

# DOSSIER DE PRESSE 2018

## LES VINS DU CENTRE – LOIRE

---

SANCERRE, POUILLY-FUME, MENETOU-SALON,  
QUINCY, REUILLY, COTEAUX DU GIENNOIS,  
CHATEAUMEILLANT, POUILLY SUR LOIRE,  
CÔTES DE LA CHARITÉ, COTEAUX DE TANNAY

Présentation : les vignobles du Centre-Loire	<i>page 2</i>
Les cépages du Centre-Loire	<i>page 3-4</i>
La vigne	<i>page 5</i>
Les vendanges et les vinifications	<i>pages 5-6</i>
Sancerre	<i>page 7</i>
Pouilly Fumé et Pouilly sur Loire	<i>page 8</i>
Menetou-Salon	<i>page 9</i>
Quincy	<i>page 10</i>
Reuilly	<i>page 11</i>
Coteaux du Giennois	<i>page 12</i>
Châteaumeillant	<i>page 13</i>
Côtes de la Charité	<i>page 14</i>
Coteaux de Tannay	<i>page 15</i>
Annexe I : les vins du Centre-Loire en chiffres	<i>pages 16-17</i>
Annexe II : les millésimes en Centre-Loire	<i>pages 18-25</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  
[benoit.roumet@vins-centre-loire.com](mailto:benoit.roumet@vins-centre-loire.com)  
[www.vins-centre-loire.com](http://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 5 740 hectares, donnant naissance à 8 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), 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 et 2 IGP (indication géographique protégée) : Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay.

Les domaines du Centre-Loire ont préservé le caractère familial de leur entité, préservant ainsi leur authenticité et leurs racines. Néanmoins, les vigneron 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.

### **Des vins de Plaisir ...**

En dégustant les vins de ces 9 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 marqués par la région qui les a vu naître.

## 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 XXe siècle lors de la reconstitution des vignobles après le phylloxera.

Il demeure le cépage le plus important de la région (80% des surfaces).

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 sols 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 (Cépage majoritaire à Châteaumeillant + Coteaux du Giennois et Coteaux de Tannay)**

Le gamay est un cépage bourguignon qui existe depuis le 14ème siècle. Les sols siliceux et granitiques lui conviennent parfaitement

C'est un cépage noir à jus blanc aux grappes et aux baies juteuses de taille moyenne. Le gamay est précoce et très productif et il a besoin d'être limité pour que la qualité l'emporte sur la quantité. La taille courte des sarments l'hiver et la densité élevée de pieds de vigne à l'hectare sont les méthodes qui lui permettent de produire des vins rouges très fruités, frais et gourmands.

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

Les vins rosés issus du gamay, ont de la matière, de la rondeur et du caractère et se tiennent parfaitement à table.

### **Le pinot gris (Reuilly, Côtes de la Charité et Châteaumeillant)**

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

Dans les Côtes de la Charité on le surnomme Pino Beurrot.

### **Le chasselas (Pouilly sur Loire)**

D'origine suisse, le chasselas est un cépage blanc très présent dans les vignobles européens.

La pulpe du chasselas est à la fois souple et juteuse. Le chasselas est mature dès la première époque. Sa cueillette se fait à partir du mois de septembre.

Ce cépage est surtout cultivé afin d'obtenir des raisins de table. Le vin qui en résulte peut être floral, fruité et doux, selon les régions. Il a une vertu apéritive. Plus il est conservé, plus ses arômes sont miellés et sa texture onctueuse. C'est un cépage particulièrement fragile qui nécessite une grande attention du vigneron.

Le chasselas cultivé à Pouilly sur Loire approvisionnera les Halles de Paris au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle. Il est encore cultivé sur moins de 30 hectares et donne un vin d'été, frais et léger et plein de finesse.

### **Le Chardonnay (Côtes de la Charité)**

Le chardonnay est un cépage blanc issu de la Bourgogne. Produit bien au-delà de sa région d'origine, il bénéficie d'une renommée mondiale.

Son raisin doré donne de grands vins blancs aux arômes variés aux notes d'agrumes, de fruits secs ou encore de brioche. Selon son origine de production et sa vinification, ce sont des vins qui peuvent se conserver de longues années.

### **Le Melon de Bourgogne (Coteaux de Tannay)**

Originaire de Bourgogne, puis planté sur les vignobles de la Vallée de la Loire, le melon de Bourgogne, s'épanouit aujourd'hui dans le pays nantais.

Résistant aux gelées d'hiver, le melon de Bourgogne est assez précoce et se compose de grappes compactes aux petites baies jaunes.

Ses vins blancs d'une belle fraîcheur, aux arômes de citron, de pamplemousse. Les élevages sur lies fines apportent du gras au vin et lui donnent plus d'onctuosité et de souplesse ne bouche.

## **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 et le Guyot Poussard sont remis au goût du jour pour leur aptitude à lutter contre les maladies du bois (Eutypiose et Esca).

De plus en plus de vignerons rejettent l'emploi d'herbicide pour revenir au travail du sol. Les insecticides sont également abandonnés.

Pour la protection phytosanitaire, de nombreux groupes de lutte raisonnée se sont formés pour réfléchir collectivement à une défense efficace et respectueuse de l'environnement.

Les méthodes biologiques et biodynamiques sont en plein développement, les surfaces certifiées ou en conversion couvrant fin 2017 plus de 500 ha en Centre-Loire (10% de la surface en production).

