# LES BLANCS DE LA LOIRE

BLANCS SECS

 SANCERRE

 POUILLY FUME

 MENETOU-SALON

 CEPAGE SAUVIGNON

BLANCS MOELLEUX

 COULEE DE SERRANT

 COTEAUX DU LAYON

 BONNEZEAUX

 QUARTS DE CHAUME

####  CEPAGE CHENIN

#  LA VALLEE DE LA LOIRE

Ce grand fleuve que les étés alanguissent au point qu’il se perd dans un lit de sable trop vaste, que les hivers bousculent de crues et de decrues incessantes, ce fleuve au long cours qui, du Massif central aux embruns de l’ Atlantique, creuse inexorablement son sillon, est aujourd’hui encore le dernier fleuve sauvage d’ Europe. Ce grand fleuve, qui a faconné ses rives comme un jardin, a fait de sa vallée la vallée des rois et des reines, la vallée de la douceur de vivre, où le ciel est tendre et les lumières evanescentes, la vallée du parler juste, du bien manger et des chateaux. Ce grand fleuve ne pouvait etre qu’un fleuve a vignes.

# SOIREE DU VENDREDI 12 OCTOBRE 2018

# LES VINS DE LA SOIREE

SANCERRE 2017 DURAND

MENETOU-SALON 2014 CLEMENT

POUILLY FUME 2017 LA DOUCETTE

COULEE DE SERRANT 2016 CLOS DE LA BERGERIE NICOLAS JOLY

COTEAUX DU LAYON 2016 LANGLOIS CHATEAU

BONNEZEAUX 2010 CHATEAU DE FESLES

QUARTS DE CHAUME GRAND CRU 2014 CHATEAU BELLERIVE

**Cépage Sauvignon**



cepage sauvignon

Cépage bien implanté dans le bordelais et dans le Val de Loire, donne des vins avec des arômes végétaux de buis, bourgeon de cassis ou pipi de chat et rend à merveille la minéralité du sol du Val de Loire dans ses vins.
Le Sauvignon est un cépage blanc mondialement cultivé. Il est d’origine du Bordelais et de la vallée de la Loire. Le Sauvignon est à la base de vins liquoreux et de vins blancs secs parfumés.

Le Sauvignon a un débourrement moyen. Vigoureux, il et est cependant sensible à l’oïdium et à la pourriture grise.

En France, dans le Bordelais et le Sud Ouest, il est à l’origine de grands vins liquoreux AOC (Sauterne, Barsac, Monbazillac en assemblage avec le Sémillon et la muscadelle) ainsi que de vins blancs secs (Bergerac). Dans le Val de Loire, le Sauvignon vinifié seul, produit des vins blancs secs très aromatiques (Sancerre, Pouilly-Fumé). Il est présent également en Charentes et en Bourgogne (Sauvignon-de-Saint-Bris). Dans le Languedoc, il est utilisé pour la production de vins de pays d’ Oc.
Dans le monde, le Sauvignon est cultivé en Californie, au Mexique, Chili, Afrique du Sud, Australie, Italie, Espagne et Portugal.

**Expression du Sauvignon**

Le Sauvignon possède des arômes très caractéristiques qui varient selon les terroirs.
Le plus souvent, il développe des arômes de cassis, de buis et d’agrumes. Les vins blancs de Loire ont des arômes de fleurs, de fruits blancs citronnés et de cassis. Pour les vins liquoreux du Bordelais, un petit pourcentage de Sauvignon en assemblage avec le Semillon, leurs donnent des arômes très frais.

Les vins blancs secs issus du Sauvignon, sont équilibrés et fins. Ils ont un potentiel de garde moyen environ 5 ans. Les vins liquoreux quant à eux peuvent être gardés de nombreuses années (jusqu’à 20 ans).

Un raisin à maturité précoce, un cépage expressif, le sauvignon produit des vins secs, avec une fraicheur marquée qui présente des vins aromatiques et herbacées. Dans les climats plus frais, les vins ont souvent un caractère végétal (Loire et Bordeaux), mais à forte maturité, les fruits plus exotiques et groseille dans les climats plus chauds, Nouveau-Monde (Chili, Nouvelle-Zélande et Australie). Une variété particulièrement vigoureuse, qui peut développer des arômes végétaux quand la production est excessive.

**Implantation du Sauvignon**

Le cépage Sauvignon, s’épanouit dans les régions fraîches. S’il est cultivé dans un environnement trop chaud, il a tendance à perdre ses principaux arômes et son acidité caractéristique aboutissant sur un vin lourd et sans réel intérêt. Il s’exprime donc à merveille dans les latitudes verdoyantes septentrionales de l’hémisphère nord, ainsi que dans les régions méridionales de l’hémisphère sud.

