

DOCUMENTO DE PRENSA  
2018

LOS VINOS DE CENTRE-LOIRE

---

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

|   |                    |
|---|--------------------|
| Presentación: los viñedos de Centre-Loire   | <i>page 2</i>      |
| Las variedades de Centre-Loire              | <i>page 3</i>      |
| La viña                                     | <i>page 4</i>      |
| Las vendimias y las vinificaciones          | <i>pages 4-5</i>   |
| Sancerre                                    | <i>pages 6</i>     |
| Pouilly Fumé y Pouilly-sur-Loire            | <i>page 7-8</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>     |
| Anexo : los vinos de Centre-Loire en cifras | <i>pages 14-15</i> |

*Contacto de Prensa:*

**Benoît Roumet**

B.I.V.C. (Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre)  
9, route de Chavignol 18300 Sancerre  
Tel. : 0033 248 785 107 / Fax. : 0033 248 785 108  
[benoit.roumet@vins-centre-loire.com](mailto:benoit.roumet@vins-centre-loire.com)  
[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



## LOS VIÑEDOS DE CENTRE-LOIRE

Los viñedos de Centre-Loire se hallan en el corazón de Francia, en las colinas y laderas situadas junto al río Loira y en el valle del Cher, donde la viña se cultiva desde hace más de 2000 años.

Hoy en día, estos viñedos abarcan una superficie de 5.660 hectáreas, que dan lugar a 8 Denominaciones de Origen Controladas (*Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)*), más o menos conocidas de la gente, cada una con su propia personalidad y tipicidad: **Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant y Pouilly sur Loire.**

Las bodegas de Centre-Loire han conservado el carácter familiar de su identidad. De este modo han preservado su autenticidad y sus raíces. Sin embargo, los viticultores han sabido hacer evolucionar sus bodegas y sus viñas sin dejar de respetar el medio ambiente, con el objetivo común de encontrar la mejor expresión de cada uno de los terruños que componen el viñedo de Centre-Loire.

En este paisaje de pequeños valles de suaves pendientes, las viñas se encuentran en las laderas, colinas y mesetas modeladas por los ríos Loira y Cher. Las ondulaciones de las colinas y valles, característicos de esta región, crean microclimas que favorecen la diversidad de los vinos.

El clima es de tipo templado continental, con grandes variaciones térmicas que van desde -1° C en invierno a +26° C en verano. La pluviometría es de 600 a 800 milímetros.

Todos estos vinos tienen como rasgo común la frescura y la fineza y un sabor afrutado, pero cada uno muestra una expresión distinta de una misma variedad.

### **E l P l a c e r d e u n v i n o ...**

Al degustar vinos de estos 7 viñedos, partimos para un viaje a través de las diferentes expresiones de una misma variedad. La uva sauvignon blanca, variedad reina de la región, revela con talento la diversidad de los terruños de los viñedos de Centre-Loire. La variedad pinot negra, embajadora de los vinos tintos de Centre-Loire, descubre su ligereza, sus perfumes de frutas rojas y sus notas delicadamente especiadas. Las variedades gamay y pinot gris completan la ampelografía de la región. Así pues, en el corazón de Francia, estos vinos forman una misma familia con rasgos comunes, como la frescura, la finura y el toque afrutado. Sin duda es un placer degustar estos vinos.

# LAS VARIEDADES DE CENTRE-LOIRE

## Sauvignon blanca

La variedad sauvignon se encuentra principalmente en los viñedos del Sudoeste y en Centre-Loire, de donde es históricamente originaria. Esta variedad adquirió carta de nobleza a principios del siglo XX, durante la repoblación de los viñedos después de la filoxera.

Es la variedad más importante de la región (75%).

Debido a las condiciones climáticas (zona septentrional) y a la diversidad de los terruños, la uva sauvignon blanca madura muy lentamente en esta región, lo que favorece el desarrollo de aromas de cítricos y la finura característica de esta variedad.