## **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, vers la mi-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 40 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 généralement débourbé. Cette opération dure habituellement entre 12 et 24 heures, fonction du type de récolte (manuelle ou mécanique). 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 30 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 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 ou pendant l'été suivant la récolte.

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. 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 généralement obtenus par pressurage direct, moins souvent par saignée (macération de quelques heures). Le temps de contact du jus avec la pellicule est court d'où des couleurs très légères.

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 souvent 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 », Sancerre était prédestiné à la viticulture. 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 qualité des vins. Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le sauvignon blanc et le pinot noir.

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

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'estimant le meilleur vin du royaume. Planté essentiellement en pinot, il fut détruit par le phylloxéra à la fin du XIXe siècle. Le sauvignon particulièrement bien adapté au climat fut replanté à la place du pinot et du gamay. 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.

### L e v i g n o b l e

Le vignoble Sancerrois s'étend sur près de 3 000 hectares, sur la rive gauche de la Loire, dans 14 communes : Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, St-Satur, Ste Gemme, Sancerre, Sury en Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, 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

### E n d é g u s t a t i o n

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.

Les rosés marient le fruit et la fraîcheur pour des vins d'été mais également de gastronomie.

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

Production totale 2017 : 171 172 hl

- Blancs : 139 498 hl, Rouges : 16 704 hl, Rosés : 14 970 hl

Superficie en production : 2 987ha

Répartition des ventes en volume : France 38% et Export 62%

308 vigneron, 21 négociants-producteurs, une cave coopérative.

P O U I L L Y F U M É (ou Blanc Fumé de Pouilly)  
P O U I L L Y S U R L O I R E  
A . O . C . e n 1 9 3 7

Situé entre Berry et Bourgogne, en pays nivernais sur la rive droite de la Loire, le vignoble de Pouilly s'enorgueillit de deux AOC.

Sur 7 communes, deux cépages règnent sur les vignes : le sauvignon blanc appelé localement Blanc Fumé et le chasselas qui permet la production de l'AOC Pouilly sur Loire.

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

L'existence du vignoble de Pouilly semble attestée pour la première fois dès le Vème siècle.

Il fut développé par les Moines à partir du XIIème siècle.

L'ouverture du canal de Briare en 1642 oriente résolument le commerce des vins vers Paris.

De 1860 à 1890, le vignoble se tourne vers la production de chasselas en raisin de table approvisionnant les Halles de Paris grâce aux chemins de fer arrivé à Pouilly en 1861. Après le phylloxera et la replantation, les vins issus des deux cépages (le Sauvignon blanc pour Pouilly Fumé et le Chasselas pour le Pouilly sur Loire) obtiendront l'AOC en 1937.

### **L e v i g n o b l e**

Le vignoble de Pouilly est planté sur 1 325 hectares, sur la rive droite de la Loire, dans 7 communes : Garchy, Mesves sur Loire, Pouilly sur Loire, St-Andelain, St Laurent l'Abbaye, St Martin sur Nohain et Tracy/Loire.

Les terrains les plus anciens appartiennent au Jurassique et sont vieux d'environ 160 millions d'années. Ce sont des dépôts marins calcaires au sein desquels des fossiles (restes d'organismes, débris de coquilles) témoignent de la vie passée. A la fin du crétacé, la région est soumise à une puissante phase érosive. Les dépôts calcaires se dissolvent partiellement, abandonnant les résidus plus ou moins argileux (Argiles à silex). Une phase tectonique importante étire alors l'Europe Occidentale d'ouest en est créant le fossé de la Loire. De nombreuses failles de direction nord-ouest apparaissent en même temps et sculptent le relief accidenté actuel.

On peut finalement distinguer sur l'aire du vignoble 4 types de sol bien différents :

- Les calcaires de Villers de l'Oxfordien (caillottes)
- Les marnes à petites huîtres du Kimméridgien (Terres blanches)
- Les calcaires du Barrois du Portlandien (caillottes)
- Les argiles à silex du crétacé (Silex)

### **E n d é g u s t a t i o n**

Les Pouilly Fumé dégagent très souvent au nez arômes de genêt et de pamplemousse. La pierre à fusil est également présente sur les vins issus de silex. Des vins à boire dès leur prime jeunesse mais qui présentent, pour de nombreuses cuvées, de très bons potentiels de garde.

Les Pouilly sur Loire sont gouleyants et frais, des vins de soif au sens noble de terme qui en font des vins agréables et faciles d'accès.

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

Production totale 2017 Pouilly fumé : 66 959 hl, Pouilly sur Loire : 1 072 hl

Superficie en production : 1 325 ha pour Pouilly Fumé, 27 ha pour Pouilly sur Loire

Répartition des ventes en volume : France 53% et Export 47%

156 vigneron, 8 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 don 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 575 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 et Humbligny.

Les vignes de Menetou-Salon sont plantées sur des sédiments calcaires datant du jurassique supérieur (kimméridgien). Sur ces coteaux bien adaptés, les conditions sont très 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.

Les rosés, élégants et subtils, surprennent par leur corps qui se marie avec de belles fraîcheurs.

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

Production totale 2017 : 35 139 hl

- Blancs : 24 311 hl
- Rouges : 9 519 hl
- Rosés : 1 309 hl

Superficie en production : 575 ha

Répartition des ventes en volume : France 88% et Export 12%

80 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 terrasses 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. La légende 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 Citeaux.

