

DOSSIER DE PRESSE
JANVIER 2012

LES VINS DU CENTRE – LOIRE

SANCERRE, POUILLY FUME, MENETOU-SALON, QUINCY, REUILLY, COTEAUX DU GIENNOIS, CHATEAUMEILLANT, POUILLY SUR LOIRE

Présentation : les vignobles du Centre-Loire	<i>page 2</i>
Les cépages du Centre-Loire	<i>page 3</i>
La vigne	<i>page 4</i>
Les vendanges et les vinifications	<i>pages 4-5</i>
Sancerre	<i>pages 6-7</i>
Pouilly Fumé et Pouilly sur Loire	<i>page 8</i>
Menetou-Salon	<i>page 10</i>
Quincy	<i>page 11</i>
Reuilly	<i>page 12</i>
Coteaux du Giennois	<i>page 13</i>
Châteaumeillant	<i>page 14</i>
Annexe I : les vins du Centre-Loire en chiffres	<i>pages 15-16</i>
Annexe II : les millésimes en Centre-Loire	<i>pages 17-26</i>

Contact Presse :

Benoît Roumet
B.I.V.C. (Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre)
9, route de Chavignol 18300 Sancerre
Tél. : 02 48 78 51 07 / Fax. : 02 48 78 51 08
benoit.roumet@vins-centre-loire.com
www.vins-centre-loire.com

LES VIGNOBLES DU CENTRE - LOIRE

Les vignobles du Centre-Loire sont situés au Cœur de France, sur les coteaux surplombant la Loire et dans la vallée du Cher. La vigne y est cultivée depuis plus de 2000 ans.

Aujourd'hui, ces vignobles s'étendent sur près de 5 400 hectares, donnant naissance à 8 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), plus ou moins connues du grand public, qui apportent chacune leur propre personnalité et leur propre typicité : Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Pouilly sur Loire.

Les domaines du Centre-Loire ont préservé le caractère familial de leur entité, préservant ainsi leur authenticité et leurs racines. Néanmoins, les vignerons ont su évoluer dans leurs caves et dans leurs vignes tout en respectant l'environnement, dans un but commun de trouver les meilleures expressions de chaque terroir qui composent les vignobles du Centre-Loire.

Dans ce paysage doucement vallonné, les vignes habitent les coteaux et les plateaux modelés par la Loire et le Cher. Le vallonnement qui marque cette région crée des microclimats d'où la diversité des expressions des vins d'un endroit à l'autre.

Le climat est tempéré à tendance continentale, avec de fortes amplitudes thermiques variant de -1°C l'hiver à +26°C l'été. La pluviométrie est de l'ordre de 600 à 800 mm.

D e s v i n s d e P l a i s i r ...

En dégustant les vins de ces 7 vignobles, on part pour un véritable voyage à travers les différentes expressions d'un même cépage. Le sauvignon blanc, le cépage roi de la région, révèle avec talent la diversité des terroirs des vignobles du Centre-Loire. Le pinot noir, ambassadeur des vins rouges du Centre-Loire, dévoile sa légèreté, ses parfums de fruits rouges, et ses notes délicatement épicées. Les cépages gamay et pinot gris complètent l'ampélographie de la région.

Au cœur de France, ces vins forment ainsi une même famille ayant pour traits communs, la fraîcheur, la finesse et le fruité. Ils sont avant tout des vins de Plaisir.

LES CÉPAGES DU CENTRE - LOIRE

Le sauvignon blanc

Présent principalement dans les vignobles du Sud-Ouest et dans le Centre-Loire dont il est historiquement originaire, le sauvignon a acquis ses lettres de noblesse au début du XX^e siècle lors de la reconstitution des vignobles après le phylloxera.

Il demeure le cépage le plus important de la région (75%).

Au vu des conditions climatiques (zone septentrionale) et de la diversité des terroirs, le sauvignon blanc dans cette région a une maturité très lente qui permet de développer des notes d'agrumes et la finesse du cépage. Suivant les types de sol que constituent les vignobles du Centre, le sauvignon s'exprimera différemment.

Les terres argilo-calcaires (kimméridgien) donneront des vins plus corsés, voire opulents qui demandent un peu de temps pour s'exprimer et à développer leurs arômes complexes. Sur les caillottes, le sauvignon donnera des vins fruités et aromatiques, savoureux dès leur prime jeunesse. Le silex confère une droiture aux vins, de l'élégance apportant une touche minérale aux arômes intenses et typés qui se révèlent progressivement. Les sables et graves donneront eux la fraîcheur et le fruité.

On passera d'arômes d'agrumes (orange, pamplemousse) aux fleurs blanches (acacia, tilleul), des senteurs de menthe ou pin aux fruits blancs plus mûrs (pêche).

Le pinot noir

Cépage rouge des régions septentrionales, le pinot noir est précoce et à maturation lente. Adapté aux terroirs argilo-calcaire et aux climats continentaux, ce cépage est délicat pour sa couleur et sa structure. Le pinot nécessite donc un soin particulier pour exprimer sa finesse et son élégance.

Une cuvaison de durée moyenne permet d'obtenir des vins rouges légers et fruités développant des arômes de fruits rouges.

Une cuvaison plus longue donnera des vins ayant une structure plus affirmée ainsi qu'un bouquet plus puissant.

Pressé directement ou en courte macération pendant quelques heures, le pinot noir donnera des rosés délicats aux arômes de fruits blancs et secs, une couleur œil de perdrix ou pelure d'oignon très distinctive de la région.

Le gamay (en assemblage à Châteaumeillant et Coteaux du Giennois)

Vinifié en rosé, on obtient des vins frais et aromatiques.

En vinification traditionnelle pour les rouges, par cuvaison, on obtient des arômes de fruits très murs et des vins gouleyants et frais.

Le pinot gris (Reuilly et Châteaumeillant)

Vinifié en rosé, il se caractérise par sa couleur rose pâle, discret dans ses arômes et d'une finesse étonnante.

Le chasselas (Pouilly sur Loire)

Raisin cultivé à Pouilly sur Loire pour approvisionner les Halles de Paris au milieu du 19^{ème} siècle, il est encore cultivé sur 30 hectares et donne un vin de soif, frais et léger.

L A V I G N E

Les vignes sont conduites en palissage. Le système de taille le plus courant est le Guyot simple qui consiste à laisser une baguette de 7 à 8 yeux fructifères et un courson à deux yeux francs qui servira l'année suivante pour la nouvelle taille.

La taille en cordon de Royat qui consiste à laisser 5 coursons à 2 yeux est remise au goût du jour pour son aptitude à lutter contre les maladies du bois (Eutypiose et Esca). De plus en plus de vignerons rejettent l'emploi d'herbicide de pré-levée pour revenir au travail du sol ou à des herbicides de contact. Dans les nouveaux décrets d'appellation, les vignerons ont décidé de ne plus utiliser certaines molécules. Pour la protection phytosanitaire, de nombreux groupes de lutte raisonnée se sont formés également pour réfléchir collectivement à une défense efficace et respectueuse de l'environnement. On note également le développement des méthodes biologiques et biodynamiques.

L E S V E N D A N G E S E T L E S V I N I F I C A T I O N S

Les vendanges débutent par les parcelles les plus mûres. Elles commencent généralement, entre la fin septembre et le début octobre, par les appellations de l'Ouest, Quincy et Reuilly et se poursuivent par Menetou-Salon puis enfin Sancerre, Pouilly Fumé, les Coteaux du Giennois et Châteaumeillant. Dans tous les cas, la date de récolte est choisie pour obtenir des raisins sains et mûrs.

Les rendements moyens se situent entre 45 et 65 hectolitres par hectare.

L e s v i n s b l a n c s

Les raisins sont pressés avec la plus grande attention pour respecter au maximum le fruit et pour ne pas extraire la partie végétale. La majeure partie des caves sont équipées de pressoirs pneumatiques. Le jus de raisin obtenu, appelé moût, est sulfité puis mis à décanter. Cette opération, qui s'appelle le débourage, dure habituellement entre 12 et 24 heures. Le moût clair obtenu est placé en cuve où la fermentation 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 20 dernières années, elle permet des fermentations longues et donne des arômes plus fins et plus intenses.

