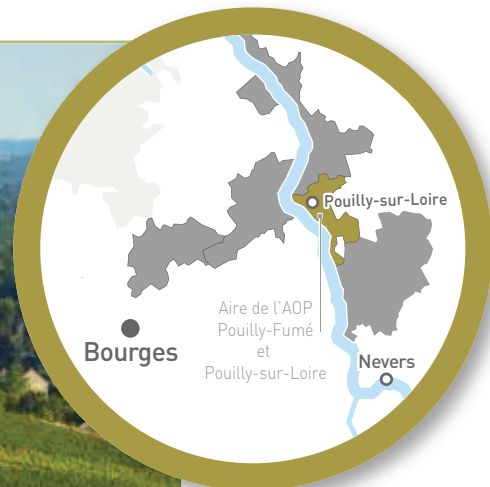




POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE

AU CŒUR DE L'EXCELLENCE



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 sept communes, deux cépages règnent sur les vignes : le sauvignon blanc appelé localement blanc fumé et le chasselas dédié à la production de l'AOC Pouilly-sur-Loire.

HISTOIRE

L'existence du vignoble de Pouilly semble attestée pour la première fois dès le V^e siècle. Il fut développé par les Moines à partir du XII^e 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 arrivés à Pouilly en 1861.

LE VIGNOBLE

Localisation : dans le département de la Nièvre, sur la rive droite de la Loire.

Communes : 7 – Garchy, Pouilly-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Tracy-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Laurent-l'Abbaye.

Date d'obtention de l'AOP/AOC : 31 juillet 1937.

Superficie : 1 372 hectares
• Pouilly-Fumé : 1 345 ha
• Pouilly-sur-Loire : 27 ha

Sols : on peut distinguer sur l'aire du vignoble plusieurs types de sols : les calcaires du Barrois et de Villiers, les marnes à petites huîtres du kimméridgien ou argilo-calcaire et les argiles à silex.

Climat : il 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 720 millimètres.

LES VINS

Cépages :

- Pouilly-Fumé : sauvignon blanc.
- Pouilly-sur-Loire : chasselas.

Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années : 82 932 hl

- Pouilly-Fumé : 81 553 hl
- Pouilly-sur-Loire : 1 379 hl

Rendements maximums autorisés : 65 hl/ha

Dégustation : le Pouilly-Fumé dégage très souvent au nez des arômes de genêt et de pamplemousse. La pierre à fusil est également présente sur les vins issus de silex.

Les Pouilly-sur-Loire sont frais et délicats, le chasselas donnant des vins aux arômes de fruits blancs et d'amande fraîche.