Según el tipo de suelo de los viñedos de Centre-Loire, la uva sauvignon se expresará de forma distinta. Las tierras arcilloso-calcáreas (Kimeridgiano) dan vinos con más cuerpo, incluso opulentos, que requieren un poco de tiempo para expresarse y desarrollar sus complejos aromas. En terrenos guijosos, la uva **sauvignon** da **vinos afrutados y aromáticos**, con sabor ya desde su primera juventud. El sílex confiere rectitud a los vinos y una elegancia que da un toque mineral a los **aromas intensos y tipificados** que se revelan de forma progresiva. Los terrenos arenosos y guijosos proporcionan **frescura** y un **sabor afrutado**.

En definitiva, de los aromas de cítricos (naranja, pomelo) pasamos al de flores blancas (de acacia, de tilo); de los olores de menta o de pino al de frutas blancas más maduras (melocotón).

## Pinot negra

Variedad roja de las regiones septentrionales, la uva pinot negra es precoz y de maduración lenta. Adaptada a los terrenos arcilloso-calcáreos y a los climas continentales, esta variedad es de estructura y color delicados. Esto hace que requiera un cuidado especial para que se expresen su finura y elegancia.

Una fermentación de duración media proporciona **vinos tintos ligeros y afrutados** que desarrollan aromas de frutas rojas, mientras que una fermentación más larga dará vinos con una estructura más afirmada así como un buqué más potente.

Prensada directamente o con una maceración corta de algunas horas, la uva pinot negra da vinos rosados delicados con aromas de frutas blancas y secas, de un color “ojo de perdiz” o “piel de cebolla”, muy característico de la región.

## Gama y (en ensamblaje en Châteaumeillant y Coteaux du Giennois)

Vinificada en rosado, da **vinos frescos y aromáticos**, mientras que si se realiza la vinificación tradicional, por fermentación, se obtienen **aromas de frutas muy maduras** y vinos **ligeros y frescos**.

## Gama y (Coteaux du Giennois y Reuilly)

Vinificada en rosado, se caracteriza por un vino de color rosa pálido, de **aroma discreto** y de una **finura** asombrosa.

## Pinot gris (Coteaux du Giennois y Reuilly)

Uva cultivada en el pueblecito de Pouilly-sur-Loire para abastecer el mercado principal de París (les Halles) en pleno siglo XIX, subsiste en menos de 31 hectáreas y da un vino **fresco y ligero**.

## LA VIÑA

Las viñas se ponen en espaldera. Aunque el sistema de poda es el Guyot sencillo, actualmente se prefiere la poda en cordón de Royat, que consiste en dejar 5 ramas cortas con 2 yemas lo que confiere a la planta la aptitud para luchar contra las enfermedades de la madera.

Los viticultores han sabido hacer evolucionar sus bodegas y sus viñas, sin dejar de **respetar el medio ambiente**, por lo que en los nuevos decretos de denominación han decidido dejar de utilizar determinadas moléculas, como los herbicidas de extracción, y han preferido trabajar el suelo o recurrir a herbicidas de contacto. Asimismo, para la protección fitosanitaria, se han formado numerosos grupos de lucha sostenible, en los que se reflexiona colectivamente sobre una defensa eficaz y respetuosa del medio ambiente. Se observa también el desarrollo de métodos biológicos y biodinámicos.

## LA VENDIMIAS Y LAS VINIFICACIONES

Las vendimias empiezan con las variedades más maduras. Concretamente, empiezan entre finales de septiembre y principios de octubre, con las denominaciones del oeste, Quincy y Reuilly, continúan con Menetou-Salon y concluyen con Sancerre, Pouilly-Fumé, Coteaux du Giennois y Châteaumeillant.

En todos los casos, se determina la fecha de recolección a fin de obtener uvas sanas y maduras, situándose los rendimientos medios entre 50 y 65 hectolitros por hectárea.