A la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines de fermentation.

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.

L e s v i n s r o u g e s

La vendange est égrappée partiellement ou totalement. Les raisins sont mis en cuve pour la macération et la fermentation. La conduite des cuvaisons varie en fonction du vin que veut obtenir le vigneron. Plus la cuvaison est longue et les opérations de remontage et de pigeage nombreuses, plus le vin est concentré. A l'inverse, quand on cherche à produire un vin gouleyant, les cuvaisons sont plus courtes et les opérations de remontage et de pigeage peu nombreuses.

Après cette macération, on décuve et on presse le marc restant dans la cuve.

Les vins sont ensuite encuvés ou mis en tonneau pour la fin de la fermentation alcoolique, la fermentation malo-lactique a lieu généralement au printemps.

Une fois la fermentation malo-lactique achevée, le vin est laissé en élevage. Quelques soutirages peuvent intervenir durant les différentes phases de clarification.

Les premières mises en bouteilles interviennent au printemps pour les vins issus de gamay. La majorité des mises en bouteille interviennent à l'automne.

L e s v i n s r o s é s

Les vins rosés sont obtenus soit par pressurage direct ou alors par saignée (macération de quelques heures). Le temps de contact est court d'où la couleur « pelure d'oignon ».

Les fermentations sont ensuite conduites de la même manière que les blancs, c'est à dire en contrôlant les températures entre 18 et 22°C.

Les rosés de pressurage sont frais, élégants aux arômes de fruits blancs tandis. Les rosés de saignée développent un caractère plus vineux.

S A N C E R R E - A . O . C . e n 1 9 3 6

Dominant la Loire du haut de son « piton », le vignoble de Sancerre était prédestiné à la viticulture.

Sur 14 communes, le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins. Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le sauvignon blanc et le pinot noir. Les vins blancs sont frais, fins et fruités, les rosés tendres et subtils, les rouges parfumés et ronds.

Un peu d'histoire...

De nombreuses légendes laissent supposer que depuis la plus lointaine Antiquité, la vigne a toujours été présente à Sancerre. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits. Au XIIe siècle, le vignoble connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint Satur et aux comtes de Sancerre. Sancerre produisait alors du vin rouge réputé issu principalement du pinot noir, exporté par la Loire. Pour cette raison, il sera souvent mentionné dans les écrits royaux. Le Duc Jean de Berry l'estime le meilleur vin du royaume.

Planté essentiellement en pinot, il fut détruit par le phylloxera à la fin du XIXe siècle. Le sauvignon particulièrement bien adapté au climat, fut replanté à la place du pinot. Le terroir et les hommes en feront un vin de qualité qui sera reconnu dès le deuxième décret AOC en 1936. En 1959, les vins rouges et rosés, issus du pinot noir, sont à leur tour classés en AOC.

Le vignoble

Le vignoble Sancerrois s'étend sur 2 926 hectares, sur la rive gauche de la Loire, dans 14 communes :

Bannay	Sainte Gemme
Bué	Sancerre
Crézancy	Sury en Vaux
Menetou-Ratel	Thauvenay
Ménétréol	Veaugues
Montigny	Verdigny
Saint-Satur	Vinon

(on peut également citer trois hameaux très connus : Amigny, Chavignol, Maimbray)

Le Sancerrois se compose d'un relief de collines dont fait partie le « piton de Sancerre » et le fossé du val de Loire. La Cuesta (côte culminant à 356 m) est formée par les couches du jurassique supérieur à l'ouest. Deux failles méridiennes, dites de Sancerre et de Thauvenay, allant du nord au sud, ont mis en contact les couches affaissées du Crétacé et de l'Eocène avec les formations jurassiques de la partie ouest. L'érosion intense a entraîné la constitution de plus de 15 types de sols et de sous-sols dont 3 types principaux :

- Les terres blanches, situées sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois, de composition argilo-calcaire
- Les caillottes, très pierreuses et calcaires
- Les terres argilo-siliceuses, sur les collines à l'est du vignoble

En dégustation

Les Sancerre blancs alertes et pleins de fruits proposent des arômes où se mêlent minéralité et agrumes. L'attaque se fond en une bouche riche et ronde.

Les vins rouges illustrent les vertus du pinot noir offrant un bouquet cerise et griotte. En bouche, ils sont fermes, pleins et longs.

Q u e l q u e s c h i f f r e s

Production totale 2011 : 176 900 hl

- Blancs : 143 221 hl
- Rouges : 21 008 hl
- Rosés : 12 671 hl

Superficie en production : 2 894,7 ha

Répartition des ventes en volume en 2010-2011 : France 45% et Export 55%

350 vignerons, 25 négociants-producteurs, une cave coopérative.

Q u e l q u e s c h i f f r e s

Production totale Pouilly fumé 2011 : 77 916 hl

Production totale Pouilly sur Loire 2011 : 1 731 hl

Superficie en production : 1 257 ha pour Pouilly Fumé, 31 ha pour Pouilly sur Loire

Répartition des ventes en volume en 2010-2011 : France 47,5% et Export 52,5%

130 vignerons, 10 négociants-producteurs, une cave coopérative.

M E N E T O U - S A L O N - A . O . C . e n 1 9 5 9

A proximité de Bourges, se dressent les coteaux de Menetou-Salon.

U n p e u d ' h i s t o i r e ...

Des actes de l'an 1063 et 1100 prouvent que le Seigneur de Menetou faisait 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, donne lui aussi des vignes à l'Abbaye de Loroy.

Les vieux écrits relatent que le vin du vignoble de Menetou-Salon fut un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques Cœur qui acquit la seigneurie de Menetou en 1450. On dit même quand Agnès Sorel, favorite de Charles VII, venait se reposer au Château, elle appréciait particulièrement les charmes du vin du « Clos de la Dame ».

Doté d'un syndicat viticole dès 1890, le vignoble de Menetou-Salon s'étend aujourd'hui sur 473 hectares.

L e v i g n o b l e

Situé aux abords de Bourges, le vignoble de Menetou-Salon couvre 10 communes :

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

Le vignoble de Menetou-Salon est planté sur des sédiments calcaires datant du jurassique supérieur (kimméridgien). Sur ces coteaux bien adaptés, les sols sont favorables à la production de sauvignon blanc et pinot noir.

E n d é g u s t a t i o n

Les Menetou-Salon blancs sont frais et fruités, épicés et musqués, ils marient des arômes d'agrumes et de fleur. Des pointes poivrées et mentholées révèlent en une bouche ronde, pleine et de belle longueur.

Les rouges révèlent leur robe couleur rubis, leur souplesse et leur parfum. Les fruits mûrs de cerise ou de prune, y dominent. En bouche, ils expriment une grande richesse sur des finales de fruits confits.

Q u e l q u e s c h i f f r e s

Production totale 2011 : 28 563 hl

- Blancs : 19 333 hl
- Rouges : 8 081 hl
- Rosés : 1 149 hl

Superficie en production : 501 ha

Répartition des ventes en volume : France 86,3% et Export 13,7%

70 vignerons – 6 vignerons-négociants

Q U I N C Y - A . O . C . e n 1 9 3 6

Situé en Champagne Berrichonne, sur les bords du Cher rive gauche, le vignoble de Quincy s'étend sur des plateaux recouverts de sable et de graviers.

Seul le cépage sauvignon règne sur ce vignoble, exprimant un vin différent des autres vignobles de la région compte tenu de la nature particulière de ses sols.

U n p e u d ' h i s t o i r e ...

Quincy serait à l'origine un domaine appartenant à un certain Quintius. On raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux.

Cité dans la bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage sauvignon y fut apporté de l'Abbaye des femmes de Beauvoir par les moines de l'Ordre de Cîteaux.

Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles du Val de Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée dès le 6 août 1936.

L e v i g n o b l e

A l'Est de Bourges, le vignoble de Quincy est situé sur le bord du plateau qui domine la Vallée du Cher. L'aire d'appellation en production s'étend sur près de 254 hectares, sur 2 communes : Quincy et Brinay. Une petite partie se trouve sur la rive droite du Cher, sur le lieu-dit Vilallin.