Dans sa terre natale de la Loire, le sauvignon blanc met en valeur son caractère aromatique et son acidité rafraîchissante sous forme de vins de caractères.

 **LE CEPAGE CHENIN**

Cépage phare de la [Vallée de la Loire](http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/vallee-de-la-loire), le chenin, aussi appelé pinot de la Loire (pineau). Il serait originaire de l’Anjou où il aurait été cultivé par les moines de l’Abbaye de Saint-Maur située entre Angers et Saumur dès le **6ème siècle.**

Le chenin est un grand cépage blanc qui se plait particulièrement sur les sols de craies appelés ici pierres de tuffeau qui ont servies à la construction des châteaux de la Loire. Ses grappes sont moyennes, assez compactes et ses baies plus ou moins petites. C’est un cépage précoce, qui résiste bien aux maladies. **Le chenin a la particularité de pouvoir participer aussi bien à l’élaboration de vins blancs secs comme de vins blancs liquoreux ou encore de vins effervescents**.

Parfaitement structuré par l’acidité, élégant, au nez et aux arômes complexes de fruits jaunes, de fruits secs, d’agrumes, de fleurs blanches, de miel… le vin issu du chenin est assez vif et nerveux, ce qui lui permet un **bon potentiel de garde**. Le chenin couvre environ 10.000 hectares en France, et il est très productif en Afrique du Sud où il couvre plus de 26.000 hectares.

Coulée de Serrant

* Producteur
* **Vallée de la Loire - Anjou**
* **Appellation : Savennières**

Propriété exclusive de la famille Joly, le **vignoble de la Coulée de Serrant** constitue à lui seul une appellation contrôlée de 7 hectares seulement.

Le vignoble a été **planté en 1130 par des moines cisterciens** et se compose aujourd’hui de vignes âgées de 35 à 80 ans. L’ancien petit monastère existe toujours et à quelques centaines de mètres fut construit**le château de la Roche aux Moines** démantelé lors des guerres de religion.

Toujours considérée comme un produit rare et unique la Coulée de Serrant a été célébrée par Louis XI et Louis XIV comme l’un des meilleurs vins blanc français.

Le vignoble est cultivé en partie à la main et au cheval à cause de la raideur de ses pentes qui surplombent la Loire. Depuis 1984, l’intégralité du domaine est cultivée selon **les méthodes de l’agriculture biodynamique**. Trois vins sont produits en petites quantités à la propriété et bénéficient des principes de l’agriculture : la coulée de Serrant, le Clos de la Bergerie et le Savennières.

[Le producteur vous en parle](http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/vallee-de-la-loire/anjou/savennieres/d17741-coulee-de-serrant#panel-prospecteur-parle)

La Coulée de Serrant a été planté en 1130 par les moines cisterciens et est toujours resté en vigne depuis. Le domaine a été repris par la famille Joly en 1961. Depuis 1981, le domaine est conduit en biodynamie, un troupeau de vache produit le fumier, un troupeau de mouton gère l'enherbement dans les vignes en hivers, 2 hectares de nos plus vieilles vignes sont travaillées au cheval. La Coulée de Serrant surplombe la Loire et bénéficie de la réverbération du soleil. Nos sols sont principalement constitués de schiste avec très peu de profondeur de sol ce qui donne a nos vins une très belle mineralité.

De Ladoucette

* [**MILLESIME**](https://www.vin10vin.com/)
* [**PRIX**](https://www.vin10vin.com/)

Le Baron Patrick de Ladoucette perpétue la tradition de la référence des vins de Pouilly Fumé à travers l'ensemble des vins Ladoucette. Les vins Ladoucette à Pouilly Fumé font la joie des amateurs de grands vins fins et sont célèbres à travers le monde. Issue d'un travail et d'un Terroir d'exception la grande cuvée du Baron de L Ladoucette sublime l’appellation de Pouilly Fumé en se plaçant parmi les plus grands vins de sauvignon au monde. La cuvée Baron de L Ladoucette n'est produite uniquement que dans les grands millésimes. Les grands vins blancs Ladoucette se placent comme une référence mondiale du sauvignon.

 **LES QUARTS DE CHAUME**

Le nom historique du grand cru Quarts de Chaume évoque à lui seul la notion de sélection. En effet, les quarts de Chaume correspondaient autrefois au meilleur des raisins issus du territoire historique du cru.