### Los Vinos blancos

Las uvas se prensan con el mayor cuidado para respetar el fruto en la medida de lo posible y para no extraer la parte vegetal. La mayoría de las bodegas disponen de prensas neumáticas. El zumo obtenido, llamado mosto, se sulfita y luego se decanta. Esta operación, denominada desfogado, dura entre 12 y 24 horas. El mosto aclarado que se obtiene se coloca en una tina donde se realiza la fermentación a una temperatura media controlada, comprendida entre los 18° C y los 22° C. El control de la temperatura de fermentación ha sido una de las evoluciones más importantes experimentadas durante los últimos 20 años, permite fermentaciones de larga duración y proporciona aromas más finos e intensos.

Una vez finalizada la fermentación se efectúa un primer trasiego para retirar los posos o sedimentos gruesos. Con mucha frecuencia, el proceso de maduración o envejecimiento del vino continúa sin retirar los sedimentos finos.

El vino procedente de las primeras fermentaciones se embotella en la primavera siguiente después de las operaciones de clarificación y de estabilización. Los vinos más complejos tendrán que esperar aproximadamente un año antes de ser embotellados.

### Los Vinos tintos

El despalillado se efectúa total o parcialmente. Las uvas se echan en las tinas para su maceración y fermentación. La fermentación varía en función del vino que quiera obtener el viticultor. Cuanto más dure la fermentación y cuantas más sean las operaciones de remontado y de bazuqueo de las uvas más concentrado será el vino. Contrariamente, cuanto más ligero se quiera un vino, más

corta deberá ser la fermentación y menor el número de operaciones de remontado y de bazuqueo.

Después de esta maceración, se descuba y se prensa el hollejo restante en la tina. Entonces podrá comenzar la fermentación maloláctica; una vez terminada se efectúa un primer trasiego y un sulfitado que permitirá estabilizar el vino. Posteriormente se efectúan varios trasiegos durante las diferentes fases de clarificación.

Los primeros embotellados tienen lugar en la primavera siguiente. Para los vinos criados en barricas de roble habrá de pasar un año antes de esta operación.

## **L o s   V i n o s   r o s a d o s**

Los vinos rosados se obtienen tanto por prensado directo como por sangrado (maceración durante algunas horas). El tiempo de contacto es corto, lo que explica que el vino tenga el color de piel de cebolla.

Las fermentaciones se efectúan seguidamente de la misma forma que para los vinos blancos, es decir controlando que las temperaturas estén entre 18 y 22° C.

Los vinos rosados de presión son frescos, elegantes, con aromas de frutas blancas, mientras que los vinos rosados de sangrado (maceración durante varias horas) desarrollan un carácter más vinoso.

# SANCERRE – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1936

El viñedo de Sancerre, que domina el río Loira desde lo alto de su pico, se extiende por magníficas colinas adaptadas perfectamente a las viñas, bien orientadas, expuestas y protegidas a la vez, cuyos suelos calcáreos y silíceos contribuyen a la magnífica calidad de los vinos. Las **dos variedades que predominan** en Sancerre son la uva **sauvignon blanca** y la uva **pinot negra**, que dan unos vinos blancos frescos, finos y afrutados, unos vinos rosados tiernos y sutiles y unos tintos perfumados y redondos.

## U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

Ya en el año 582, Grégoire de Tours menciona la existencia del viñedo de Sancerre en sus escritos. En el siglo XII, el viñedo experimenta un desarrollo considerable gracias a los monjes Agustinos de Saint Satur y a los Condes de Sancerre, y produce un vino tinto de gran reputación, considerado por el Duque Jean de Berry como el mejor vino del reino.

Este viñedo, constituido principalmente por uvas pinot, fue destruido por la filoxera a finales del siglo XIX. Posteriormente se replantó la uva sauvignon, que se adaptó bien al clima y sustituyó a la uva pinot. El terruño y el hombre produjeron un vino de calidad que fue reconocido desde el segundo decreto de Denominación de Origen Controlada, en 1936. En 1959, los vinos tintos y rosados, procedentes de la uva pinot negra, fueron a su vez clasificados en la denominación de origen.