Les vignes sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher, constituée de sables et de graves, dont les sols légers se réchauffent rapidement. Trois types de sols s'en dégagent :

- sablo-graveleux sur des formations argileuses
- sableux sur des formations à sables rouges
- sablo-limoneux sur sables argileux ou sur des argiles plus ou moins sableuses.

Quincy est sous influence d'un climat océanique altéré, avec une répartition régulière de précipitations saisonnières. Situé en Champagne Berrichonne, le climat est relativement sec (<700 mm/an) et chaud en été.

E n d é g u s t a t i o n

Le Quincy révèle sa fraîcheur avec des agrumes mûrs. Pamplemousse, notes mentholées et poivrées, acacia et fleurs blanches.

Q u e l q u e s c h i f f r e s

Production totale 2011 : 9 386 hl

Superficie en production : 261,5 ha

Répartition des ventes en volume en 2010-2011 : France 87,5% et Export 12,5%

25 vigneron, 1 négociant-producteur, une cave coopérative.

R E U I L L Y - A . O . C . e n 1 9 3 7

Au cœur du Berry, le vignoble de Reuilly s'étend des rives de l'Arnon aux bords du Cher. Par ses coteaux accentués et bien ensoleillés, Reuilly était prédestiné à la plantation de la vigne compte tenu de la qualité de ses sols et de son environnement.

U n p e u d ' h i s t o i r e ...

L'origine du vignoble de Reuilly remonte au début du VIIe siècle. Dagobert fit don de Reuilly, de ses prairies, de ses champs et de ses vignes aux moines de l'Abbaye de Saint-Denis. Le vignoble de Reuilly qui abreuva jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon, et ses vins, descendant les eaux du Cher en direction de la Loire, étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres.

En 1365, le Duc de Berry, fils du roi de France, édite une charte relative à la vente des vins de Reuilly. Cette charte fixe également les dates des vendanges et le droit de percevoir des taxes sur le vente des vins.

A la fin du XIX siècle, lors de la replantation post-phyllloxérique, les syndicats destinés à défendre les vignerons font leur apparition. Après une période de latence, les années 80 voient le vignoble de Reuilly prendre un nouvel essor.

L e v i g n o b l e

L'appellation Reuilly, près de 204 hectares en production, est située au Sud-ouest de Bourges et recouvre 6 communes situées entre Indre et le Cher :

- Reuilly, Diou dans l'Indre
- Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay et Preuilly dans le Cher.

Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur des terrasses de graves et de sables.

On y produit principalement des vins blancs issus du cépage sauvignon. Le pinot noir produit des vins rouges et rosés. On trouve également en production un vin rosé dit « gris » élaboré à partir du pinot gris.

E n d é g u s t a t i o n

Frais et fruités, les blancs dévoilent des arômes floraux et végétaux qui se fondent dans une bouche ronde.

Les rouges sont pleins, enveloppés et légers, au fruit affirmé.

Les rosés de pinot gris sont tendres et délicats d'une couleur rose très pâle.

Q u e l q u e s c h i f f r e s

Production totale 2011 : 10 900 hl

- Blancs : 5 800 hl
- Rouges : 2 850 hl
- Rosés : 2 250 hl

Superficie en production : 209 ha

Répartition des ventes en volume : France 87 % et Export 13 %

22 vignerons et 1 négociant-producteur

C O T E A U X D U G I E N N O I S - A . O . C . e n 1 9 9 8

Sur les coteaux de la Loire, entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble est en plein essor avec des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir.

U n p e u d ' h i s t o i r e ...

En 849, le roi Charles le chauve confirme une donation de l'Evêque d'Auxerre (maisons et vignes) au collège de l'église Saint-Laurent de Cosne. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la cour royale du roi Charles VI à Paris. De 1254 à 1262, l'Evêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cave et des vignobles.

De nombreuses abbayes sont créées dans la région et contribuèrent à l'extension du vignoble local. On peut citer l'abbaye cistercienne de Roche à Myennes et la commanderie des Templiers.

Les origines du vignoble des Coteaux du Giennois sont aussi à chercher, en aval de la Loire, dans les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de St-Benoît-sur-Loire et en amont dans celle de l'abbaye de la Charité.

L e v i g n o b l e

Le vignoble des Coteaux du Giennois est situé sur les coteaux de la Loire, dans les départements de la Nièvre et du Loiret. Les 195 hectares de vignes s'étendent sur 14 communes :

Beaulieu	Thou
Bonny	Alligny
Gien	La Celle sur Loire
Briare	Cosne-sur-Loire
Ousson	Myennes
Neuvy	Pougny
Saint-Loup	Saint Père

Les vignes sont plantées sur des sols siliceux ou des calcaires des coteaux de la Loire. On trouve également des terrasses anciennes de la Loire sur Gien, et des prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly, principalement calcaires à l'Est de la faille de Cosne et siliceux à l'Ouest avec des dépôts de silex du tertiaire.

E n d é g u s t a t i o n

Le blanc exprime des notes minérales, coings et fleurs blanches. Les blancs donnent de belles expressions du cépage sauvignon sur des notes fraîches.

Les rouges assemblage de pinot noir et de gamay sont fins et fruités, aux arômes de fruits rouges et noirs développant des notes poivrées. Le côté friand et parfumé du pinot noir et la vivacité du gamay s'équilibrent en un assemblage harmonieux.

Les rosés, fins et délicats, aux notes légèrement poivrées, expriment des arômes de pêches de vigne.

Q u e l q u e s c h i f f r e s

Production totale 2011 : 9 396 hl

- Blancs : 5 172 hl
- Rouges : 3 061 hl
- Rosés : 1 163 hl

Superficie en production : 202 ha

Répartition des ventes en volume : France 85% et Export 15%

40 vigneronns et 1 cave coopérative

CHATEAUMEILLANT - A.O.C. en 2010

Situé au sud de Bourges, ce site très anciennement viticole produit des rouges et des rosés issus de terroirs très typés (assemblage de Gamay noir à jus blanc majoritaire et Pinot noir à concurrence de 40%).

Un peu d'histoire...

L'origine du vignoble se situe au Ve siècle. Châteaumeillant fut le Meylan des Bituriges avec la vigne biturica, le Mediolanum de Peutinger, nœud routier gallo-romain, véritable entrepôt d'amphores.

Grégoire de Tours mentionne le vignoble dès 582. De 1220 à 1275, des chartes de franchises réglementent le bon vin, les corvées et le ban des vendanges. Ce dernier existe toujours.

A la fin du XVIIIe siècle, on importe le plant lyonnais, en 1830 le gamay beaujolais s'installe de façon durable.

La réputation de Châteaumeillant s'est établie grâce à son célèbre « gris », vin issu du pressurage immédiat des raisins de gamay.

Les qualités de ces vins seront reconnues en 1965 par un arrêté qui consacra le vignoble VDQS : vin délimité de qualité supérieure. Le vignoble obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 22 novembre 2010.

Le vignoble

Le vignoble de Châteaumeillant, qui compte 90 hectares, est situé sur les communes de :

- Châteaumeillant, Saint Maur et Vesdun dans le Cher
- Champillet, Feusilles, Néret et Urciers dans l'Indre

Le vignoble de Châteaumeillant est planté sur des terres siliceuses à dominante sableuses et sablo-argileuses. Les sous-sols sont constitués d'une assise métamorphisée comportant principalement des grès, des micaschistes et des gneiss.

En dégustation

Les rouges marient les arômes de fruits murs et une bouche pleine, pour finir en notes finement poivrées.

Les rosés, dits « gris », présentent un grain, une fraîcheur et un fruité originaux. Fruits blancs et pêches de vigne se fondent en notes plus sucrées. Frais et vifs au palais, ce sont d'excellents vins d'été.

