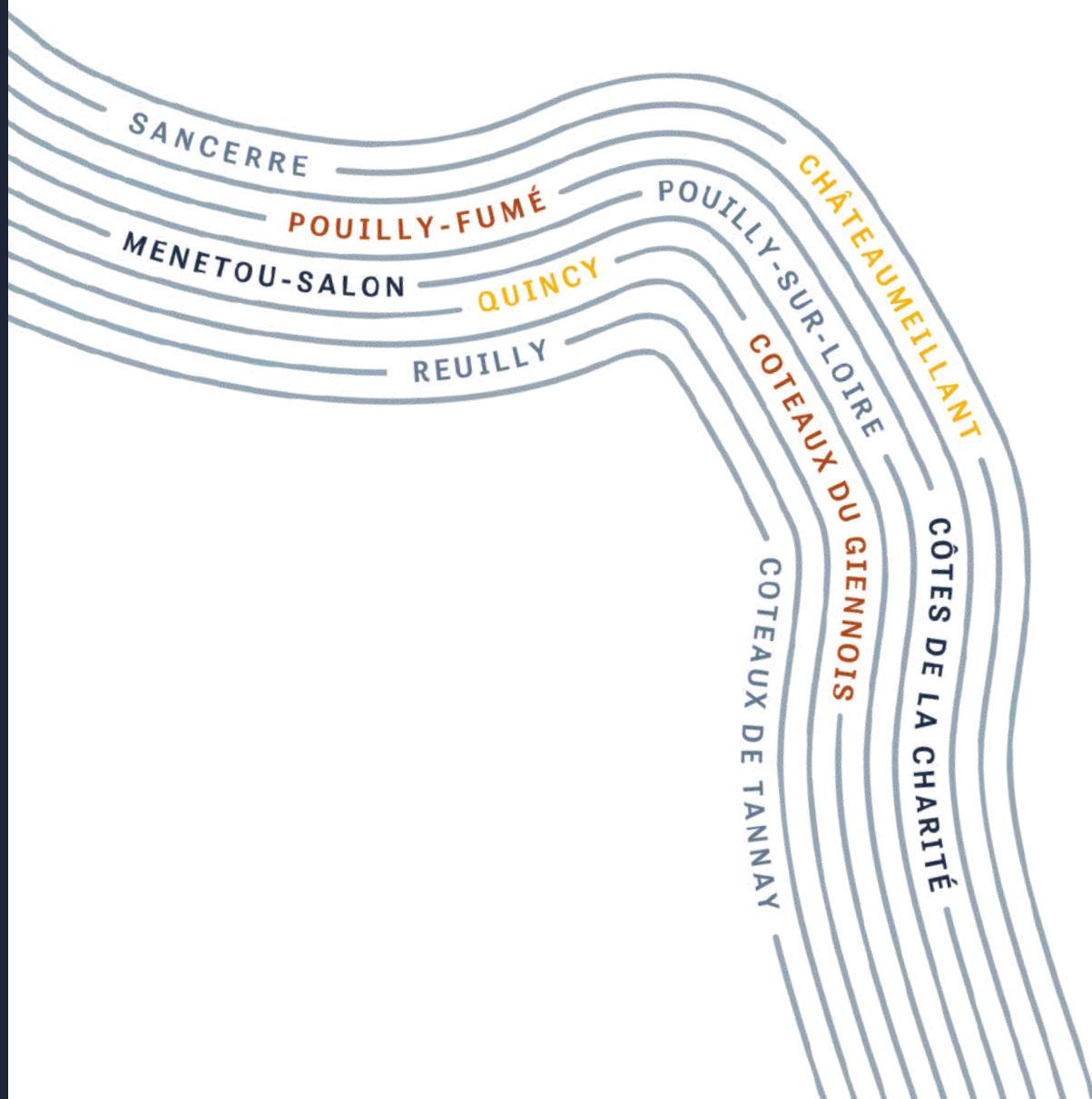




WINES OF  
CENTRE-LOIRE

# Een familie van terroirs



Bureau interprofessionnel des vins du Centre

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

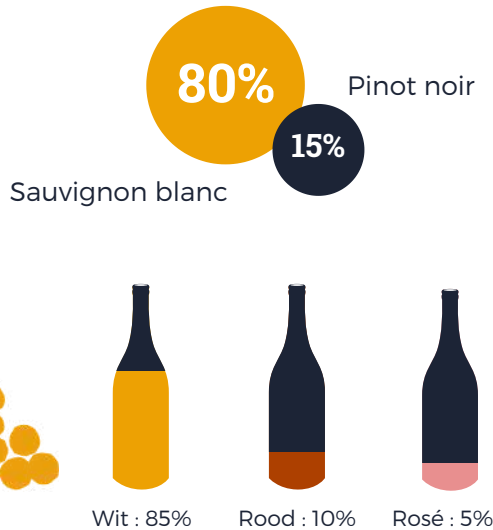
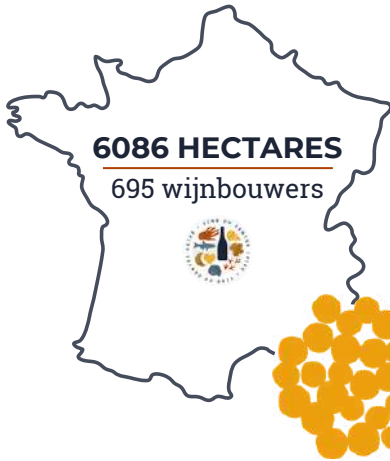
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# DE CIJFERS VAN DE WIJNGAARD

