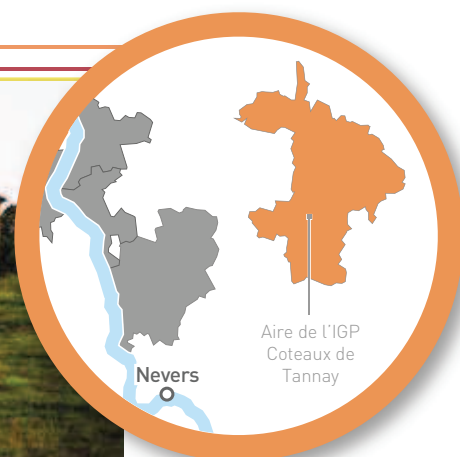




COTEAUX DE TANNAY

AU CŒUR DE L'ÉQUILIBRE



Le vignoble des Coteaux de Tannay, IGP depuis 2011, est situé dans le département de la Nièvre. Il s'étend sur une trentaine d'hectares.

HISTOIRE

Au nord-est de la Nièvre, Tannay est une ancienne petite ville, dominant les Vaux d'Yonne. Dès le XIV^e siècle, l'activité essentielle de la région est la culture de la vigne. Le vin produit est connu alors sous le vocable de vin de Clamecy et est expédié par voie fluviale (sur l'Yonne) à partir du port de Clamecy. Au XIX^e siècle, plus de 3 000 hectares sont plantés et les revenus issus du vin représentent plus de la moitié de ce que gagne la population. À partir de 1875, le phylloxéra attaque le vignoble. La replantation de ceps américains ne donnera pas les résultats escomptés, les lourdes pertes humaines de la Première Guerre mondiale empêchant également la replantation des vignes.

LE VIGNOBLE

Localisation : au nord-est de la Nièvre.
Communes : 56 - Le vignoble occupe principalement la ligne des coteaux ouest et les versants exposés au sud des vallées des affluents perpendiculaires à l'Yonne.

Date d'obtention de l'IGP :
28 octobre 2011.

Superficie : 26 hectares

Sols : les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. Il existe trois types de sols :

- les « petites terres » riches en cailloux.
- les sols de couleur ocre, riches en argiles.
- des terres de couleur claire, à la structure fine, appelées localement « blanchées ».

Climat : le vignoble est protégé des vents d'ouest par une ligne de plateaux boisés. Les précipitations y sont plus faibles que dans le reste de la région et l'ensoleillement supérieur.

LES VINS

Cépages :

- **Blancs :** les vins blancs sont pour l'essentiel produits à partir du chardonnay et du melon.
- **Rouges :** les vins rouges sont produits essentiellement à partir du pinot noir, plus rarement du gamay.
- **Rosés :** les rosés sont issus de pinot noir et de pinot gris.

Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années (données 2018) :
680 hl

- **Blancs :** 550 hl
- **Rouges :** 100 hl
- **Rosés :** 30 hl

Rendements maximums autorisés :
80 hl/ha

Dégustation : les vins sont d'une structure souple, agréable et légère. Les vins blancs issus de melon surprennent par leur croquant.