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'Ouest 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 300 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 2017 : 16 083 hl

Superficie en production : 303 ha

Répartition des ventes en volume : France 90% et Export 10%

33 vigneron, 3 producteurs-négociants, 1 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 VII<sup>e</sup> 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 la vente des vins.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, lors de la replantation post-phylloxérique, 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 260 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 2017 : 11 631 hl

- Blancs : 6 097 hl,
- Rouges : 2 929 hl
- Rosés : 2 605 hl

Superficie en production : 259 ha

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

38 vignerons, 4 producteurs-négociants, 1 cave coopérative.

## 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 Philippe II Auguste 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 200 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 2017 : 7 411 hl

- Blancs : 4 336 hl
- Rouges : 2 179 hl
- Rosés : 897 hl

Superficie en production : 194 ha

Répartition des ventes en volume : France 78% et Export 22%

33 vigneron, 3 vigneron-négociants 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%, possibilité de 10% de pinot gris dans les rosés).

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

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.

### L e v i g n o b l e

Le vignoble de Châteaumeillant, qui compte 80 hectares, est situé sur les communes de Châteaumeillant, Saint Maur et Vesdun dans le Cher, Champillet, Feuilles, 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.

### E n d é g u s t a t i o n

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.

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

Production totale 2017 : 401 hl

- Rouges : 116 hl
- Rosés : 286 hl

Superficie en production : 76 ha

Répartition des ventes en volume : France 98% et Export 2%

23 vignerons

## CÔTES DE LA CHARITÉ - IGP en 2011

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.

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

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>ème</sup> siècle où le vignoble atteint une surface de 1300 ha. Mais la crise phylloxérique entraîne son déclin, accentué par les pertes humaines de la première guerre mondiale.

En 1980 est créé un syndicat viticole pour relancer le vignoble et en 1986 il obtient la dénomination de Vin de Pays des Coteaux Charitois.

En 2011, à la faveur de la réforme de la filière viticole, le vignoble change sa dénomination et devient Indication Géographique Protégée (IGP) Côtes de La Charité.

Il est actuellement en phase d'accession à l'AOC.

### L e v i g n o b l e

Le vignoble se concentre sur les communes de l'arrière-pays charitois : La Celle-sur-Nièvre, Nannay, Chasnay, Chaulgnes, Parigny-les-Vaux et La Charité-sur-Loire.

De grandes failles Nord/Sud et le jeu de l'érosion ont façonné un relief marqué qui se distingue par ses fortes pentes, ses altitudes soutenues et ses belles expositions.

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.

### E n d é g u s t a t i o n

Les vins blancs sont pour l'essentiel produits à partir du Chardonnay avec une part croissante du Pinot gris. Ces vins se caractérisent par une grande finesse, un nez très floral avec des notes de fruits secs et de beurre. Jeunes, ils sont gourmands et fruités, mais grâce à leurs remarquables qualités de vieillissement, après quelques années d'attente, ils expriment toute la typicité des terroirs du vignoble.

Les vins rouges sont produits essentiellement à partir du Pinot noir en mono-cépage. Ils se distinguent par une robe rubis, des arômes de fruits rouges, de sous-bois et une bouche fruitée de cassis et de griotte, marquée par des notes d'épices et de réglisse. Ces vins atteignent leur pleine maturité qualitative après un vieillissement de trois à quatre ans.

Les vins gris ou rosés, obtenus à partir de Pinot noir et de Pinot gris, se distinguent par une attaque franche, alliant rondeur, fraîcheur et longueur en bouche.

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

Production totale 2017 : 891 hl

- Blancs : 513 hl
- Rouges : 342 hl
- Rosés : 36 hl

Superficie en production : 42 ha  
15 producteurs

## C O T E A U X D E T A N N A Y - I G P e n 2 0 1 1

Le vignoble des Coteaux de Tannay est situé dans le département de la Nièvre. Il s'étend sur une trentaine d'hectares. Les cépages utilisés pour les vins blancs sont essentiellement le chardonnay, le melon de Bourgogne (+ pinot blanc, pinot gris et auxerrois). Les rouges sont issus du cépage pinot noir ou gamay.

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

Au nord-est de la Nièvre, TANNAY est une ancienne petite ville, dominant les Vaux d'Yonne. Dès le 14ème 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 XIXème siècle, plus de 3000 hectares sont plantés et les revenus issus du vin représentent plus de la moitié de ce que gagne la population. A 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 du vignoble.

A la fin des années 80, le vignoble débute sa renaissance marqué par la reconnaissance en IGP en 2011.

### L e v i g n o b l e

S'étendant sur 56 communes du nord-est de la Nièvre, le vignoble occupe principalement la ligne de coteaux ouest, les versants exposés au sud des vallées des petits affluents perpendiculaires à l'Yonne, ainsi que les pentes de nombreuses buttes qui parsèment le bassin creusé par l'Yonne et ses affluents.

Sur ces coteaux, les vignes sont majoritairement plantées entre 150 et 250 m d'altitude.

Les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. On y distingue trois types de sols :

- des « petites terres », riches en cailloux et en éléments grossiers, très drainantes,
- des sols de couleur ocre, riches en argiles
- des terres de couleur claire, à la structure fine, appelées localement « blanchées »

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

### E n d é g u s t a t i o n

Les vins blancs issus principalement des cépages melon (dont le berceau serait cette région) et chardonnay se caractérisent par leur vivacité, leur minéralité et leur rondeur.

Les vins rouges proviennent essentiellement du pinot noir, plus rarement du gamay. Ils développent des arômes de fruits rouges à noirs et des notes épicées, ils sont souples et bien structurés.