Quelques chiffres

Production totale 2011 : 3 596 hl

- Rouges : 2 754 hl
- Rosés : 842 hl

Superficie en production : 95 ha

Répartition des ventes en volume : France 98,5% et Export 1,5%

7 vigneron et 1 coopérative

ANNEXE I

LES VINS DU CENTRE-LOIRE EN CHIFFRES

Superficie totale (en production en 2011) des vignobles du Centre-Loire : 5 450 ha

- blancs : 4 342 ha
- rouges : 768 ha
- rosés : 340 ha

Rendements moyens en 2011 : 24,2 hl/ha à 62,1 hl/ha

8 Appellations d'Origine Contrôlée : Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Pouilly sur Loire.

660 déclarants

370 structures commercialisant en bouteilles

33 négociants-vignerons

5 coopératives

Production des Vins du Centre-Loire en 2011 : 318 388 hl

- blancs : 262 559 hl
- rouges : 37 754 hl
- rosés : 18 075 hl

Répartition des ventes en volume en 2010-2011 au départ du Centre-Loire :

- France 55% - Export 45%

CA des Vins du Centre-Loire en 2010-2011 : 140 millions d'€

LE MARCHÉ FRANÇAIS

Ventes sur le marché français en 2010-2011 :

en valeur : 76 millions d'€

en volume : 157 300 hl (dont 140 300 hl au départ du Centre-Loire)

Commercialisation des Vins du Centre-Loire sur le marché français en volume :

GMS : 15%

Restauration : 25%

Cavistes : 30%

Particuliers : 30%

Evolution des ventes en France par rapport à 2009-2010 en volume : + 5%

LES EXPORTATIONS

Ventes export en valeur et volume en 2010-2011

En valeur : 64 millions d'€

En volume : 128 700 hl (dont 115 411 hl au départ de la région Centre-Loire)

Evolution par rapport à 2009-2010 en volume : + 12 %

Classements des pays importateurs de Vins du Centre-Loire en volume (hl) :

	Blanc	Rosé	Rouge	Total	%
Grande Bretagne	28 514	1 988	279	30 782	26,7%
USA	19 725	795	472	20 994	18,1%
Belgique	15 493	514	1 391	17 398	15,1%
Allemagne	10 567	968	76	11 612	10,1%
Pays Bas	6 676	228	152	7 057	6,1%
Norvège	4 009	551	31	4 591	3,9%
Canada	3 627	35	101	3 763	3,2%
Suède	2 447	157	23	2 627	2,3%
Irlande	2 473	15	23	2 511	2,1%
Suisse	2 241	7	46	2 295	2,0%
Danemark	1 363	149	33	1 545	1,3%
Japon	1 340	9	99	1 447	1,2%
TOTAL	106 276	5 907	3 226	115 410	100,0%

ANNEXE II

LES MILLESIMES EN CENTRE - LOIRE

2011 EN CENTRE-LOIRE : UN CLIMAT INSOLITE ET PARADOXAL POUR DES VINS TYPES

L'été au printemps et l'automne en été, insolite et paradoxal, tel fut le climat pendant la saison viticole 2011. Après une pousse très rapide en avril et mai jusqu'à la floraison, la vigne retrouva un rythme normal pour le développement et la maturation de ses raisins. Le millésime fut sans doute un des plus précoces depuis le fameux 1893.

Malgré ce climat, les vins sont typés. Souples et pleins au palais, ils conservent la fraîcheur caractéristique du Centre-Loire. Leurs arômes sont bien ciselés. Les 2011 ont le potentiel pour se développer et s'épanouir à la faveur des mois d'élevage.

La campagne viticole

Une fin d'hiver douce a provoqué un débourrement précoce, dès la première semaine d'avril. Le printemps très chaud (+2,7°C en avril et en mai) et sec (65% de déficit pluviométrique) a entraîné une accélération de la pousse de la vigne, les stades végétatifs se succédant à une cadence effrénée : 53 jours se sont écoulés entre le débourrement et la floraison contre 65 jours en moyenne. La floraison fut rapide. Elle eut lieu avec 3 semaines d'avance pour se terminer dans les derniers jours de mai.

Le climat s'est alors inversé en devenant plus froid, surtout entre le 14 juillet et le 15 août, et plus humide pour le plus grand bénéfice des raisins qui commençaient à souffrir de cette « arythmie ». La vigne a récupéré ; elle s'est imprégnée de l'eau qui lui faisait défaut pour retrouver son fonctionnement normal. La période de maturation fut plus chaude et ponctuée de pluies orageuses localisées qui accélèrent l'évolution des raisins avec parfois des dégradations sanitaires.

En dehors de la grêle qui a sérieusement touché tout un secteur du vignoble de Quincy le 2 mai, le climat est resté peu menaçant pour la récolte. Les principales maladies de la vigne, mildiou et oïdium, furent bénignes et n'ont nécessité qu'un nombre réduit d'interventions.

La maturation

La précocité de l'année et la bonne santé du feuillage étaient les premiers indicateurs du fort potentiel qualitatif. Malgré la précocité, la maturation fut lente. Il a fallu s'armer de patience, c'est-à-dire non seulement suivre l'évolution de l'équilibre des sucres et des acides qui était facilement atteint, mais aussi déguster les baies pour évaluer la maturité aromatique. Cette attente a été rendue possible par l'état sanitaire qui restait globalement bon, excepté dans environ 10 % des parcelles où le botrytis fit son apparition et fut inquiétant. Là où l'état sanitaire était le plus dégradé, un débourage plus soigneux en blanc et un tri plus rigoureux en rouge ont permis de purifier la vendange et de maintenir le niveau de qualité.

Finalement, les raisins se sont caractérisés par des taux de sucres importants, sans être excessifs comme en 2009, et des acidités plutôt basses. Grâce aux températures modérées pour la saison et au ciel souvent couvert, la fraîcheur aromatique a été bien préservée.

Les vendanges

Les vendanges se sont étalées sur près d'un mois sous un ciel clément. Les terroirs où le manque d'eau avait été le plus marqué en juin et juillet ont été les premiers mûrs. Les premières grappes ont été coupées dès le 29 août en blanc à Sancerre et pour le pinot gris à Reuilly. Les blancs et les rouges ont été récoltés simultanément. Dans l'ensemble des vignobles du Centre-Loire, la majorité des parcelles a été vendangée entre le 5 et 17 septembre, les dernières étant rentrées le 22 septembre. On ne se souvient pas de vendanges ainsi achevées avant la fin de l'été, même 2003 et 1976 n'avaient pas été pas aussi hâtives.

Les premières impressions du millésime

Les blancs sont tendres, imprégnés d'une forte sucrosité naturelle. Ils ont du volume. Malgré une acidité peu marquée, ils montrent une belle fraîcheur et sont harmonieux. Les arômes, qui ont besoin de quelques mois d'élevage pour s'ouvrir, s'expriment déjà avec intensité et élégance. Ils sont dominés par les nuances de fleurs blanches et de fruits (agrumes, fruits à chair blanche), agrémentées de touches végétales et épicées.

Les rouges, aux teintes vives et de bonne intensité, sont ronds en attaque. Les arômes aux évocations de fruits (griotte) et de fleurs (pivoine) sont expressifs. Ils dévoilent des tanins équilibrés, bien répartis, souvent fermes en finale et qui se fondront au cours du temps avec le gras perçu en milieu de bouche.

2010 EN CENTRE-LOIRE : UN GRAND CLASSIQUE

Le climat 2010 modérément sec a été rythmé au long de la saison végétative par les alternances de fortes chaleurs et de températures fraîches. Aussi, la maturation, comme tous les stades – débourrement, floraison et véraison – a été marquée par un démarrage lent et un achèvement dans des conditions climatiques optimales. D'un bel équilibre en bouche associant plénitude et fraîcheur, caractérisé par de superbes arômes fruités en blanc comme en rouge, 2010 est un grand classique.

La campagne viticole

Après un débourrement relativement tardif, la floraison s'est étalée sur trois semaines. Les températures basses de mai et de début juin ont provoqué de la coulure en de nombreux endroits, surtout sur les blancs. La dernière décade de juin et tout le mois de juillet particulièrement chauds (+2°C par rapport aux normales) ont permis de rattraper le retard à la fermeture de la grappe. Et puis, à nouveau, c'est un climat plus froid, entrecoupé de belles journées, qui s'est installé en août et septembre, si bien que la véraison fût longue et marquée par une certaine hétérogénéité. Sur l'ensemble de la période végétative, le déficit pluviométrique est de 15%. Un épisode de grêle a touché une partie importante du vignoble de Châteaumeillant. Les autres vignobles du Centre-Loire n'ont pas subi de dégâts significatifs.