*"Au XVème siècle, les seigneurs de la Guerche, locataires du tènement de Chaume payaient les moniales de l'abbaye du Ronceray d'Angers avec les meilleurs quarts de la récolte pendante sur le revers du coté exposé au midi"*, rappelle Pascal Cellier responsable de l’INAO Val de Loire.

A l’époque, le territoire des Quarts de Chaume ne représentait que 5 hectares contre 50 aujourd’hui. *"Il s’agissait de la parcelle Les Quarts, soit les terres les plus proches du Layon, particulièrement ventilées et aux sols peu épais "*, raconte Claude Papin vigneron à Beaulieu-sur-Layon ([Château Pierre Bise](https://www.larvf.com/vins/domaine%3D2687#?domaine=2687&frai)) et président du grand cru.

La surface du vignoble s’est étendue au XXe siècle jusqu’à une vingtaine d’hectares dans les années 30. Puis 43 hectares en 1956 quand l’appellation est créée, englobant les parties sud et est du vignoble. Il s’agit toujours de parcelles très proches du Layon et abritées des vents humides d’ouest et du nord.

**DES BROUILLARDS ESSENTIELS**Le vignoble des Quarts de Chaume est situé sur un bas de coteau convexe qui surplombe un méandre du Layon sur sa rive droite. Exposé au sud et sud-est, il s’étage de 25 à 75 mètres d’altitude et est délimité à l’ouest et à l’est par deux talwegs qui descendent jusqu’à la rivière.

La proximité du Layon est essentielle car il provoque la formation de brouillards matinaux à l’automne, qui couplés à une bonne exposition au soleil le reste de la journée favorisent l’installation du Botrytis cinerea sur les raisins. Le champignon à l’origine de la pourriture noble est responsable de la surmaturation des raisins qui fait la typicité des vins du grand cru.

*"Les appellations productrices de vins blancs liquoreux correspondent à des vignobles précoces aux pentes fortes, aux sols minces, drainants, peu à moyennement riches, plutôt caillouteux et de texture à dominante limoneuse légère. Les contraintes d’alimentation en eau sont fortes.

La surmaturation du raisin indispensable à la production de vin blanc liquoreux est largement favorisée par la forte précocité et par le développement végétatif faible de la vigne qui évite le développement de la pourriture grise au profit de la pourriture noble."* explique une équipe de l’INRA dans une étude consacrée aux vignobles d’Anjou.

Les scientifiques notent par ailleurs que si le cru historique présentait une homogénéité parfaite, le grand cru actuel comprend des sols et des altitudes plus variables.
"*Le lieu-dit “ les Quarts ” présente essentiellement des sols de Métagrauwacke du Briovérien. Il est le plus bas en altitude et le plus proche du Layon et il bénéficie donc de très bonnes conditions de surmaturation. L’extension de l’AOC dans les années 50  à des zones présentant des sols du Carbonifère a augmenté la variabilité du territoire."***ATTENDRE LA POURRITURE NOBLE**Au-delà des descriptions physiques du cru, c’est le comportement des vignes et des raisins pendant leur maturation qui marque l’identité du territoire. *"Le grand cru est bien sûr une entité géographique mais c’est l’observation qui est la base du classement."*, souligne Patrick Baudoin (**Domaine éponyme à Princé**).

*"Il y a bien sûr une variabilité des caractéristiques des parcelles mais dans ces dernières se produit le type de surmaturation des raisins propre à notre grand cru. Par exemple, les schistes de la partie basse de l’appellation sont des sols viticoles drainants et précoces mais la basse altitude fait que la ventilation des raisins est relativement faible. Plus on monte, plus les sols sont profonds et humides mais plus la ventilation est importante.

On retrouve donc une typicité des raisins comparable entre ces deux zones. Quand je parle de typicité, je ne parle pas d’une liste d’arômes mais de la perception de ces arômes et de la minéralité du vin, précise Claude Papin. Ainsi, le grand cru Quarts de Chaume correspond à un territoire sur lequel les raisins botrytisent tôt et lentement, sans être lavés par la pluie. C’est là que le champignon s’installe le plus facilement sur les baies et qu’il s’exprime le plus noblement, entre minéralité et arômes surmuris. "*Ainsi, le positionnement géographique en éperon, l’exposition au vent ainsi qu’à la lumière et à la chaleur du soleil, la proximité de l’eau sont autant d’éléments qui jouent sur la surmaturation des baies liée à une action lente du botrytis, gage de qualité de la pourriture noble.

Sur le territoire du Premier Cru Chaume tout proche, le passerillage (surmaturation des raisins par dessèchement, sans l’action du botrytis) est plus important et la botrytisation quand elle a lieu est plus rapide. Le premier cru reçoit plus de vent humide et concentre plus de rosée que le grand cru si bien que la fin de la surmaturation est différente.