Les vins rosés ou gris se caractérisent par leur souplesse avec des arômes olfactifs fruités et floraux.

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

Production totale 2017 : 603 hl

- Blancs : 473 hl, Rouges : 101 hl, Rosés : 29 hl

Superficie en production : 17 ha

7 vigneron

## ANNEXE I

### LES VINS DU CENTRE-LOIRE EN CHIFFRES

Superficie totale (en production en 2017) des vignobles du Centre- Loire : 5 748 ha

- blancs : 4 680 ha
- rouges : 653 ha
- rosés : 415 ha

Rendements moyens en 2017 : de 5,09 hl/ha à 62,42 hl/ha

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

**2 IGP** : Côtes de la Charité, Coteaux de Tannay

671 déclarants

390 structures commercialisant en bouteilles

33 négociants-vignerons

5 coopératives

Production des Vins du Centre-Loire en 2017 : 311 363 hl

- blancs : 258 356 hl
- rouges : 31 446 hl
- rosés : 20 066 hl

Répartition des ventes en volume en 2016-2017 au départ du Centre-Loire :

- France 52% - Export 48%

CA des Vins du Centre-Loire : 300 millions d'€

### LE MARCHÉ FRANÇAIS

Ventes sur le marché français en 2016-2017 :

- en valeur : 124 millions d'€

- en volume : 156 200 hl (dont 146 700 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%



## LES EXPORTATIONS

Ventes export en valeur et volume en 2016-2017

- en valeur : 158 millions d'€

- en volume : 144 202 hl (dont 135 500 hl au départ du Centre-Loire)

Evolution des ventes export par rapport à 2015-2016 en volume : - 4 %

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

	Blanc	Rosé	Rouge	Total	%
USA	35 518	3 338	858	39 716	28,1%
Grande Bretagne	29 516	3 304	984	33 534	23,7%
Belgique	13 645	277	1 103	15 025	10,6%
Allemagne	7 979	1 162	69	9 211	6,5%
Pays Bas	7 194	205	179	7 578	5,3%
Canada	5 363	119	140	5 622	4,0%
Norvège	4 280	591	55	4 927	3,5%
Suède	3 682	98	49	3 829	2,7%
Suisse	3 559	5	49	3 613	2,5%
Irlande	2 308	12	19	2 339	1,6%
Danemark	2 051	173	36	2 259	1,6%
Japon	1 855	32	100	1 987	1,4%
<b>TOTAL</b>	<b>127 720</b>	<b>9 514</b>	<b>4 172</b>	<b>141 407</b>	<b>100,0%</b>

ANNEXE II  
LES MILLESIMES EN CENTRE - LOIRE

**2017 EN CENTRE-LOIRE : UN MILLESIME DE CONTRASTES**

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces.

Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs.

**La campagne viticole**

L'hiver 2017 se caractérise par un temps froid et sec. Le déficit de pluviométrie est important (-60% par rapport à la normale). Les températures sont plus contrastées. Inférieures aux normales saisonnières sur le mois de janvier, elles repartent à la hausse dès le mois de février comme une introduction à un printemps remarquablement chaud. Fin mars et la première décennie d'avril, les températures sont dignes de mi-mai. La végétation s'emballer et les vignes laissent pointer leurs bourgeons les tout premiers jours d'avril avec 8 à 10 jours d'avance sur la moyenne décennale.

La seconde partie d'avril sera malheureusement marquée par un épisode de froid. Les vigneron passeront plus d'une dizaine de nuits à lutter contre le gel. Les températures sont enregistrées jusqu'à -5°C. Le combat est inégal.

Les vignobles du Centre-Loire, comme tous les autres vignobles français, paient encore un lourd tribut. Les dégâts sont irréguliers mais tous les vignobles sont touchés. Châteaumeillant est entièrement dévasté, Pouilly-Fumé est à nouveau touché dans des proportions importantes.

Avril restera dans les mémoires comme un mois historique en termes de gelées mais également par une pluviométrie très déficitaire (-70% par rapport à la normale). Une nouvelle fois les femmes et les hommes de la vigne se relèvent et poursuivent le travail.

Alors qu'en 2016 on avait battu des records de pluviométrie, mai 2017 est sec. La première décennie est grise et froide, la dernière sera tout le contraire avec des records de températures enregistrés les 27 et 28 mai. Ces conditions sont favorables à la pousse de la vigne. Celle-ci va donc se développer rapidement. La météo impose un rythme soutenu : les viticulteurs doivent être présents. Les travaux viticoles se suivent sans temps morts. Les vignes gelées rattrapent leur retard.

Le mildiou fait son apparition assez timidement fin mai. L'oïdium est très discret. La météo favorable en hiver et au printemps puis la pousse rapide de la vigne éloignent les dangers. Là encore un vrai contraste avec la saison dernière qui montre que le climat n'est pas toujours ingrat.

La floraison se déroule les premiers jours de juin dans des conditions climatiques favorables : climat assez chaud et peu arrosé. Les stades phénologiques s'enchaînent rapidement : la maturité s'annonce homogène.

Un épisode caniculaire s'installe alors du 10 au 25 juin. Les températures dépassent régulièrement les 30°C pendant les 15 jours. Cela s'accompagne d'un déficit hydrique important (-40% par rapport à la normale). Cette situation sans être critique devient préoccupante. La pousse de la vigne se ralentit.