La pression des maladies cryptogamiques fut moindre par rapport aux années précédentes. Le mildiou se manifesta tardivement, tandis que l'oïdium était un peu plus virulent. La relative sécheresse dans la profondeur du sol a préservé l'état sanitaire qui est resté bon jusqu'à la récolte. L'inquiétude est surtout venue des maladies du bois (esca, black dead arm) dont les symptômes se sont exprimés dans des proportions élevées, jusqu'à plus de 15 % de ceps touchés sur certaines parcelles.

La maturation

Ralentie dans sa première phase, la maturation s'est accélérée graduellement à la faveur des petites pluies et des périodes de plus fortes températures. La dernière semaine s'est révélée déterminante pour la qualité du millésime. En particulier, les acidités un peu élevées au début se sont bien rééquilibrées par la perte d'acide malique, tandis que les teneurs en sucres augmentaient de façon aussi impressionnante qu'inespérée. La fraîcheur nocturne et les journées ensoleillées, chaudes sans excès, ont peaufiné la maturité des arômes.

Les vendanges

La majorité des vignobles (Sancerre, Pouilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant) ont ouvert les vendanges le 27 septembre. Reuilly et Quincy avaient donné le ban le 20, tandis qu'il fallut attendre le 29 septembre à Menetou-Salon. Les dates de récolte ont suivi les écarts de floraison et pratiquement tout était fini de rentrer le 15 octobre, les tout derniers ayant terminé le 19 octobre.

Les vendanges se sont déroulées sous un ciel clément, hormis la grosse pluie du 4 octobre qui a permis d'achever la maturation dans les parcelles tardives. En général, les rouges ont été cueillis dans la première moitié des vendanges, exceptés quelques uns qui ont eu des très beaux résultats en repoussant la récolte à la fin avec un tri rigoureux.

Les premières impressions du millésime

Les blancs exhalent toute la richesse et la finesse aromatiques du sauvignon selon les origines (sols, expositions). Le fruité étonnant des moûts se retrouve dans les vins : les fruits exotiques (passion, mangue), la pierre à fusil, le buis et autres nuances végétales (rhubarbe, pois, asperge). Amples, ils sont équilibrés. Soutenus par une juste et belle vivacité, ils affirment une présence, une fermeté et une longueur remarquables au palais. Leur potentiel de conservation est certain et beaucoup n'atteindront leur pleine expression qu'après 12 à 18 mois d'élevage.

Les rouges aussi sont séduisants par leur fruité intense (fraise, framboise, cassis, mûre). En bouche, l'attaque est ferme. Les tanins austères, parfois vigoureux, bien soutenus par du gras, confèrent de la solidité et de la longueur à la structure. La fermentation malolactique saura apporter de la rondeur. Plus sur l'élégance que sur la puissance, ils pourront être prêts assez tôt (fin 2011) mais aussi se garder pour les cuvées les plus denses.

2009 EN CENTRE-LOIRE : UN MILLESIME RICHE ET GENEREUX

Des mois d'août et septembre au climat idéal, un volume de récolte limité font de 2009 un millésime exceptionnel : les vins, aux arômes frais et distingués, puissants en bouche, traduisent la remarquable richesse naturelle des raisins.

La campagne viticole

Les principaux stades végétatifs (débourrement, floraison, véraison, maturité) ont eu lieu avec au plus deux jours d'avance par rapport au rythme moyen des quinze derniers millésimes.

Après un hiver froid et relativement sec, avril a commencé par trois semaines aux températures supérieures de 3°C par rapport aux normes habituelles. Mai a aussi été un mois chaud. Puis juin et juillet ont été conformes aux normales saisonnières, tandis que les températures plus élevées s'imposaient à nouveau à partir de la mi-août. Sans excès, les précipitations se sont surtout produites sous forme d'orages de 20 à 30 mm qui venaient interrompre des périodes de sécheresse. De la grêle, dévastatrice pour certains secteurs les 7 mai, 25 mai et 16 juillet, accompagnait malheureusement tous ces orages. Le vignoble de Menetou-Salon, le sud-ouest sancerrois, le nord de Pouilly Fumé et la partie nivernaise des Coteaux du Giennois ont été particulièrement touchés. Ainsi, ces arrosages réguliers ont entretenu l'humidité des sols à un niveau suffisant jusqu'à la véraison. Une contrainte hydrique modérée, pour ne pas dire idéale, s'est alors installée progressivement, devenant un peu plus accentuée en fin de vendanges.

Menaçant tout au long de la saison, le mildiou est demeuré le principal souci de la campagne. Le climat sec d'août et septembre a préservé l'excellent état sanitaire des raisins.

La maturation

Les teneurs en sucres ont progressé très rapidement pour atteindre des niveaux particulièrement élevés. De mémoire de vigneron, il faudrait remonter au fameux millésime 1947 pour trouver de telles concentrations sur l'ensemble de la récolte. Les acides se sont bien tenus, notamment grâce aux nuits fraîches de la première quinzaine de septembre et à la sécheresse. Seules quelques cuvées rentrées dans les derniers jours peuvent manquer un peu d'acidité. Ces conditions ont également permis le maintien de la texture charnue des baies, caractère que l'on retrouve généralement dans les vins.

Les vendanges

Les bans des vendanges se sont étalés sur près de deux semaines. Reuilly et Quincy ont commencé les premiers entre le 12 et le 15 septembre. Ont suivi Pouilly-sur-Loire à partir du 16 septembre, puis Sancerre, Coteaux du Giennois et Châteaumeillant dès le 21 et enfin Menetou-Salon le 23. La majeure partie des raisins a été vendangée entre le 25 septembre et le 3 octobre. Les dernières grappes ont été coupées le 12 octobre.

L'équilibre entre les sucres et les acidités étant atteint dans toutes les situations, les principaux facteurs de décision pour récolter chaque parcelle devenaient la maturité aromatique pour les blancs et la maturité phénolique pour les rouges, ce qui était d'autant plus confortable pour les vigneron qu'un anticyclone durable stabilisait le climat au sec.

Les premières impressions du millésime

Une forte constitution et de la vinosité caractérisent les vins de ce millésime qui restera dans les annales.

Les blancs montrent des arômes sobres et d'une grande finesse. Les notes fruitées (fruits à chair blanche, fruits exotiques par exemple) dominent. Des nuances florales et minérales, parfois agrémentées d'une touche végétale, viennent appuyer cette belle fraîcheur olfactive. La bouche est généreuse : attaque fondue, puis du gras et du charnu, voir de la chaleur, pour finir sur une vivacité équilibrée.

Les rouges, sous une robe d'un rubis profond parfois nuancée de reflets violets, expriment la concentration. Les fruits rouges et les notes épicées marquent le nez. Les tanins sont de texture tendre lorsque les vins proviennent des terroirs calcaires ou d'extractions douces et plus austères pour ceux des terroirs argilo-calcaires et argilo-siliceux ou quand les macérations ont été prolongées. Corsés et fermes, ce sont des vins aptes à la garde.

2008 EN CENTRE-LOIRE : DE L'OMBRE A LA LUMIERE

Parmi les vendanges les moins précoces de ces dix dernières années, 2008 nous offre des vins fruités, vifs et charnus grâce à un été frais mais sec et à une superbe arrière-saison.

La campagne viticole

Le cycle végétatif a commencé par un mois de mai chaud. Les températures ont ensuite été globalement inférieures aux normales saisonnières. Le printemps a été bien arrosé tandis qu'à partir de la formation des raisins, fin juin, les pluies sont devenues régulières mais globalement faibles.

Aussi, les dates des principaux stades végétatifs de la vigne nous ramènent aux années 1980 : débourrement vers le 25 avril suivi d'une croissance ininterrompue et régulière, floraison au 20 juin qui se termine en trois jours, véraison entre le 20 et le 25 août.

Grâce aux méthodes de suivi, notamment le réseau de parcelles de référence et la modélisation, le mildiou, pourtant très virulent, a été bien maîtrisé avec un nombre moyen d'interventions réduit.

A la vendange, les raisins étaient parfaitement sains.

Une sortie de grappes modérée, des orages accompagnés de grêle et de la coulure sont à l'origine d'une récolte plus limitée que celles des années précédentes.