## E l v i ñ e d o

El viñedo de Sancerre tiene una extensión de **2 900 hectáreas**, en la orilla izquierda del río Loira, y abarca 14 términos municipales (Bannay, Sainte Gemme, Bué, Sancerre, Crézancy, Sury en Vaux, Menetou-Ratel, Thauvenay, Ménétréol, Veaugues, Montigny, Verdigny, Saint-Satur, Vinon. Además pueden citarse tres aldeas muy conocidas: Amigny, Chavignol y Maimbray. El viñedo de Sancerre se compone de un relieve de colinas de las que forma parte el “pico de Sancerre” y la depresión del valle del Loira. La erosión intensa ha provocado la formación de 3 tipos de suelo (tierras blancas, tierras guijosas y tierras arcillosas) que favorecen el cultivo del vino de Sancerre.

## L a d e g u s t a c i ó n

Los **vinos blancos de Sancerre**, **vivaces** y muy **afrutados**, proponen aromas en los que se mezclan la mineralidad y los cítricos. El ataque es rico y redondo. Los **vinos tintos** ilustran las virtudes de la uva pinot negra que tiene un **buqué de cereza y guinda**. En boca son firmes, llenos y largos.

## A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2017: 171 172 hl

- Blancos: 139 498 hl
- Tintos: 16 704 hl
- Rosados: 14 970 hl

Superficie total de producción: 2 987 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 38 % y exportación 62 %

308 viticultores, 21 comerciantes-productores, una bodega cooperativa.

# POUILLY FUMÉ - AOC EN 1937

## POUILLY-SUR-LOIRE – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1937

Situado en Berry y Borgoña, en el *Pays Nivernais*, el viñedo de Pouilly se enorgullece de tener dos denominaciones de origen controladas.

En los 7 términos municipales, dos variedades reinan en las viñas: la variedad sauvignon blanca, llamada localmente Blanc Fumé y la variedad chasselas con la que se elabora la denominación de origen Pouilly-sur-Loire.

### U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

La primera noticia de la existencia del viñedo de Pouilly data del siglo V.

El viñedo, que fue implantado por los monjes en el siglo XII (una parcela que mira al río Loira se sigue llamando la “Celda de los monjes”), verá aumentar esta influencia monástica durante la cesión del feudo de Pouilly a los benedictinos de la Caridad, por 3.100 *sous* (moneda de la época) y un marco de plata.

La apertura del canal de Briare, en 1642, orienta resueltamente el comercio de vinos hacia París.

De 1860 a 1890, el viñedo se dedica a la producción de chasselas como uva de mesa, para proveer el principal mercado de París, gracias al ferrocarril que llega a Pouilly en 1861. Después de la filoxera, se establece la delimitación del área de producción, en 1929, y los vinos procedentes de dos variedades (sauvignon blanca para el Pouilly Fumé y chasselas para el Pouilly-sur-Loire) obtendrán la denominación de origen controlada en 1937.

### E l v i ñ e d o

El viñedo de Pouilly se extiende a lo largo de 1 325 hectáreas, en la orilla derecha del río Loira, y abarca 7 términos municipales:

- |                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| -Garchy            | -Mesves sur Loire     |
| -Pouilly-sur-Loire | -St Andelain          |
| -St Laurent        | -St Martin sur Nohain |
| -Tracy sur Loire   |                       |

Los terrenos más antiguos son del periodo Jurásico y tienen unos 160 millones de años de antigüedad. Se trata de depósitos marinos calcáreos con fósiles (restos de organismos y de conchas), testimonio de tiempos pasados. A finales del Cretácico, la región sufrió una poderosa fase erosiva. Los depósitos calcáreos se disolvieron parcialmente y dejaron residuos más o menos arcillosos (arcillas con sílex). Por aquel entonces, una gran fase tectónica tiraba de Europa Occidental de oeste a este y creaba la fosa del Loira, al mismo tiempo que aparecían numerosas fallas de dirección norte-oeste que esculpían el accidentado relieve actual.