La chaleur persiste tout au long du mois juillet avec deux pics de chaleur du 4 au 7 et du 17 au 19 juillet. Les précipitations sont très variables selon les secteurs, les cumuls ayant été

principalement apportés sous forme d'averses orageuses accompagnées parfois de chutes de grêle. Cela aura également des conséquences sur le potentiel de production.

Ces épisodes pluvieux ont permis un apport d'eau attendu par beaucoup mais sur les secteurs épargnés, des symptômes de stress hydrique sont observés.

Dans ces conditions contrastées, la véraison débute les premiers jours du mois d'août. Toutefois, l'arrêt de croissance n'étant pas absolument complet, la véraison démarre lentement.

### **La maturation**

La maturation se déroule dans des conditions climatiques particulières. Août est marqué par une alternance de petites pluies et de conditions ensoleillées avec une fin de mois caniculaire.

Ces conditions assurent le grossissement des baies et leur chargement en sucres. Les quelques jours de fortes chaleurs dégradent les acides et garantissent l'absence de saveurs végétales. Les nuits restant fraîches le fruité est, lui, préservé.

Dans certains secteurs déjà peu arrosés au cours de la saison, le besoin en eau se fait sentir. A l'inverse dans les secteurs ayant eu une bonne alimentation hydrique, certaines baies sont éjectées, se fendillent ou sont grignotées par les guêpes faisant craindre un développement de la pourriture. Chaque jour le niveau de vigilance monte d'un cran tout comme le niveau d'inquiétude des viticulteurs et des techniciens.

L'automne arrive alors brusquement en septembre avec des températures plus fraîches. Ce retour à des conditions plus normales permet de stabiliser les états sanitaires et d'attendre la maturité optimale.

### **Les vendanges**

Après une maturation sous surveillance, l'ambiance de début de vendange est tendue. La cueillette débute les derniers jours d'août pour les pinots gris à Reuilly. Le sauvignon est récolté à partir du 12 septembre pour les autres appellations. Les cépages rouges sont majoritairement cueillis entre le 19 et le 22 septembre.

Le sauvignon blanc répond une nouvelle fois présent : les raisins proposent une belle qualité gustative et sanitaire. Sur les vendanges rouges, la situation est plus contrastée avec des tris nécessaires afin de maintenir la qualité des vins.

Les derniers coups de sécateurs sont donnés en octobre. C'est l'une des rares fois où les vendanges en Centre-Loire se seront étalées sur 3 mois.

### **Les premières impressions du millésime**

Les vins blancs sont très élégants. Les notes d'agrumes, de fruits à chair blanche sont bien représentées. La minéralité et quelques touches de réglisse complètent avantageusement l'ensemble. Les bouches révèlent du gras, puis une rondeur soutenue par une belle fraîcheur.

Les rosés proposent une robe généralement assez pâle. Les notes de pamplemousse, d'orange sanguine dominent en parfaite harmonie avec une juste vivacité en bouche.

Les vins rouges apparaissent avec une robe d'une bonne intensité. Les notes de petits fruits rouges composent le profil aromatique. Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime ont permis d'obtenir de bons tanins, mesurés et souples.

Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

## 2016 EN CENTRE-LOIRE – UNE BELLE RECOMPENSE

Ce millésime 2016 aura donné du fil à retordre aux vigneron ! Les conditions climatiques ont été difficiles : pluies, humidité, gel, échaudage,... Il aura fallu beaucoup de sang froid aux femmes et aux hommes de la vigne pour arriver, grâce à un petit sursaut de la nature, à élaborer un très beau millésime.

### La campagne viticole

L'hiver 2016 a été marqué par une douceur excessive et par une pluviométrie tout aussi excessive. Il pointe le bout de son nez uniquement à deux reprises : au moment de fêter Saint-Vincent et les deux premières décades de mars. Il se termine comme l'hiver 2015, sans qu'aucune journée de gel ne se soit produite. Les précipitations hivernales sont excédentaires tous les mois.

Le cycle végétatif démarre avec du retard au cours d'un mois d'avril marqué par une alternance de périodes douces et de périodes froides. Dès le 18 avril, les vignes sont exposées à des températures nocturnes négatives. La nuit du 26 au 27 avril générera les plus gros dégâts. Différentes conditions climatiques ont été observées. Parfois, il a plu la veille, humidifiant les bourgeons et les rendant encore plus sensibles aux basses températures.

Les dégâts sont difficiles à estimer mais on sait déjà tous qu'ils seront importants pour les appellations des Coteaux du Giennois, Menetou-Salon, Pouilly-Fumé, Quincy et dans une moindre mesure Sancerre.

Le mois de mai démarre et se termine dans la fraîcheur. Il laissera surtout le souvenir d'un mois exceptionnellement pluvieux (+115% de précipitations) rendant particulièrement difficile l'accès aux parcelles. Les 1ères journées de juin sont très fraîches et bien arrosées, une période d'accalmie du 5 au 9 juin puis à nouveau un temps perturbé. Ces conditions météorologiques sont évidemment favorables au développement des maladies et en particulier du mildiou. Celui-ci aura également des conséquences sur le potentiel de production. La météo est stressante pour la vigne et pour ceux qui la cultivent.

La floraison commence la 2ème quinzaine de juin avec des conditions climatiques toujours difficiles, accentuant les phénomènes de coulure et de millerandage. Un 1er petit sursaut de la nature, le 23 juin, le soleil revient, les températures sont chaudes et la floraison se déroule rapidement dans des conditions météorologiques plutôt favorables.