La maturation

C'est sous une rare et bénéfique sécheresse que toute la période de maturation s'est déroulée.

Dans sa première phase, elle a été très lente. Puis, elle s'est accélérée avec l'arrivée des brumes et des bruines de début octobre. Les raisins étaient riches en sucres dont la concentration a atteint des valeurs parfois très élevées.

Les nuits froides ont empêché la dégradation excessive de l'acide malique. Elles ont aussi permis une évolution favorable des arômes en blanc comme en rouge et renforcé l'accumulation de la couleur dans les rouges.

Les vendanges

Commencées le 22 septembre à Reuilly, les vendanges se sont surtout lancées le 29 septembre sur Quincy et à partir du 2 octobre à Sancerre, Pouilly-sur-Loire, Menetou-Salon, Coteaux du Giennois et Châteaumeillant.

La majeure partie des raisins a été récoltée entre le 6 et le 15 octobre et les derniers coups de sécateur ont été donnés vers le 20 octobre. Généralement, les blancs ont été vendangés avant les rouges. Une fois de plus, on a pu constater la sagesse avec laquelle les vignerons ont su attendre l'optimum de chaque parcelle pour vendanger.

Le millésime

Distingués par leurs arômes, les vins ont beaucoup de présence en bouche. Ils montrent du volume et de la puissance. Les blancs sont très aromatiques avec toute la gamme en fonction des terroirs. Les odeurs fruitées et florales sont mêlées de notes végétales sans excès, ce qui leur communique beaucoup de finesse. Avec une acidité franche, ils montrent un équilibre gustatif basé sur la fermeté. On retrouve dans les vins rouges les arômes de fruits rouges et particulièrement de cerise qui étaient déjà marqués sur les moûts. Ils sont complétés par des touches épicées. Leur robe est d'une belle et profonde couleur rubis plus ou moins nuancée de reflets violets. Les tanins sont de très belle qualité.

2007 EN CENTRE-LOIRE : AROMES ET FERMETÉ

Printemps chaud et été frais, les inversions saisonnières, ont marqué le climat de l'année. Fort heureusement, la dernière période, une fois encore déterminante, a été exceptionnellement favorable : un cadeau de la nature qui nous a offert 29 jours miraculeux pour mûrir le raisin.

La campagne viticole

Un mois d'avril aux chaleurs mémorables, mai et juin aux températures et à la pluviométrie supérieures à la moyenne, un été frais et assez humide, une arrière-saison idéale par ses températures modérées et sa sécheresse, voilà comment le climat a façonné le millésime 2007.

Jusque fin août, les vignerons ont traversé la campagne dans l'inquiétude. Après le débourrement précoce les risques de gelées étaient redoutés. Les travaux au vignoble durent être réalisés rapidement en raison de la vitesse de croissance de la vigne qui avait trois semaines d'avance début juin. La pression des maladies cryptogamiques telles que le mildiou ou la pourriture obligea à une vigilance accrue ; elles furent globalement bien maîtrisées et sans conséquences qualitatives pour les rares parcelles touchées. La crainte d'une maturation difficile était dans toutes les conversations dans les premiers jours qui ont suivi la véraison.

Et puis, à partir du 24 août, est arrivé ce que chacun espérait sans vraiment y croire : le vent du nord, sec et froid, qui a assaini les sols et les raisins, suivi d'une remontée des températures diurnes, bien entrecoupées de nuits fraîches accompagnées de rosées matinales.

La maturation

Dans ces conditions, la production de sucres a été accélérée et la dégradation des acides a été ralentie. L'assimilation d'eau par les baies ayant été bien régulée par l'assèchement de l'air et des sols, les phénomènes de concentration sont apparus sur certaines parcelles. Ils se sont généralisés sur les rouges à partir de début septembre, ce qui entraîna l'intensité de leur couleur et la qualité de leurs tanins.

Les arômes des blancs se sont affinés en douceur au cours de la phase de maturation qui a été longue malgré la précocité de l'année.

Les vendanges

Les bords des vendanges se sont étalés du 03 au 13 septembre, mais les parcelles ont été récoltées sur un mois, lorsque les raisins étaient prêts. Ce sont les rouges qui ont été ramassés les premiers. Les blancs ont été vendangés au cours des trois dernières semaines de septembre. Cette durée particulièrement longue reflète des écarts de floraison maintenus jusqu'à maturité et le sérieux des vigneronniers qui ont su raisonner la date de récolte, sans précipitation, avec compétence et sang froid.

Les premières impressions du millésime

Les premières dégustations sur les cuvées naissantes du millésime laissent entrevoir des vins typés aux arômes expressifs et à la vivacité marquée. En blanc comme en rouge, l'aptitude à la conservation apparaît excellente.

Les blancs exhalent une palette d'arômes intenses, aussi variés que la diversité des terroirs. La dominante est florale, accompagnée de notes nettement fruitées, végétales ou minérales selon les origines. L'équilibre en bouche est caractérisé par une acidité bien présente qui, combinée au potentiel fourni par la richesse naturelle en sucres des raisins, donne des vins à la fois pleins et fermes.

Dans les rouges, dont la robe rubis est soutenue, on retrouve les beaux arômes fruités de la vendange fraîchement récoltée. Leurs tanins sont souples et souvent concentrés. Ces vins ont le fond pour, après fermentation malolactique et élevage, prendre rondeur et ampleur.

2006 EN CENTRE-LOIRE PLENITUDE ET ELEGANCE

Au terme d'une année chaude et sèche, marquée par d'importantes amplitudes climatiques, la vigne a produit des raisins d'un excellent potentiel qualitatif qui se retrouve dans les vins. La clé de la réussite des 2006 était de récolter rapidement.

Des « secousses » climatiques...

Après un hiver sec, le cycle végétatif de la vigne a commencé sous une humidité bienvenue : mars et mai furent particulièrement arrosés. Les quelques réserves hydriques ainsi recrées dans les couches superficielles du sol se sont avérées fort utiles.

En effet, juin et juillet furent très secs et aussi très chauds : +2°C pour juin et +5°C pour juillet (par rapport aux moyennes saisonnières). Ces conditions convenaient bien aux vignes qui avaient alors deux semaines d'avance. Seules les jeunes vignes de 4 à 6 ans, sur les sols les plus sensibles, ont souffert de stress hydrique.

En août, les températures basses (-3°C) sont arrivées à point pour permettre aux ceps de récupérer et les pluies, normales pour le mois, furent suffisantes pour empêcher les blocages de maturation.

Enfin, septembre (+2,5°C) a débuté par deux semaines de très fortes chaleurs et sans eau, compensées par un gros orage le 14. La deuxième quinzaine fut douce avec quelques pluies éparpillées. Les maladies de la vigne furent peu virulentes tout au long de la saison et faciles à contenir. De ce fait, les raisins étaient dans un excellent état sanitaire.

...favorables à la maturation

La formation des sucres fut élevée tandis que les acides restaient équilibrés. Les degrés alcooliques potentiels ont augmenté rapidement jusqu'au 14 septembre pour prendre un rythme normal ensuite. Les acidités et les pH sont restés à un bon niveau, grâce à la stabilité de l'acide tartrique tout au long de la maturation. Le ciel souvent couvert à partir de mi-septembre a permis la préservation des arômes en intensité et en fraîcheur.

Des vendanges rapides

Grâce à l'équipement performant des exploitations, les raisins ont été rentrés en un temps record. La cueillette s'est concentrée sur les 10 à 12 jours qui correspondaient au créneau optimum : avant, les raisins n'auraient pas été mûrs et après ils se seraient détériorés. Le ban des vendanges a été proclamé le 11 septembre à Reuilly, le 13 septembre à Pouilly-sur-Loire et Quincy, le 15 septembre à Sancerre et Menetou-Salon, le 16 septembre dans les Coteaux du Giennois. Le démarrage s'est généralisé sur tous les vignobles le 18 septembre avec Châteaumeillant. Les vendanges ont commencé par les blancs. Profitant du bon état sanitaire, les vigneron ont le plus souvent récolté les rouges en dernier.

Les premières impressions du millésime

Les cuvées ayant terminé leur fermentation alcoolique fournissent les premières indications sur le style du millésime. L'élégance aromatique et le juste équilibre entre rondeur et fraîcheur caractérisent globalement les 2006.