Finalmente, en el área de viñedos pueden distinguirse 4 tipos de suelos muy distintos:

- Las calcáreas de Villers de l'Oxfordien (terrenos guijosos)
- Las margas con pequeñas ostras del Kimeridgiano (Tierras blancas)
- Las calcáreas del Barrois du Portlandien (terrenos guijosos)
- Las arcillas con sílex del cretácico (Sílex)

## **L a d e g u s t a c i ó n**

En nariz, los Pouilly Fumé suelen desprender aromas de retama y pomelo. El pedernal también está presente en los vinos procedentes de tierras con sílex. Son vinos para beber en su primera juventud pero que, en determinadas *cuvées*, presentan potenciales de envejecimiento muy buenos. Los Pouilly-sur-Loire son ligeros y frescos, vinos “para aplacar la sed” en el sentido noble del término, que los hacen agradables y de fácil entrada.

## **A l g u n a s c i f r a s**

**Pouilly Fumé:** Producción total 2017: 66 959 hl

**Pouilly-sur-Loire:** Producción total 2017: 1 072 hl

**Pouilly Fumé:** Superficie total de producción: 1 325 ha

**Pouilly-sur-Loire:** Superficie total de producción: 27 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 53% y exportación 47%  
156 viticultores, 8 comerciantes-productores, una bodega cooperativa.



# MENETOU – SALON – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1959

Cerca de Bourges se encuentran los viñedos de Menetou-Salon.

## U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

Las actas de los años 1063 y 1100 demuestran que el Señor de Menetou donó a diferentes órdenes religiosas de la región, y en particular a la célebre Abadía de Saint-Sulpice-Lès-Bourges, unas viñas situadas en Clos de Davet. Asimismo, en 1190, Hugues de Vèvre, Señor de Menetou-Salon, donó unas viñas a la Abadía de Loroy.

Los escritos antiguos relatan que el vino procedente del viñedo Menetou-Salon fue uno de los mejores presentes de la mesa señorial del gran tesorero Jacques Cœur, quien adquirió el Señorío de Menetou en 1450. Se dice también que cuando Agnès Sorel, favorita de Charles VII, iba a descansar al castillo, gustaba de apreciar los encantos del vino de “Clos de la Dame”.

## E l v i ñ e d o

Con un sindicato vitícola que data de 1890, el viñedo de Menetou-Salon tiene actualmente una extensión de **553 hectáreas**, que comprende 10 términos municipales: Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues Soulangis, Parassy, Vignoux-sous-les-Aix, Pigny, Humbligny.

El viñedo de Menetou-Salon se halla sobre sedimentos calcáreos que datan del Jurásico superior (Kimeridgiano). Sobre estas colinas bien adaptadas, los suelos son buenos para la producción de las uvas sauvignon blanca y pinot negra.

## L a d e g u s t a c i ó n

**Los vinos Menetou-Salon blancos** son **frescos y afrutados, especiados y almizclados** y reúnen aromas de cítricos y florales. Toques de pimienta y mentolados se despliegan en boca de forma redonda, llena y con una bella largueza.

Los **vinos tintos** despliegan su color rubí, su **suavidad** y su perfume. Dominan las frutas maduras como cereza o ciruela. En boca expresan una gran riqueza con finales de frutas confitadas.

## A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2017: 35 139 hl

- Blancos: 24 311 hl
- Tintos: 9 519 hl
- Rosados: 1 309 hl

Superficie total de producción: 575 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 88% y exportación 12%

80 viticultores, 6 comerciantes-productores.

# QUINCY – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1936

Situado en Champagne Berrichonne, en la orilla izquierda del río Cher, el viñedo de Quincy se extiende por las mesetas recubiertas de arena y de guijos.

En este viñedo sólo se encuentra la variedad **sauvignon**, que produce un vino diferente de los otros viñedos de la región, teniendo en cuenta la naturaleza particular de su suelo.

## U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

En un principio, Quincy era una finca que pertenecía a un tal Quintius. Se cuenta que los Biturigos Cubi, cuyo territorio comprendía la ciudad de Quincy, cultivaban ya la viña y que la legaron a los Biturigos Vivisci de la región de Burdeos.