L'été semble alors vouloir s'installer. La pluie s'arrête. Sur juillet et août, le cumul de pluies est inférieur de 90% à la moyenne des trente dernières années. Le thermomètre s'élève à partir du 15 juillet avec une canicule assez tardive à la fin du mois d'août. Ce coup de chaud laissera lui aussi des traces, les premiers symptômes de stress hydrique sont observés fin août avec surtout des phénomènes d'échaudage.

La véraison démarre la 2ième quinzaine du mois d'août. Freinée par les conditions très sèches, elle se fait lentement mais dans cette ambiance, la qualité sanitaire du raisin est très bonne.

### La maturation

Le mois de septembre débute dans des conditions estivales avec du soleil et des températures élevées (plus de 30°C). Les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit sont propices à la maturité phénolique et à la maturité aromatique éloignant le spectre de saveurs végétales. Le manque d'eau commence à se faire ressentir.

Les vigneron osent à peine se plaindre et réclamer une petite pluie. Cela sera le cas les 14 et 16 septembre, un petit miracle dans cette année difficile. Les baies grossissent enfin. La production des sucres se poursuit, la diminution des acides est contenue.

Des nuits fraîches, des journées ensoleillées, les conditions de maturation ont été parfaites, permettant aux vignerons de patienter jusqu'à la maturité optimale des blancs comme des rouges.

### Les vendanges

Les vendanges débutent le 21 septembre pour les Pinot Gris à Reuilly. Le sauvignon est récolté à partir du 3 octobre pour les autres appellations. Les cépages rouges sont majoritairement cueillis entre le 10 et le 17 octobre.

Pas de pluie pendant ces vendanges, pour le 4ème mois consécutif, la pluviométrie a été déficitaire. Les fraîcheurs matinales seront un marqueur de cette campagne de cueillette.

### Les premières impressions du millésime

A l'image du millésime 2015, les vins du millésime 2016 proposent une belle pureté aromatique.

Comme tous les millésimes tardifs, la fraîcheur est présente, les bouches sont croquantes. Les nez, encore un peu timides, laissent présager des notes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche reposant sur une assise minérale.

Les rosés proposent une nouvelle fois des teintes soutenues. Les arômes de fruits dominant (orange sanguine, framboise).

Les rouges seront la belle surprise du millésime. D'un rouge profond, les couleurs sont intenses. Ils dévoilent des arômes de fruits rouges (cassis, framboise) mêlés de notes florales. Les bouches sont fraîches reposant sur des tanins veloutés.

De 2016, on retiendra l'épisode de gel et la qualité des vins élaborés. L'histoire se termine bien en Centre-Loire.

## **2015 EN CENTRE-LOIRE – CHALEUR ET SECHERESSE POUR UN MILLESIME PROMETTEUR**

Le Centre-Loire, comme toute région septentrionale, a des effets millésime marqués. Ce sera encore le cas en 2015, où les conditions climatiques très particulières ont permis la production de vins aux arômes très purs.

### La campagne viticole

Sans caractère exceptionnel, l'hiver 2014-2015 est l'un des moins froids depuis cent ans.

Après un début d'hiver doux, un cœur d'hiver en février sensiblement plus frais mais sans période de gel, il s'achève par un mois de mars dans les normales saisonnières. Les précipitations hivernales supérieures à la moyenne jusqu'à la fin février contribuent à un bon rechargement hydrique des sols et sous-sols au début du printemps.

Le cycle végétatif démarre avec un léger retard rapidement compensé par des températures très douces à partir du 8 avril. Ces conditions thermiques favorables en avril, associées à un rechargement hydrique correct des sols, ont assuré un débourrement homogène et franc. Le soleil règne alors en maître mais c'était sans compter la fraîcheur et le mauvais temps de la dernière semaine d'avril. Mai démarre également fraîchement et sous la pluie mais dès le 4 mai, le printemps revient pour ne plus repartir. L'été avant l'heure perdure, les pluies sont rares et faibles. Une petite grêle le 20 mai sur une partie du Sancerrois, Quincy, Reuilly vient rappeler des mauvais souvenirs. On observe quelques dégâts sur Reuilly.

La floraison commence la première quinzaine de juin dans des conditions très favorables associant températures légèrement supérieures à la moyenne et faibles précipitations. Malgré tout, on observe de la coulure en sauvignon. Un épisode pluvieux intervient les 12 et 14 juin puis la sécheresse s'installe. Les températures quasi caniculaires s'installent dès la première semaine de juillet. Conséquence de cette sécheresse, les premiers symptômes de stress hydrique sont observés mi-juillet sur les parcelles jeunes. Pour les autres, le feuillage vert très pâle trahit un ralentissement de leur développement.

La véraison démarre début août mais, freinée par les conditions très sèches, elle se fait très lentement. Un épisode pluvieux mi-août vient mettre fin à ce scénario. La véraison se termine alors rapidement.

Dans cette ambiance sèche, les maladies et les ravageurs sont réprimés naturellement. L'oïdium, présent mais surveillé avec la plus grande vigilance, est bien contrôlé.

### **La maturation**

Les conditions de maturation ont été très favorables. On s'attendait à des baies de petite taille, des teneurs en acidité plus faibles, compte tenu des conditions climatiques estivales. C'est un fait de l'année.

