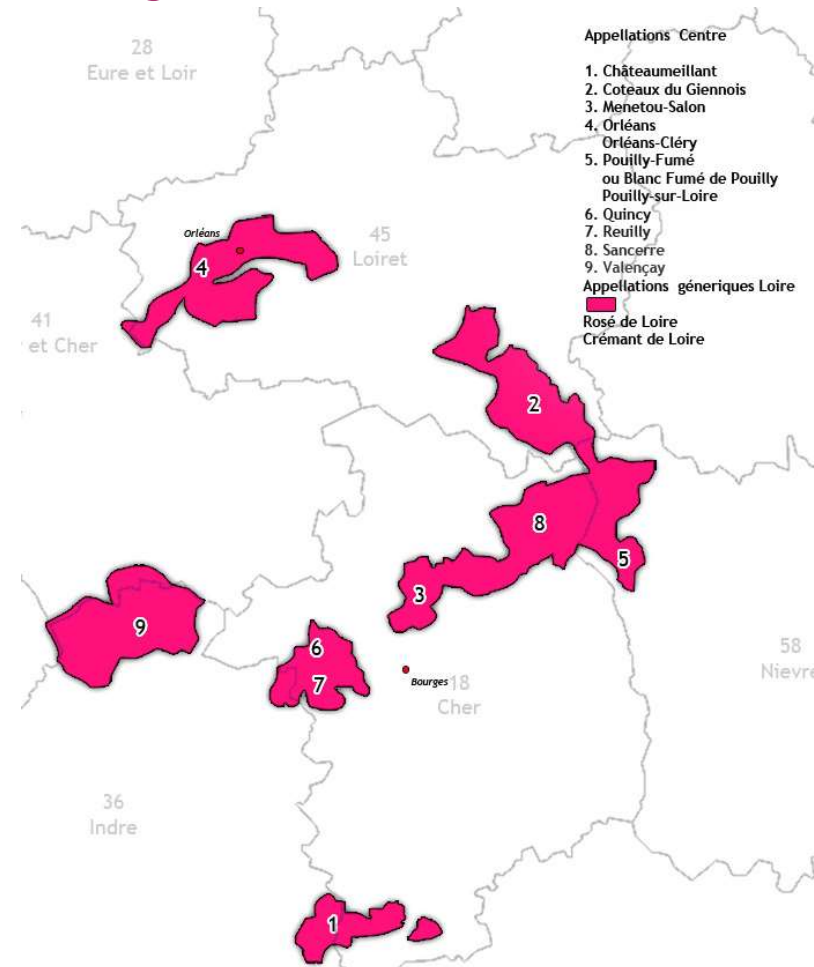


Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



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")

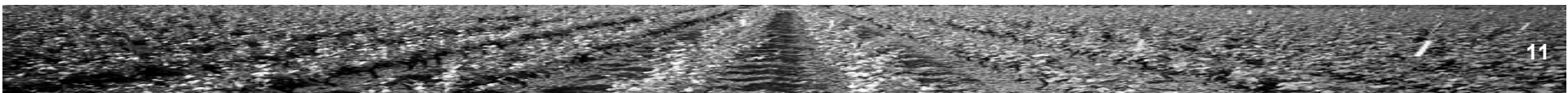


2.2.2. Pouilly-sur-Loire

- Sols variés, marnes et calcaires

2.2.3. Menetou-Salon

- Essentiellement calcaires





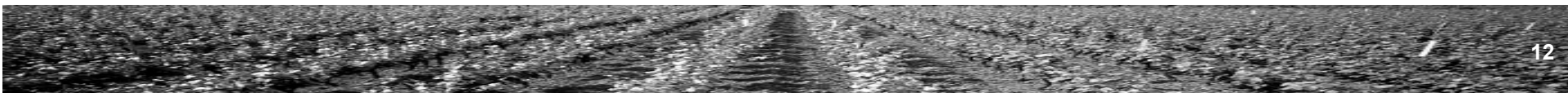
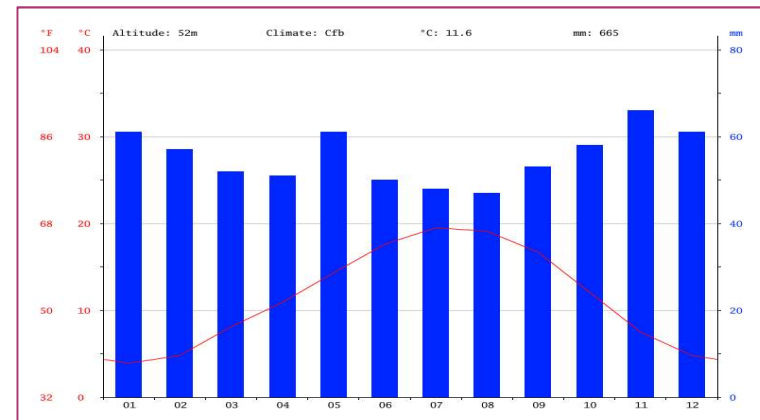
Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