Les blancs exhalent des arômes intenses et nets. Bien mûrs, ils sont à la fois riches et fins. Les notes florales et fruitées sont bien présentes. La bouche est pleine, opulente, avec une fine vivacité. Les rouges, de teinte rubis foncé à pourpre, ont un joli fruité, tant en intensité qu'en complexité. Les tanins sont bien structurés, en équilibre avec beaucoup de gras.

2005 EN CENTRE-LOIRE : LES DONS DU CIEL

Des raisins d'une qualité remarquable ont fait de 2005 une année éclatante. Toutes les conditions naturelles ont été réunies au cours de la saison pour nous offrir ce millésime que l'on classe déjà parmi les plus grands.

Un climat pour la vigne

Globalement chaude et sèche, la saison viticole aura été rythmée par des alternances de très fortes chaleurs et de périodes plus fraîches. Bien adapté au cycle de la vigne et aux besoins du raisin, ce climat fut proche de l'idéal souhaitable hormis les orages de grêle parfois violents qui ont émaillé tout l'été berrichon.

Les températures très élevées ont entraîné un avancement rapide du cycle végétatif jusqu'à la fin juillet puis un mois d'août frais a permis à la vigne de récupérer pour entrer sans précipitation dans la phase de maturation. Le déficit en eau, régulier et modéré, a provoqué un arrêt précoce de la croissance végétative. Toutes ces conditions ont maintenu un feuillage en parfait état de fonctionnement jusqu'à la maturité et un excellent état sanitaire des raisins.

... Et pour la maturation des raisins

Cette bonne santé des vignes s'est alliée à un climat particulièrement propice pour produire une importante quantité de sucres. Les températures modérées ont eu des incidences très positives. Les acidités sont équilibrées et elles sont restées stables jusqu'à la fin des vendanges. Le potentiel aromatique, particulièrement pour les blancs, a pu se développer lentement et en totalité. Les matières colorantes des rouges se sont accumulées favorablement : forte coloration des pellicules, tanins bien mûrs.

Des vendanges précoces

C'est avec une grande sérénité que les vigneron ont abordé les vendanges, la sécheresse des sols et l'absence de menace de pourriture laissant toute liberté de récolter chaque parcelle au moment de sa juste maturité.

La cueillette s'est déroulée par beau temps, pratiquement « sans une goutte de pluie ». C'est à Sancerre que les premiers coups de sécateurs ont été donnés, dès le 7 septembre, sur des parcelles de blanc hâtives. Le ban a été proclamé le 9 septembre à Reuilly, le 10 septembre à Quincy, le 15

septembre à Châteaumeillant, le 16 septembre à Menetou-Salon et le 17 septembre pour Sancerre et les Coteaux du Giennois.

Généralement, les blancs ont été récoltés en premier et les rouges ont, en majorité, été rentrés vers la fin.

Les premières impressions du millésime

En blanc comme en rouge, l'élégance des arômes, la puissance et le volume se dégagent des premières dégustations.

Les blancs expriment de superbes arômes, intenses et tout en finesse : au cours des fermentations, les notes dominantes sont fruitées (fruits blancs, fruits exotiques), la minéralité et quelques touches végétales (réglisse) sont également perceptibles. La bouche révèle du gras, puis une rondeur soutenue par une pointe de fermeté. Les finales montrent beaucoup de persistance.

Les rouges ont des couleurs profondes, d'un beau rubis violet. Le nez évoque les fruits rouges très mûrs (framboise, mûre). La structure gustative est étoffée, corpulente avec des tanins fermes (sur les terroirs siliceux ou argileux) à soyeux (sur les sols calcaires).

2004 EN CENTRE-LOIRE : LES BIENFAITS DU TRAVAIL DE LA VIGNE

Après 2003 et sa canicule, 2004 nous ramène aux vins aromatiques et frais. Le travail du vigneron et son savoir-faire auront été essentiels pour réussir ce millésime : il fallait, d'une part, sacrifier une partie de la récolte qui s'annonçait généreuse pour n'en conserver que le meilleur et, d'autre part, vinifier en utilisant tous les ressorts de l'expérience et de la connaissance œnologique.

L'année de la vigne

Le cycle de la vigne a été relativement tardif avec environ 8 jours de décalage par rapport aux 20 dernières années ; les températures nocturnes ont été normales et ce sont les températures diurnes, souvent plus faibles que la moyenne, qui expliquent cette lenteur végétative.

Le début de campagne fût plutôt calme et serein avec une sécheresse relative et la quasi absence de maladies de la vigne. A partir de la mi-juillet, un climat plus humide s'installa sous forme de précipitations souvent orageuses. Les champignons pathogènes, mildiou et oïdium, devinrent plus menaçants, obligeant les vignerons à la plus grande vigilance.

La maturation démarra par une première quinzaine de septembre très chaude (maximales de 25 à 30°C) qui permis une évolution accélérée des raisins. Ensuite, l'accumulation des sucres reprit un rythme classique et la diminution de l'acidité se ralentit.

Les vendanges

Conscients de l'importance de la date de vendange et malgré l'avancement de la saison, les vignerons ont eu la sagesse d'attendre la pleine maturité ; en prenant ainsi le risque de perdre une partie de la récolte, ils optimisèrent la qualité des raisins. La cueillette commença donc vers le 20 septembre à Reuilly et à Quincy, puis entre le 04 et le 11 octobre pour les autres vignobles (Sancerre, Menetou-Salon, Coteaux du Giennois et Châteaumeillant).

Les vendanges se sont étalées sur tout le mois d'octobre avec, sur la plupart des exploitations, des interruptions de quelques jours pour atteindre la meilleure maturité sur chaque parcelle. Aussi, la grande majorité des grappes fut rentrée dans de bonnes conditions, les acidités plus basses de fin de campagne compensant les valeurs parfois élevées du début.

Un facteur essentiel pour la qualité en 2004 : la suppression des grappes excédentaires en cours d'année, notamment en rouge, puis le tri à la récolte et les pressurages sélectifs en blanc. Un millésime qui aura donc nécessité une grande attention toute l'année dans les vignes et à la cave.

Les vins

Les blancs ont retrouvé leur style classique. Les arômes étaient particulièrement expressifs et fins. Si le fruité et le floral dominant, des notes végétales peuvent aussi être perçues. L'équilibre gustatif se révèle frais ou vif, pouvant aller jusqu'à la nervosité. Ils ont été agréables dans leur jeunesse mais se sont également révélés un beau potentiel de conservation.

Les rouges, colorés, d'un rubis franc, plus ou moins nuancé de violet ont montré les efforts réalisés par les professionnels du Centre-Loire. Les arômes fruités (framboise, cassis) sont souvent marqués. Les tanins étaient tendres pour les vins à consommer les premiers (après un élevage de 12 à 18 mois), mais se sont montrés solides dans les cuvées de garde.

Superbe millésime pour les rosés où la finesse l'a disputé avec le fruité montrant par là même que les terroirs du Centre-Loire permettent de proposer des rosés de fort belle facture.

2003 UN MILLESIME HORS CATEGORIE

Des chaleurs exceptionnelles

2003 aura été d'abord une année très chaude. Les viticulteurs les plus anciens ne se souviennent pas d'une année comparable, ce que confirment les météorologues. Au cours du cycle végétatif de la vigne, du 1^{er} avril au 30 septembre, la température moyenne a été supérieure de 2,5°C aux normales. Pendant de longues périodes (deuxième quinzaine d'avril, tout le mois de juin, du 10 au 25 juillet, première quinzaine d'août), on a dépassé ces températures normales de 4 à 10°C.

Ces températures ont été favorables à la qualité. Sur le plan quantitatif, dans les parcelles les plus jeunes, des feuilles et des raisins ont été grillés, occasionnant ponctuellement des pertes non négligeables.

2003 n'aura pas été une année de sécheresse excessive : les réserves en eau des sols et quelques pluies survenues dans des appellations au bon moment (du 30 juin au 4 juillet et le 17 août) ont suffi à la juste alimentation en eau des vignes, équilibrée pour l'évolution qualitative des raisins.

La maturation des raisins est arrivée avec près de 3 semaines d'avance.