Un dernier épisode pluvieux, fin août, bénéficient aux vignes qui réclamaient encore un peu d'eau. Les baies grossissent enfin. Ces pluies freinent à peine la dynamique de maturation. Les teneurs en sucre progressent rapidement. La diminution des acides est contenue. Les maturités technologique et phénolique sont atteintes rapidement, la situation sanitaire est exceptionnellement bonne : la date de récolte pourra se décider uniquement par la dégustation des baies et la mise en place harmonieuse de tous les éléments du raisin.

### **Les vendanges**

Les vendanges débutent sereinement le 7 septembre pour le Pinot Gris à Reully. Le Sauvignon est récolté à partir du 14 septembre pour les autres appellations. Les cépages rouges sont majoritairement cueillis entre le 17 et le 20. Les petites giboulées de septembre n'entament en rien le moral des vignerons. Ces pluies ont même le mérite d'affiner les pellicules très épaisses.

### **Les premières impressions du millésime**

Les jus de raisin proposaient une belle pureté aromatique. Cela sera une des caractéristiques des vins du millésime 2015.

Les vins blancs sont élégants, généreux. Ils dévoilent des arômes complexes de fruits blancs. Les bouches sont denses, chaleureuses et parfaitement équilibrées par une sensation acide rafraîchissante.

Les vins rosés proposent des teintes plus soutenues que les derniers millésimes, allant du marbre rose au saumon. Les odeurs de fruits dominant (pamplemousse rose, framboise).

Les vins rouges se présentent avec une belle robe rubis. Ils dévoilent des arômes de fruits frais (fraise, cerise, framboise) ponctués de notes florales. Les tanins soyeux et ronds, reflets d'une belle maturité offrent fraîcheur et élégance.

2015 est un beau millésime, déjà très gourmand, et qui comme tous les millésimes solaires conservera son caractère de jeunesse pendant longtemps.

## 2014 EN CENTRE-LOIRE – UN MILLESIME DE CARACTERE

Le décalage climatique entre les saisons se traduit de façon paradoxale par un millésime 2014 de grand potentiel. La superbe arrière-saison aussi exceptionnelle qu'inattendue a donné aux vins toutes leurs qualités de finesse et de puissance.

### La campagne viticole

2014 est caractérisé par un long cycle végétatif. La fin d'hiver douce et un mois de mars sec ont entraîné le réchauffement précoce des sols et accéléré le départ en végétation. Le débourrement s'est produit dans les premiers jours d'avril. Ensuite, hormis la période du 6 au 13 juin et la deuxième quinzaine de juillet, l'année a été froide jusque fin août. La vigne a donc pris du retard pendant toute la saison : alors qu'elle avait une avance de 10 jours au débourrement, celle-ci tombait à 3 jours à la floraison néanmoins rapide et homogène pour finir avec un retard de 4 jours à la véraison. Pour les précipitations, 2014 se partage en trois phases : plutôt sec de mars à mi-juillet puis très pluvieux jusqu'au 25 août et enfin retour de la sécheresse favorisant l'installation d'une contrainte hydrique progressive et modérée.

Les maladies cryptogamiques ont été moyennement virulentes. L'oïdium s'est montré dans des secteurs inhabituels tandis que le risque mildiou s'est prolongé jusque début août. Peu de dégâts sont à déplorer. La pourriture grise (botrytis) a été quasi inexistante. Seule la pourriture acide a obligé à effectuer des tris dans les rares parcelles concernées.

Enfin, septembre est heureusement venu transfigurer le millésime : chaleurs sans excès dans la journée, nuits relativement fraîches, sécheresse entrecoupée de rares petites pluies.

### La maturation

Les excellentes conditions climatiques de l'arrière-saison sont à l'origine d'une maturation lente durant laquelle chaque élément s'est mis en place avec harmonie. Sous un bel ensoleillement, les journées chaudes ont favorisé l'augmentation des sucres tandis que les nuits fraîches ont préservé le fruité et freiné la diminution de l'acidité qui se trouvait très élevée au départ. Les teneurs en sucres étant partout bonnes, c'est l'acidité malique et la dégustation des baies qui ont guidé le suivi de la maturation ; il a fallu s'armer de patience pour atteindre le juste niveau. 2014 fait partie de ces années remarquables où sucres et acidités à la fois sont élevés et parfaitement équilibrés. Les arômes et la couleur logés dans des pellicules saines et épaisses ont aussi évolué dans les meilleures conditions. Le bon état sanitaire a permis d'obtenir des moûts très purs.

### Les vendanges

Les vigneron ont fait preuve d'une grande maîtrise dans la détermination de la date de vendange. D'une part, ils ont su observer avec précision la maturation de leurs parcelles pour récolter chacune au meilleur moment, exercice d'autant plus compliqué que les évolutions ne correspondaient pas à l'ordre habituel. D'autre part, alors que le beau temps régnait, ils ont eu la sagesse d'attendre que les raisins atteignent la maturité optimale, en prenant le risque de subir une possible dégradation du climat. Aussi les vendanges ont elles démarré épisodiquement en Pinot Gris à Reuilly le 15 septembre et en Sauvignon à Sancerre le 18 septembre. Le gros de la cueillette a commencé le 29 septembre pour finir entre le 6 et le 11 octobre. Les rouges ont en majorité été rentrés avant le 5 octobre. Les dernières grappes ont été ramassées le 13 octobre.

### Les premières impressions du millésime

A l'image des pellicules épaisses des baies, les vins révèlent de la consistance et de la densité. Les acidités élevées restent souvent discrètes au palais car elles sont équilibrées, voire masquées, par la richesse naturelle.