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

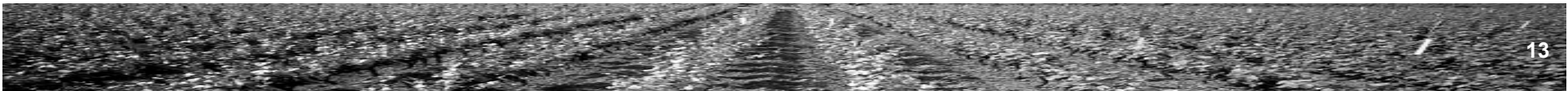
- Regroupe 14⁽¹⁾ communes / ± 1 900 ha
- 1 600 ha **Sauvignon blanc** → 75 000 hl
(rendement : 45 à 50 hl/ha)
- 300 ha **Pinot noir** → 15 000 hl

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



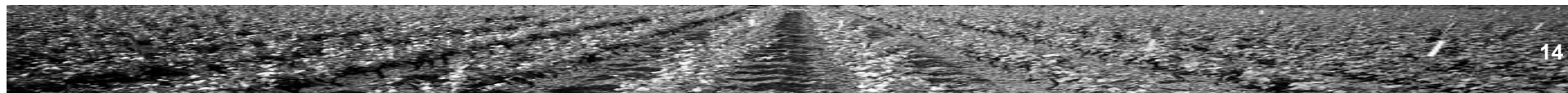
3. Les vignobles du Centre-Loire et cépages (suite)

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")

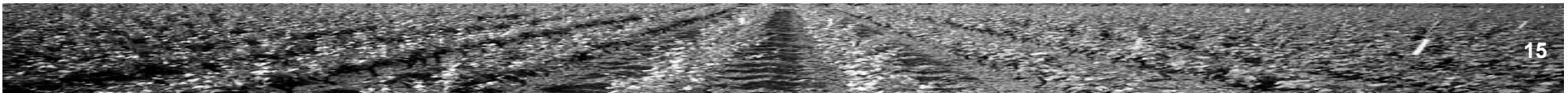


Caillottes

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





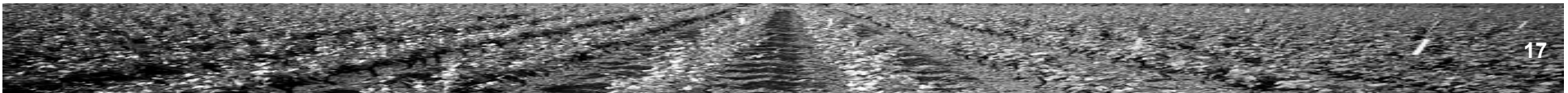
Vallée de la Loire - Centre-Val de Loire



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



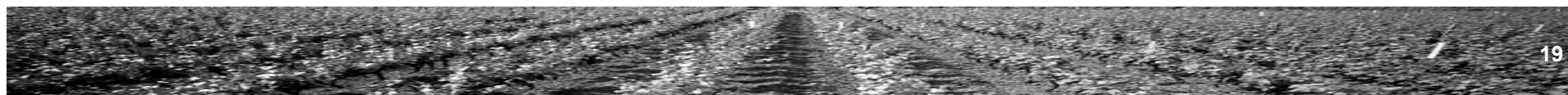
5. Appellations et quelques Millésimes (suite)

5.2. Millésimes de 1900 à 2007

| Millésime | Note | Millésime | Note | Millésime | Note | Millésime | Note | Millésime | Note | 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



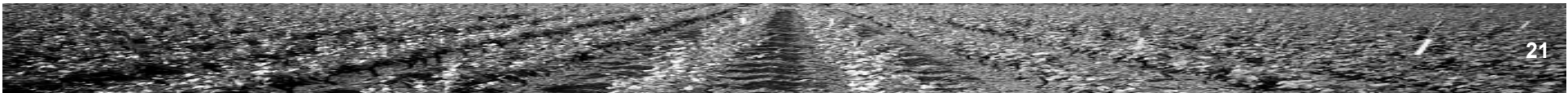


*Merci de votre attention
et bonne dégustation !*



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