Citado en la bula de Calixto II en 1120, el viñedo de Quincy es sin duda uno de los más antiguos de la región. La variedad sauvignon llegó a Quincy procedente de la Abadía de mujeres de Beauvoir gracias a los monjes de la Orden de Citeaux.

Tras las replantaciones consecutivas a la filoxera, Quincy ha sido el primero de los viñedos de Centre-Loire que ha accedido a la Denominación de Origen Controlada después del primer decreto, en 1936.

## E l v i ñ e d o

Al este de Bourges, el viñedo de Quincy está situado en el borde de la meseta que domina el Valle del Cher. La zona que corresponde a esta denominación se extiende por una superficie de cerca de **300 hectáreas**, y abarca los términos municipales de Quincy y Brinay. Una pequeña parte se encuentra en la orilla derecha del Cher, en el lugar denominado Vilallin.

Las viñas están plantadas en una antigua terraza del Cher, compuesta de arenas y guijos, cuyos suelos ligeros se calientan rápidamente. Existen tres tipos de suelos: arenoso-guijoso sobre formaciones arcillosas, arenoso sobre formaciones de arenas rojas y arenoso-cenagoso sobre arenas arcillosas o sobre arcillas más o menos arenosas.

Quincy está bajo la influencia de un clima oceánico alterado, con un reparto regular de precipitaciones estacionales. Situado en Champagne Berrichonne, su clima es relativamente seco (<700 mm/año) y cálido en verano.

## L a d e g u s t a c i ó n

El Quincy revela su frescor mediante **cítricos maduros**. Pomelo, sabor mentolado y de pimienta, acacias y flores blancas.

## A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2017: 16 083 hl

Superficie total de producción: 303 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 90% y exportación 10%

33 viticultores, 3 comerciantes-productores, una bodega cooperativa.

# REUILLY - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1937

En el corazón de la región de Berry, el viñedo de Reuilly se extiende desde las orillas del Arnon hasta las orillas del Cher. Debido a sus pronunciadas y soleadas colinas y a la calidad de sus suelos y de su entorno, Reuilly estaba predestinado a la plantación de viñedos.

## U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

El origen del viñedo de Reuilly se remonta a principios del siglo VII. Dagobert hizo donación de Reuilly, de sus prados, sus campos y sus viñas a los monjes de la Abadía de Saint-Denis. El viñedo de Reuilly que antaño suministró vino a la villa de Bourges la medieval, abastecía también a Vierzon; y sus vinos eran transportados, río abajo por las aguas del Cher en dirección al Loira, hacia Inglaterra y Flandes.

En 1365, el Duque de Berry, hijo del Rey de Francia, editó una carta relativa a la venta de los vinos de Reuilly. Esta carta fijaba asimismo las fechas de vendimia y el derecho de percibir impuestos sobre la venta de los vinos.

A finales del siglo XIX, cuando se llevó a cabo la replantación post-filoxera, hicieron su aparición los sindicatos destinados a defender a los viticultores. Después de un período de inactividad, en los años 80 el viñedo resurgió de nuevo.

## E l v i ñ e d o

El viñedo de Reuilly, de **260 hectáreas**, está situado al sudoeste de Bourges y abarca 7 términos municipales situados entre el Indre y el Cher: Reuilly y Diou en el Indre, y Cerbois, Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay y Preuilly en el Cher.

Las viñas están plantadas en colinas de marga calcárea, con pendientes de inclinación media y en terrazas de guijos y de arena. Principalmente se producen vinos blancos procedentes de la variedad sauvignon. La variedad pinot negra produce vinos tintos y rosados. Generalmente se produce también un vino rosado denominado “gris”, elaborado a partir de la variedad pinot gris.

## L a d e g u s t a c i ó n

**Frescos y afrutados**, los **vinos blancos** revelan aromas florales y vegetales que se funden en boca con redondez. Por su parte, los **vinos tintos** son plenos, envolventes y ligeros, con sabor **afrutado**, mientras que los **rosados de pinot gris** son **tiernos y delicados** y tienen un color rosado muy pálido.