Les vins blancs dévoilent des arômes prometteurs. La finesse et la complexité s'affirment déjà : notes fruitées (poire, pêche, fruits exotiques), nuances de fraîcheur végétale et parfois même déjà, délicates touches minérales. En bouche, l'équilibre gustatif est marqué par la tension. La nervosité souvent appuyée est bien contrebalancée par le charnu, imprimant des sensations de plénitude et de puissance. Avec une finale persistante, les blancs 2014 ont un véritable potentiel de garde. Selon les terroirs, ils devraient commencer à atteindre leur pleine expression après 8 à 15 mois d'élevage. Les amateurs de millésimes anciens pourront même leur faire traverser une ou deux décennies avant d'apprécier leurs grandes qualités au vieillissement.

Les rosés apparaissent sous des robes généralement assez pâles, saumonées plus ou moins nuancées de corail. Les odeurs de fruits (fraise, framboise, banane) dominant. Vivacité et fraîcheur caractérisent la bouche. Ils seront de bonne tenue.

Les rouges présentent de jolies couleurs, aux reflets rubis vifs, teintées de pourpre. Encore fermés, les arômes de fruits rouges (griotte, framboise) sont typés et élégants. Les tanins mesurés tapissent la bouche bien qu'exacerbés par l'acidité à ce stade où les fermentations malolactiques ne sont pas encore faites. Le gras transparait en arrière-plan et finira par prendre sa juste place au cours de la conservation.

## 2013 EN CENTRE-LOIRE – UN MILLESIME D'ATTENTE

Un cycle végétatif long et tardif, une date de vendanges jamais vue depuis plus de 20 ans, des vins qui n'exprimeront toutes leurs qualités qu'après quelques mois d'élevage, 2013 est un millésime d'attente qui devrait surprendre favorablement.

### **La campagne viticole**

Année froide, 2013 a été une année tardive. Jusqu'au 10 avril, les températures très inférieures aux normales n'ont permis aucune activité végétative. Le débournement a eu lieu avec une dizaine de jours de retard. Le froid et l'humidité du printemps ont accru le retard de végétation qui atteignait 2 semaines à la floraison. La coulure et le millerandage qui en ont résulté expliquent la petite taille des grappes à la récolte, principalement en blanc. Est alors survenue une longue période, du 20 juin à mi-septembre, marquée par de la sécheresse et des températures très élevées en juillet. Les maladies cryptogamiques, mildiou et oïdium, ont été relativement bien contenues. Les réserves en eau accumulées dans les sols étaient utilisées par la vigne qui, ainsi, ne subissait pas de contrainte hydrique excessive, excepté dans quelques secteurs où des blocages de maturation commençaient à être observés. La douceur et l'humidité se sont ensuite installées pendant 20 jours, jusqu'au 9 octobre. La saison viticole s'est terminée sur une période plus fraîche et toujours empreinte d'humidité.

### **La maturation**

Les quelques pluies de la deuxième quinzaine de septembre ont accéléré l'accumulation des sucres, tandis qu'en raison de la fraîcheur des températures les acidités totales diminuaient lentement. Le climat doux de fin septembre a relancé la maturation : concentration des sucres, chute des acidités, affinement des arômes. Il a également été propice au développement du botrytis. Les pellicules du sauvignon blanc étant épaisses, le botrytis s'est implanté sous sa forme noble ; traditionnellement, cette évolution est recherchée dans les années tardives comme 2013 car elle améliore la qualité des vins : augmentation du gras et de la finesse



aromatique. Ponctuellement et surtout sur certains sols filtrants, la dégradation sanitaire aurait pu entraîner des déviations gustatives ; il a fallu purifier les moûts blancs de façon plus poussée et trier les vendanges rouges qui n'ont fort heureusement été que peu touchées. La production de sucres est restée importante jusqu'à la fin de la récolte. Les acidités un peu élevées au début se sont très bien rééquilibrées à partir du 7 octobre.

### **Les vendanges**

Les vendanges ont démarré lentement. Le pinot gris à Reuilly a été récolté dès le 26 septembre. A Sancerre, les parcelles les plus précoces ont été rentrées à partir 2 octobre. Sur l'ensemble des vignobles du Centre-Loire, le rythme s'est progressivement accéléré et la majorité des raisins ont été cueillis entre le 7 et le 19 octobre. Le bon équipement des exploitations a permis de vendanger rapidement au moment optimum puis de vinifier dans les meilleures conditions.

### **Les premières impressions du millésime**

Comme tous les vins des millésimes d'attente à la maturation longue et tardive, les 2013 se révèlent souvent austères dans leur jeunesse.

Les vins blancs sont encore fermés. Les arômes floraux dominant ; ils peuvent être mêlés de notes végétales ou fruitées. Selon l'origine et la date de vendange, leur équilibre en bouche se caractérise par une tendre fraîcheur ou une nervosité plus ou moins appuyée. L'expérience nous enseigne que ce style de vins gagne toujours en qualité au cours de la conservation : l'acidité rend parfois la dégustation plus difficile dans les premiers mois mais est un atout pour leur évolution.

Les vins rouges apparaissent avec une robe de bonne intensité. Les arômes fruités (framboise, mûre) sont nuancés de touches florales (pivoine). La connaissance analytique de la composition des raisins en polyphénols et le suivi gustatif pendant les cuvaisons ont permis de maîtriser les extractions et d'obtenir de très bons tanins, mesurés et souples.