La typicité des raisins est donc distincte de celle du grand cru.*" C’est pourquoi les terres de Chaume non exposées au sud ou au sud-est sont classées en premier cru et non pas en grand cru. De même pour certaines parcelles qui historiquement ont montré qu’elles ne faisaient pas des vins du niveau de ceux des Quarts de Chaume, souligne Pascal Laffourcade (****Château de l’Echarderie****). En effet, les raisins présentent toujours moins de botrytis dans ces zones. "***RIGUEUR DE MISE**Au-delà des questions de frontières, un cru existe au travers du savoir-faire de l’homme. Claude Papin résume ainsi les hauts et les bas de l’appellation. *"Les très grands vins de Quarts de Chaume remontent selon moi aux années 20 et 30. De 1960 au milieu des années 80, les vins sont de qualité moyenne, malgré quelques grands millésimes solaires. Puis, l’arrivée des engrais chimiques et les hausses de rendement font qu’il n’est plus possible de révéler la typicité du vignoble.

Mais ensuite, les techniques modernes permettent de reconstruire les sols et les vignerons reprennent l’habitude d’attendre les raisins. Car la typicité est intimement liée à la date de récolte… C’est pour faire reconnaître ce retour de la qualité de nos vins et pour être sûr de ne plus revenir en arrière que nous avons demandé ce classement en grand cru. "*Dans la région, le savoir-faire est intimement lié au millésime. *" Le millésime et les choix que nous faisons pour nous y adapter jouent énormément sur le devenir des raisins, souligne David Grellier, directeur technique du*[*Château Bellerive*](https://www.larvf.com/vins/domaine%3D611#?domaine=611&frai)*. En 2010 et 2011 par exemple, le botrytis a colonisé tous les raisins. Mais en 2008, la situation était plus compliquée… "*

C’est pourquoi les tries font partie du rituel des vignerons. *" La récolte des raisins se fait en plusieurs passages : d’un seul comme en 1989 et 1990, années exceptionnelles, à 5 comme en 2004, année difficile. "*, raconte Pascal Laffourcade.

Et Pascal Baudoin de poursuivre : *" Les deux premières tries que nous réalisons (sur trois généralement) sont les meilleures. Le premier botrytis donne les meilleurs résultats notamment parce qu’il est associé à la plus belle acidité. Le dernier donne souvent des vins moins vifs et moins nets. "*Ainsi, les années moins propices à la pourriture noble ou sur les fractions de parcelles *" imparfaites "*, les vendanges ont lieu plus tôt, le but étant alors de faire du vin sec. Un vin qui ne portera alors pas la mention grand cru, réservé aux vins liquoreux. *" Je le regrette, lance Patrick Baudoin. Car le terroir des Quarts de Chaume donne de magnifiques vins secs, forts d’une véritable identité..."***QUARTS DE CHAUME**
AOC : 1954
AOC Grand cru : 2011
Commune : Rochefort sur Loire
Surface : 50 ha
Production annuelle : environ 700 hl
Rendement maximum autorisé : 20 hl/ha
Richesse en sucre des raisins à la récolte : 298 g/l minimum
Les sols : Schistes et poudingues
Les sols du grand cru Quarts de Chaume reposent essentiellement sur un sous-sol schisteux du Briovérien (bas du coteau) : une originalité car cet étage géologique est caractéristique de la rive gauche du Layon et n’est présent qu’en quelques points sur la rive droite. Sur la partie médiane du coteau, on trouve aussi des poudingues, conglomérats de cailloux d'origine fluviale, datant du Carbonifère. Les vignes sont plantées  sur un sol argileux mince et la roche-mère affleure parfois. Les sols étant superficiels avec une réserve utile en eau limitée et la pente favorisant un excellent drainage, les parcelles sont particulièrement précoces.

**CÉPAGE**
Le **chenin blanc** est le cépage qui en recevant le champignon botrytis cinerea permet de faire les vins liquoreux des Quarts de Chaume. Mais le champignon doit produire de la pourriture noble et non de la pourriture grise. *" C’est le degré de maturité du raisin au moment de la colonisation, la vitesse de colonisation du champignon et l’action de la pluie qui font que le botrytis produit de la pourriture noble ou grise. La réserve en eau du sol et le poids de raisin par souche jouent beaucoup car si les vignes sont tardives et donc les baies encore peu sucrées à l’automne quand l’atmosphère est humide, c’est la pourriture grise qui s’installe. Si les baies sont très sucrées, la colonisation du champignon est plus lente et c’est alors la pourriture noble qui se met en place. "*



BONNEZEAUX

FICHE TECHNIQUE

* APPELLATION

Bonnezeaux

[Voir plus](https://www.twil.fr/france/vallee-de-la-loire/bonnezeaux.html)

* GARDE

30 ans

* SERVICES

12°C

* TERROIR

Argilo-schisteux avec phtanites

CÉPAGES

Chenin blanc

ALCOOL

13%

CONT.