## A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2017: 11 631 hl

- Blancos: 6 097 hl
- Tintos: 2 929 hl
- Rosados: 2 605 hl

Superficie total de producción: 259 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 85% y exportación 15%  
38 viticultores, 4 comerciantes-productores y una bodega cooperativa.

# COTEAUX DU GIENNOIS - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1998

En las laderas del Loira, entre Gien y Cosne-sur-Loire, este viñedo funciona a pleno rendimiento para producir vinos auténticos que muestran la originalidad del terruño.

## U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

En el año 849, el rey Carlos el Calvo confirmó una donación del Obispo de Auxerre (casas y viñas) al colegio de la iglesia de Saint-Laurent de Cosne. En 1218, la corte real del rey Philippe II Auguste, en París, compraba vinos del Giennois. De 1254 a 1262, el Obispo de Auxerre mandó construir en Cosne un magnífico castillo que incluía una amplia bodega y viñedos.

En esta región se crearon gran número de abadías que contribuyeron a la expansión del viñedo local. Podemos citar la Abadía Cisterciense Roche en Myennes y la Encomienda de los Templarios. De hecho, los orígenes del viñedo de Coteaux du Giennois se encuentran Loira abajo, en las dependencias vitícolas de la célebre Abadía de St-Benoît-sur-Loire, y Loira arriba, en las de la Abadía de la Charité.

## E l v i ñ e d o

El viñedo de Coteaux du Giennois está situado en las laderas del río Loira, en los departamentos de Nièvre y Loiret. Las **200 hectáreas** de viñas abarcan 14 términos municipales: Beaulieu, Thou, Bonny, Alligny, Gien, La Celle sur Loire, Briare, Cosne-sur-Loire, Ousson, Myennes, Neuvy, Pougny, Saint-Loup, Saint Père.

Las viñas están plantadas en suelos silíceos o calcáreos, en las laderas del Loira. También se encuentran en antiguas terrazas del Loira en Gien y en prolongaciones de las formaciones geológicas de la zona de Sancerre y de Pouilly, principalmente calcáreas, al este de la falla de Cosne, y silíceas, al oeste con sedimentos de sílex del terciario.

## L a d e g u s t a c i ó n

El **vino blanco** posee sabores mineral, de membrillo y de flores blancas. Los vinos blancos ofrecen bellas expresiones de la variedad sauvignon con **sabores frescos**.

En lo que respecta a los **vinos tintos**, que se obtienen mezclando las variedades pinot negra y gamay, son **finos y afrutados**, con aromas de frutas rojas y negras que desarrollan toques de pimienta. El aspecto apetitoso y perfumado de la variedad pinot negra y la vivacidad de la variedad gamay se equilibran en una mezcla armoniosa. Por su parte, **los vinos rosados, finos y delicados**, con toques ligeros de pimienta, expresan aromas de melocotón de viña.

## A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2017: 7 411 hl

- Blancos: 4 336 hl
- Tintos: 2 179 hl
- Rosados: 897 hl

Superficie total de producción: 194 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 78% y exportación 22%

33 viticultores, 3 comerciantes-productores y una bodega cooperativa.

# CHÂTEAUMEILLANT - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 2010

Situado al sur de Bourges, este antiguo viñedo produce **vinos tintos y rosados** procedentes de terrenos muy tipificados.

## U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

El origen del viñedo se sitúa en el siglo V. Châteaumeillant fue el Meylan de los Biturigios con la viña “biturica”, el Méliodolanum de Peutiger, nudo de carreteras galo-romano, verdadero almacén de ánforas.

Grégoire de Tours mencionaba este viñedo ya en el año 582. De 1220 a 1275, mediante cartas de franquicia se reglamenta el buen vino, los trabajos y el bando que fija las fechas de vendimia. Este último existe todavía.

A finales del siglo XVIII se importa la vid lionesa y en 1830 se planta la gamay beaujolais que se arraiga de forma duradera.

La reputación de Châteaumeillant se ha creado gracias a su célebre “gris”, vino procedente del prensado inmediato de las uvas gamay.

