



VINS DU CENTRE-LOIRE

LE CENTRE-LOIRE, UN TERROIR IDÉAL POUR DES ROUGES ALLIANT FRAÎCHEUR ET FINESSE



Depuis plusieurs années, les vins rouges sont en perte de vitesse notamment ceux au profil puissants et boisés. Les consommateurs se tournent davantage vers des vins rouges légers, fruités et digestes. Dans ce contexte, les vins rouges du Centre-Loire ont un formidable potentiel grâce à un climat et des terroirs particulièrement adaptés pour conserver la fraîcheur naturelle des raisins face aux hausses de température.



LES ROUGES VEULENT RETROUVER DE LA FRAÎCHEUR

La consommation de vins a connu une baisse significative en particulier sur la catégorie des vins rouges. Changements d'habitudes alimentaires, préférence pour les boissons moins alcoolisées expliquent en grande partie ce déclin. Parallèlement, une nouvelle tendance émerge, avec la production de vins rouges plus légers. Ces vins, appréciés pour leur fraîcheur et leur fruité, séduisent particulièrement les consommateurs. Hormis leurs atouts liés au profil gustatif, les vins rouges légers offrent également une grande polyvalence gastronomique. Leur acidité bien présente favorise une multitude d'accords à table, mais aussi sur des instants plus décontractés, à l'apéritif. D'ailleurs, les sommeliers n'hésitent plus à accorder un poisson sur un vin rouge, ce qui était moins conventionnel il y a quelques années.

CLIMAT ET CÉPAGES ADAPTÉS POUR LA PRODUCTION DE ROUGES LÉGERS

Avant le XIX^{ème} et la crise du phylloxéra, la production de vin rouge était prédominante dans le Centre-Loire. Pinot Noir et Gamay étaient majoritairement plantés, avant de laisser petit à petit leur place au Sauvignon blanc, suivant l'évolution des marchés pour les vins blancs secs. Aujourd'hui très réputé pour ses vins blancs de Sauvignon, le Centre-Loire conserve une production de vins rouges d'une grande finesse à partir des cépages rouges historiques, le Pinot Noir et le Gamay. Ces cépages, cultivés sur des terroirs variés et sous un climat frais et continental, grâce notamment à la présence de la Loire, permettent d'obtenir des vins rouges équilibrés dotés d'une acidité naturelle. Face aux changements climatiques et à la hausse des températures, le vignoble du Centre-Loire s'adapte pour maintenir une maturation des raisins favorable en maintenant des taux de sucre raisonnables et une acidité optimale.



UNE FAMILLE DE TERROIRS ROUGES EN CENTRE-LOIRE

Le vignoble du Centre-Loire rassemble 8 AOP et 2 IGP sur un peu plus de 6 000ha. Si la production de vin blanc est nettement majoritaire, plusieurs appellations autorisent la production de vin rouge voir même exclusivement dédiée au rouge. En fonction des spécificités des terroirs, l'encépagement varie. Ainsi, le Gamay est dominant dans les Coteaux du Giennois et à Châteaumeillant, où les sols sablonneux notamment, lui conviennent parfaitement. Tandis que le Pinot Noir règne en monocépage sur Sancerre, Menetou-Salon et Reully, où sa délicatesse s'exprime sur des sols majoritairement argilo-calcaires. Petite mais dynamique, l'appellation Châteaumeillant est la seule appellation 100% rouge du Centre-Loire. Avec ses sols d'origine volcanique à dominantes sableuses et sablo argileuses, le cépage Gamay exprime tout son potentiel



FRAÎCHEUR ET ÉCLAT : LA SIGNATURE UNIQUE DES ROUGES DU CENTRE-LOIRE

SANCERRE ROUGE

CÉPAGE PRINCIPAL : PINOT NOIR

Le Sancerre rouge, issu exclusivement du Pinot Noir, se distingue par sa finesse et son élégance. Cultivé sur des sols de caillottes calcaires et de terres blanches argilo-calcaires, il offre des vins aux arômes de fruits rouges (cerise, framboise) avec une belle tension et des tanins soyeux. Il s'apprécie aussi bien jeune que vieilli quelques années, gagnant alors en complexité.

MENETOU-SALON ROUGE

CÉPAGE PRINCIPAL : PINOT NOIR

Le Menetou-Salon rouge se caractérise par des vins fruités, souples et gourmands. Les terroirs de marnes kimméridgiennes confèrent aux vins une belle structure et une expression aromatique sur les fruits rouges, parfois complétés de notes épicées.

REULLY ROUGE

CÉPAGE PRINCIPAL : PINOT NOIR

Le Reully rouge se distingue par son expression très pure du Pinot Noir. Fin et aérien, il développe des arômes de petits fruits rouges, parfois relevés d'une touche florale. Son profil digeste et sa fraîcheur en font un vin parfait pour des accords mets-vins variés.

COTEAUX DU GIENNOIS ROUGE

CÉPAGES : GAMAY ET PINOT NOIR

Les rouges des Coteaux du Giennois sont généralement issus d'un assemblage équilibré de Gamay et de Pinot Noir. Ce mariage offre des vins frais, croquants et fruités, avec des tanins délicats et une belle vivacité.

CHÂTEAUMEILLANT

CÉPAGES : GAMAY ET PINOT NOIR

Châteaumeillant est une appellation du sud du Centre-Loire qui produit des vins rouges et quelques rosés gris. Les rouges sont issus d'un assemblage de Gamay majoritaire et de Pinot Noir, offrant des vins gouleyants, gourmands et légèrement épicés, avec une belle souplesse en bouche.

À PROPOS

695 vignerons cultivent en famille des valeurs comme la sincérité du geste, le sens du lien, ou encore la recherche constante de finesse. Pour faire briller chacune de leurs appellations, ils ont décidé de donner à voir l'esprit et la passion qui les fédèrent. Une lumière qui profite aux pépites encore méconnues, et conforte le plaisir de partager les grands noms, réputés dans le monde entier. Tous unis dans la plus pure expression de leurs terroirs. 10 vignobles dont 8 AOP et 2 IGP, ayant le mitan de la Loire pour terrain de jeu !

À cet endroit précis, le fleuve s'amuse à charrier force et inspiration. Il dessine aussi l'envie, souligne la justesse du travail, reflète l'élégance et la diversité. Les vignerons du Centre-Loire sont tout simplement un collectif.

Un collectif d'artisans de la vigne, rassemblés par une volonté commune : la révélation d'une mosaïque de terroirs et la transmission d'une vraie culture vigneronne.

CONTACTS PRESSE

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire (BIVC)
Roselyne Edouard - 02 48 78 51 07 - roselyne.edouard@vins-centre-loire.com
Site web : www.vins-centre-loire.com

SOWINE

Loïc Verneyre | Christopher Renvoisé
06 71 61 90 23 - loic@sowine.com | 06 64 11 87 56 - christopher@sowine.com