75cl

DÉGUSTATION

* L'OEIL

Le Bonnezeaux du Château de Fesles offre un vin jaune, tirant sur l’ocre.

* LE NEZ

Il présente un nez expressif et vineux avec des notes de citrons, d’agrumes, et de fleurs blanches.

Vin Epicé | Floral | Fruité | Grillé

* LA BOUCHE

En bouche, ce vin est alcooleux, chaud et épicé. Ce bonnezaux est un parfait équilibre entre concentration et fraicheur, issu d'un chenin blanc passerillé et botrytisé.

Vin Chaleureux | Fruité | Long

#  MENETOU-SALON

# HISTOIRE

Sur les terres doucement vallonnées qui dessinent le vignoble de Menetou-Salon, la vigne y est cultivée depuis toujours. Véritablement connu à partir de l’Antiquité, on retrouve encore aujourd’hui dans des documents et vieux écrits des actes de l’an 1063, 1097 et 1100 qui attestent de la présence de la vigne à Menetou-Salon. Ces actes concernaient la seigneurie et la châtellenie de la ville et permettaient au seigneur de faire dons à différents ordres religieux de la région, et plus particulièrement à la célèbre Abbaye de Saint-Sulpice-Lès-Bourges, de vignes sises au Clos de Davet.
En 1190, **Hugues de Vèvre, Seigneur de Menetou-Salon**, va lui aussi donner des terres et des vignes à l'Abbaye de Loroy. **Jacques Coeur, Grand Argentier**du **Roi Charles VII**, sous le charme du vignoble, va y imprimer sa marque en achetant des parcelles ainsi qu’un château. C’est lui qui va donner une impulsion considérable au vin de Menetou-Salon en l’apportant sur la table du roi lui-même.
Apprécié pour sa qualité et ses arômes uniques, il va devenir par la suite l’un des plus beaux ornements des tables seigneuriales de la région. Les récits racontent même qu’**Agnès Sorel, favorite de Charles VII**, venait se reposer sous les tilleuls du Château et appréciait particulièrement les charmes du vin du « Clos de la Dame ».

LE VIGNOBLE

**Surface :**560 hectares

**Région :** Centre-Val de Loire

**Département :**Cher

**10 communes :** Menetou-Salon, Aubinges, Morogues, Parassy, Pigny, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix, Humbligny

**Terroirs :**

**- Marnes kimméridgiennes :** le vignoble de Menetou-Salon est planté sur des sédiments calcaires.

LA DÉGUSTATION

Fleurs blanches, agrumes et épices s’accordent pour **les vins blancs de Menetou-Salon**, et soulignent l’équilibre de vins frais et anguleux. Des notes poivrées et légèrement mentholées viennent étoffer la structure de ces vins rond et équilibrés.

VINIFICATION DES BLANCS

**Le pressurage :** A leur arrivée au chai, les baies peuvent être triées, foulées ou égrappées (processus optionnels). Les raisins sont ensuite pressés avec la plus grande attention pour respecter au maximum le fruit et pour ne pas extraire les éléments végétaux. L'objectif est d'obtenir le plus possible de jus avec le moins de pression. Pour cela, la majeure partie des caves sont équipées de pressoirs pneumatiques, permettant une extraction douce et régulée.

**Le débourbage :** Après le pressurage, le moût (jus) et le marc (parties solides) sont placés dans une cuve. Le moût est généralement débourbé, c'est à dire qu'on le clarifie en le séparant des parties solides (pellicules, pépins, rafles). Cette opération dure habituellement entre 12 et 24 heures, en fonction du type de récolte (manuelle ou mécanique).

**La fermentation alcoolique :**Le moût clair obtenu est placé en cuve où la fermentation alcoolique (transformation des sucres en alcool grâce à l'intervention des levures) s’effectue sous une température contrôlée moyenne comprise en 18°C et 22°C. La maîtrise des températures de fermentation a été l’une des évolutions les plus marquantes des 30 dernières années, elle permet des fermentations longues et donne des arômes plus fins et plus intenses.

**L'élevage :**A la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines. Les premières cuvées sont mises en bouteille au printemps après les opérations de clarification et de stabilisation. Les vins plus complexes attendent près d’un an avant l’embouteillage.