La calidad de estos vinos fue reconocida en 1965 por un decreto que define el viñedo como VDQS (Vino Delimitado de Calidad Superior). Para 2010 el viñedo es Châteaumeillant AOC.

## E l v i ñ e d o

El viñedo de Chateaumeillant, que tiene una superficie de **90 hectáreas**, abarca los términos municipales de Châteaumeillant, Reigny, Saint Maur y Vesdun en el Cher, y de Champillet, Feusilles, Nérot y Urciers en el Indre.

El viñedo de Châteaumeillant está plantado en tierras silíceas con predominio de tierras arenosas y arenoso-arcillosas. Los subsuelos están constituidos por un lecho metamorfoseado compuesto principalmente por asperón o tierra arenisca, micaesquistos y gneis.

## L a d e g u s t a c i ó n

Los **vinos tintos** casan los **aromas de frutas maduras** con una boca plena, para terminar con finas notas de pimienta.

Los **vinos rosados**, denominados “grises”, presentan un grano, una **frescura y un sabor afrutado originales**. Los sabores de frutas blancas y de melocotón de viña se funden en notas más azucaradas. Frescos y vivos al paladar, son vinos excelentes para el verano.

## A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2017: 401 hl

- Tintos: 116 hl
- Rosados: 286 hl

Superficie total de producción: 76 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 98% y exportación 2%  
23 viticultores.

## LOS VINOS DE CENTRE-LOIRE EN CIFRAS

Superficie total (producción año 2017) del viñedo de Centre-Loire: 5 748 ha.

- Blancos: 4 680 ha.
- Tintos: 653 ha.
- Rosados: 415 ha.

Rendimientos medios en 2017: de 5,09 a 62,42 hl/ha.

**8 Denominaciones de Origen Controladas:** Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant y Pouilly-sur-Loire.

- 671 declarantes
- 390 estructuras que comercializan vino embotellado
- 33 comerciantes-viticultores
- 5 cooperativas

Volumen de negocios de los Vinos de Centre-Loire: 300 millones de euros.

Producción de los Vinos de Centre-Loire en 2017: 311 363 hl.

- Blancos: 258 356 hl.
- Tintos: 31 446 hl.
- Rosados: 20 066 hl.

Reparto de las ventas de los vinos de Centre-Loire en 2016-2017: Francia 52 % exportación 48%.

### E l M e r c a d o F r a n c é s

Ventas en el mercado francés en 2016-2017:

- valor: 124 millones de euros
- volumen: 156 200 hl.

Comercialización de los Vinos de Centre-Loire en el mercado francés en volumen:

- GMS: 15%
- Restauración: 25%
- Bodegueros: 30%
- Particulares: 30%

## Las Exportaciones

Exportación de los vinos de la región, en valor y en volumen en 2016-2017

- 158 millones de euros.
- 144 202 hl.

Evolución en 2015/2016 en volumen: -4%

Clasificación de los países importadores de Vinos de Centre-Loire en volumen (hl):

| <b>País</b>  | Blanco         | Rosado       | Tinto        | Total          | %             |
|--------------|----------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| EE.UU        | 35 518         | 3 338        | 858          | 39 716         | 28,1%         |
| Gran Bretaña | 29 516         | 3 304        | 984          | 33 534         | 23,7%         |
| Belgica      | 13 645         | 277          | 1 103        | 15 025         | 10,6%         |
| Alemania     | 7 979          | 1 162        | 69           | 9 211          | 6,5%          |
| Países Bajos | 7 194          | 205          | 179          | 7 578          | 5,3%          |
| Canadá       | 5 363          | 119          | 140          | 5 622          | 4,0%          |
| Noruega      | 4 280          | 591          | 55           | 4 927          | 3,5%          |
| Suecia       | 3 682          | 98           | 49           | 3 829          | 2,7%          |
| Suiza        | 3 559          | 5            | 49           | 3 613          | 2,5%          |
| Irlanda      | 2 308          | 12           | 19           | 2 339          | 1,6%          |
| Dinamarca    | 2 051          | 173          | 36           | 2 259          | 1,6%          |
| Japón        | 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> |