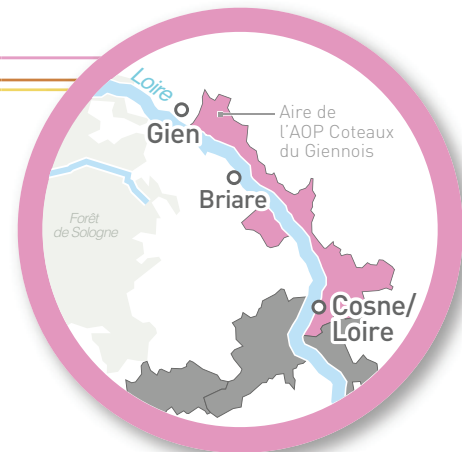


# COTEAUX DU GIENNOIS

## AU CŒUR DE LA FRAÎCHEUR

Les Coteaux du Giennois égrènent leurs vignes entre Gien et Cosne-sur-Loire, en remontant le fil de la Loire sur près de 50 kilomètres. Le vignoble repose sur deux sols distincts, séparés par une faille : au nord, les sols argiles et de silices, au sud, des terres blanches calcaires, surplombées des dépôts siliceux par endroits. Reconnue tardivement en 1998, l'appellation produit des vins blancs issus du sauvignon blanc et des vins rouges et rosés issus d'un assemblage de gamay et pinot noir.



### HISTOIRE

En 849, le roi Charles le Chauve confirme une donation de l'évêque d'Auxerre 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'évêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cave et des vignes. De nombreuses abbayes sont créées dans la région et contribuent 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 Saint-Benoît-sur-Loire et en amont dans l'abbaye de la Charité.

### LE VIGNOBLE

**Localisation** : dans la Nièvre et le sud-est du Loiret.

**Communes** : 10 – Beaulieu-sur-Loire, Thou, Bonny-sur-Loire, Alligny-Cosne, Gien, La Celle-sur-Loire, Briare-le-Canal, Cosne-Cours-sur-Loire, Ousson, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

**Date d'obtention de l'AOP/AOC** : 15 mai 1998.

**Superficie** : 200 hectares

- **Blancs** : 121 ha
- **Rouges** : 62 ha
- **Rosés** : 17 ha

**Sols** : les vignes sont plantées sur des sols siliceux ou 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.

**Climat** : le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient de -1°C en hiver à +26°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. La pluviométrie moyenne est de 700 millimètres, la partie sud du vignoble étant traditionnellement moins arrosée.

### LES VINS

**Cépages** :

- **Blancs** : sauvignon blanc.
- **Rouges et rosés** : pinot noir et gamay en assemblage (80 % maximum de l'un des deux cépages).

**Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années** : 8 221 hl

- **Blancs** : 5 526 hl
- **Rouges** : 2 111 hl
- **Rosés** : 584 hl

**Rendements maximums autorisés** :

- **Blancs** : 65 hl/ha
- **Rouges** : 59 hl/ha
- **Rosés** : 63 hl/ha

**Dégustation** : les Coteaux du Giennois blancs expriment des notes minérales, de coing et de fleurs blanches. Les rouges, fins et fruités, développent des notes de fruits rouges et noirs avec de subtils arômes poivrés. Délicats, ils délivrent des arômes de pêches de vigne. Les rosés s'ouvrent sur un nez délicat et délivrent des arômes de pêche de vigne, de petits fruits rouges et de bonbon anglais.