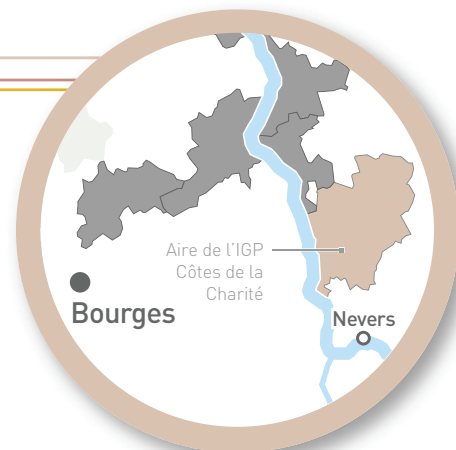


# CÔTES DE LA CHARITÉ

## AU CŒUR DE LA DIVERSITÉ

*Très ancien, le vignoble des Côtes de la Charité est situé dans le département de la Nièvre. Il s'étend sur près de 50 hectares. Bien que nichés à peu de distance de la Loire, les terroirs viticoles, en IGP depuis 2011, présentent une forte tonalité bourguignonne avec notamment un sous-sol sédimentaire du jurassique moyen. Le vignoble souhaite prochainement accéder au titre d'appellation d'origine contrôlée.*



### HISTOIRE

Dès le Moyen-Âge, le vignoble se développe sous l'impulsion des grands monastères bénédictins de La Charité-sur-Loire et de Bourras. La production s'exporte vers le nord de la France et de l'Europe. On retrouve ces vins sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras. Cette renommée et cette prospérité se maintiennent jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle où le vignoble atteint une surface de 1300 hectares. Mais la crise phylloxérique entraîne son déclin, accentué par les pertes humaines de la Première Guerre mondiale.

### LE VIGNOBLE

**Localisation :** dans la Nièvre.  
**Communes :** 6 principalement – La Celle-sur-Nièvre, Nannay, Chasnay, Chaulgnes, Parigny-les-Vaux et La Charité-sur-Loire.

**Date d'obtention de l'IGP :** 2011.

**Superficie :** 50 hectares

**Sols :** de grandes failles nord/sud et le jeu de l'érosion ont façonné un relief marqué. Le sous-sol sédimentaire du jurassique moyen présente un feuilleté de couches calcaires et marneuses propices à la formation de sols argilo-calcaires d'une grande complexité.

**Climat :** le climat est celui de la Loire moyenne, encore océanique mais avec une influence continentale notable. Les précipitations sont en moyenne plus modérées que celles de l'intérieur du Nivernais.

### LES VINS

#### Cépages :

- **Blancs :** les vins blancs sont pour l'essentiel produits à partir du chardonnay avec une part croissante de pinot gris.
- **Rouges et rosés :** les vins rouges et rosés sont essentiellement produits à partir du pinot noir.

**Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années (données 2018) :** 2 100 hl

- **Blancs :** 1 400 hl
- **Rouges :** 630 hl
- **Rosés :** 70 hl

#### Rendements maximums autorisés :

- **Blancs et rosés :** 80 hl/ha
- **Rouges :** 65 hl/ha

**Dégustation :** les vins blancs se caractérisent par une grande finesse, un nez floral avec des notes de fruits secs et de beurre. Les rouges se distinguent par des arômes de fruits rouges et de sous-bois. Les rosés ou gris ont une attaque franche alliant fraîcheur et longueur en bouche.