Des conditions idéales pour la maturation

A partir des derniers jours d'août s'est installé le climat que l'on rencontre habituellement fin septembre : nuits fraîches, rosées matinales, après-midi doux. Les phénomènes de la maturation ont été ralentis, retrouvant une vitesse normale, ce qui fut excellent pour la qualité.

Les teneurs en sucres n'ont cessé d'augmenter jusqu'à la fin des vendanges pour finir avec des concentrations parfois très élevées et rarement atteintes dans nos vignobles. L'acidité, qui était basse dès le début, s'est stabilisée à des niveaux inférieurs à ceux de ces dernières années, sans pour autant compromettre l'équilibre des vins.

Ces conditions ont été bénéfiques, à la fois, pour le développement des arômes des blancs et pour la formation de la couleur et des bons tanins dans les rouges.

Encore le soleil pour les vendanges

Commencées le 19 août à Reuilly, les vendanges se sont déroulées, pour leur plus grande partie, au cours des trois premières semaines de septembre : Quincy dès les premiers jours de septembre, puis les Coteaux du Giennois et Châteaumeillant, enfin Sancerre et Menetou-Salon où les dernières grappes ont été coupées le 25 septembre.

Le ciel a été très ensoleillé. De belle couleur – sauvignons dorés, cépages rouges très foncés – les raisins présentaient un état sanitaire parfait.

Les vins

Marqués par le soleil, les 2003 peuvent parfois désorienter. Les vins issus des plus fortes maturités ne seront pas sans rappeler le style d'années mémorables telles que 1959 ou 1947.

Les blancs exhalent de beaux arômes qui s'expriment avec réserve, mais qui affirment une grande délicatesse et devraient bien se tenir dans le temps. La bouche est souple, en opposition avec la vivacité des millésimes précédents. Les cuvées récoltées à maturité extrême sont riches, pleines en bouche et manifestent beaucoup de gras, la force en alcool compensant les basses acidités.

Les rouges montrent de superbes robes, aux couleurs rubis violettes profondes. Ils sont corsés, leurs tanins sont charnus et serrés, certains laissant déjà percer une pointe de fondu. Les arômes sont sur les fruits bien mûrs, parfois mêlés de fruits cuits et d'épices.

Les vins du millésime 2003 ont pu être appréciés rapidement. Cependant, en blanc comme en rouge, bon nombre de cuvées parmi les plus réussies montrent un réel potentiel de garde exceptionnel.

2002 EN CENTRE-LOIRE : PUISSANCE ET FINESSE

Un cycle végétatif plutôt précoce

Avec une date moyenne de débourrement le 5 avril pour le sauvignon, la vigne a 10 jours d'avance sur la moyenne de la dernière décade.

La floraison a été extrêmement rapide et s'est effectuée principalement lors du week-end caniculaire du 15-16 juin. Les températures trop élevées ont entraîné une baisse de fertilité du pollen et, par conséquent, une fécondation plus difficile. La conséquence a été une coulure et un millerandage accentués. Le potentiel de récolte en a été affecté et, à ce jour, les volumes de production s'annoncent dans la moyenne (avec des variations parfois importantes suivant les parcelles).

Les fortes chaleurs de la semaine du 15 août ont entraîné une véraison assez homogène et rapide. La date moyenne de mi-véraison est le 20 août.

Quelques accidents

Les gelées de printemps, pratiquement inexistantes, n'ont pas provoqué de dégâts. Il est à signaler que beaucoup de zones réputées sensibles, sur Quincy surtout, sont maintenant protégées contre cet aléa climatique.

Des jaunissements se sont exprimés de façon particulièrement intense cette année, au moment de la floraison, sur les terroirs les plus calcaires. La forte pluviosité de 2001, qui a entraîné une plus grande solubilisation du calcaire en profondeur, en est la principale cause.

Des orages, avec quelques grêlons, s'abattent le 27 mai en marge de Sancerre et de Menetou-Salon. Un second orage de grêle est tombé à l'ouest du Sancerrois, le 29 juillet. Dans l'ensemble, de faibles surfaces ont été affectées et l'incidence sur le volume global de récolte sera négligeable.

Les vendanges

Les vendanges se sont étalées sur un mois, du 16 septembre au 15 octobre, sous un climat sec et doux.

Le temps sec de septembre avec des nuits froides et de belles journées, les rendements raisonnables ont permis de conserver un état sanitaire parfait aussi bien en blanc qu'en rouge.

Le ban des vendanges s'est étalé du 16 septembre à Reuilly au 25 septembre à Menetou-Salon (Reuilly : 16 septembre, Châteaumeillant : 19 septembre, Quincy : 20 septembre, Sancerre : 23 septembre, Coteaux du Giennois : 23 septembre, Menetou-Salon : 25 septembre)

La majeure partie des raisins a été récoltée entre le 25 septembre et le 5 octobre. Cependant, utilisant la connaissance de plus en plus approfondie de la composition des raisins, beaucoup de viticulteurs ont vendangé en plusieurs étapes, de façon à récolter chaque parcelle au plus près de son optimum de maturité (à noter le doublement des analyses des baies réalisés par SICAVAC, le laboratoire interprofessionnel de Sancerre).

L'état sanitaire était bon. Charnues, les baies laissaient écouler leur jus plus lentement que d'habitude, si bien que les moûts extraits n'étaient chargés que de particules légères et donc d'une bonne pureté.

Issus de raisins aux concentrations en sucres élevées et aux acidités totales soutenues, les vins du millésime 2002 présentent une forte structure.

Les vins blancs

Déjà au pressoir, les moûts emplissaient bien la bouche et, après quelques heures, dégageaient des odeurs agréables évoquant notamment la pêche, la menthe poivrée.

Les vins blancs alliaient puissance, fermeté et finesse. L'expression aromatique était élégante et complexe. Le développement des plus favorables a permis d'apprécier les 2002 qui montrent encore aujourd'hui les qualités du millésime.

Les vins rouges

La couleur soutenue, avec une nuance violette souvent prononcée, les tanins, denses et équilibrés, des nez qui se sont peu à peu affirmés ont montré là encore que 2002 était très intéressant.

MILLESIME 2001 – MILLESIME DE LA PATIENCE

La patience car pour le réussir, il a fallu attendre les bienfaits du beau temps des dernières semaines de maturation et prendre le temps de retirer les grappes insuffisamment qualitatives.

La patience car pour l'apprécier pleinement, il ne faudra pas se presser. Son évolution sera lente. Sa structure vive est un présage de bonne tenue et de longévité.

L'année de la vigne

La douceur de l'hiver favorisa un débourrement précoce, à la mi-avril. La floraison s'étala du 10 au 25 juin, période normale pour nos vignobles. La saison végétative a été caractérisée par une humidité plus importante que ces dernières années.

La pression du mildiou, principale maladie de la vigne, fut très forte tout au long de la saison et nécessita une vigilance accrue.

Le rythme imposé par le climat a partagé la maturation en deux phases.

D'abord septembre aux températures fraîches qui ralentit les gains en sucres et les pertes en acidité, d'où la sage décision de repousser le ban des vendanges d'une dizaine de jours, pour atteindre la bonne maturité.

Puis la première quinzaine d'octobre avec le retour des chaleurs, de nuit comme de jour, et l'accélération brutale de la maturation des raisins : fort accroissement des sucres, équilibre des acides, affinement des arômes des sauvignon et accumulation de la couleur des rouges.

Les vendanges

Revenant sur des dates de vendanges plus classiques, les premiers coups de sécateurs ont été donnés vers le 25 septembre à Reuilly et Quincy, Menetou-Salon et Sancerre attendant octobre pour démarrer la récolte.

Les rouges ont été récoltés les premiers, en effectuant des tris, souvent sévères, sur les ceps et au chai, de manière à éliminer toutes les grappes non dignes de produire des vins d'appellation (imparfaitement mûres ou quelque peu altérées).

La vendange des blancs a ensuite commencé et beaucoup, encouragés par le beau temps persistant, n'ont pas hésité à prendre le risque d'attendre l'extrême limite, parfois au-delà du 15 octobre. Ils en ont été bien récompensés, les derniers raisins rentrés étant de la meilleure qualité.