## PRODUCTIE



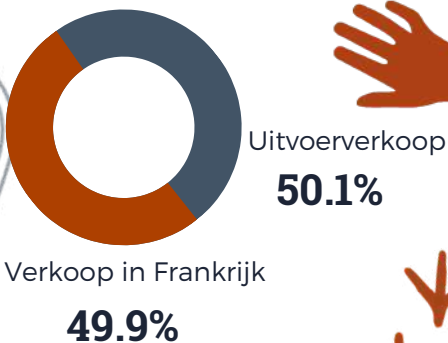
**Volume**  
359 626 hl

## WIJNBOUW STRUCTUREN



## MARKT

45,6 miljoen verkochte flessen per jaar.



## MILIEUCERTIFICATEN

**56%** van de gebieden is betrokken bij milieustructurering.



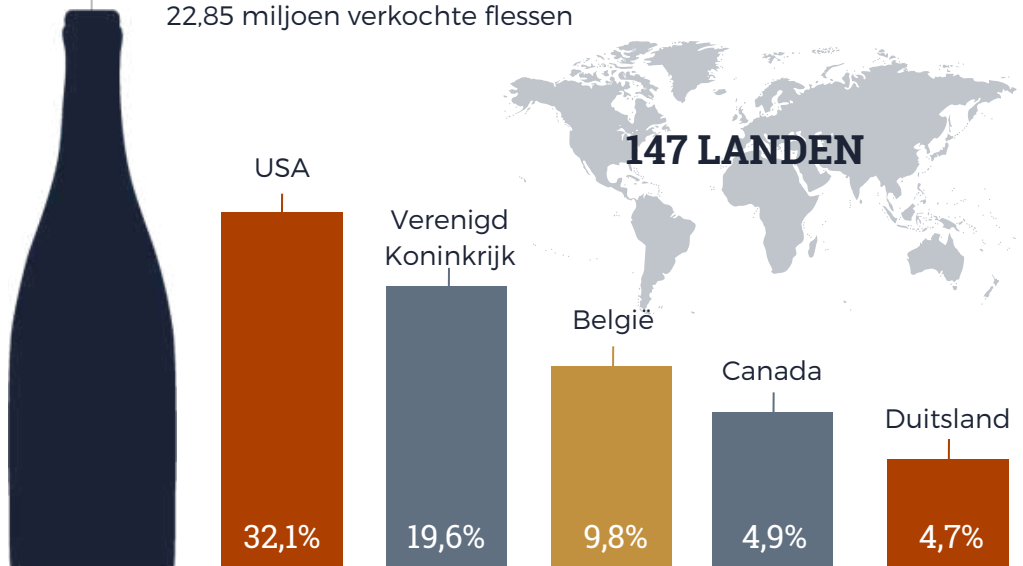
## VERKOOP IN FRANKRIJK

22,75 miljoen verkochte flessen



## UITVOERVERKOOP

22,85 miljoen verkochte flessen



Gemiddelde oogst 2017-2021 - Campagne 2021-2022

**Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



# DE WIJNGAARDEN IN DE CENTRE – LOIRE

De wijngaarden in de Centre-Loire liggen in het hart van Frankrijk, op de hellingen boven de Loire en in het dal van de Cher. Er wordt al sinds twee duizend jaar wijn verbouwd.

Vandaag beslaan de wijngaarden 6000 hectare, waar 8 wijnen met het keurmerk Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.) en worden gemaakt, die meer, of minder, bij het grote publiek bekend zijn: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant, Pouilly sur Loire en 2 IGP: Côtes de la Charité en Coteaux de Tannay: elk met zijn eigen persoonlijkheid en typiciteit.

De wijngaarden in de Centre-Loire hebben het familiale karakter van hun organisatie, hun authenticiteit en geschiedenis bewaard. Maar de wijnbouwers in de Centre-Loire hebben hun kelders en wijnstokken ook ontwikkeld, waarbij ze het milieu respecteren, met het gemeenschappelijke doel om de mooiste uitdrukking aan iedere wijngaard te geven.

In dit zacht golvende landschap, bedekken de wijnstokken de hellingen en plateaus die door de Loire en de Cher zijn gevormd. De glooiende heuvels en dalen die voor deze regio kenmerkend zijn, zorgen voor microklimaten die de van plaats tot plaats verschillende kenmerken van de wijnen verklaren. Het klimaat is gematigd, met de kenmerken van een landklimaat, met sterke temperatuursverschillen: -1°C in de winter tot +26°C in de zomer. De neerslag bedraagt ongeveer 600 tot 800 mm.



## Wijnen die plezier geven...

Bij het proeven van de wijnen uit de tien wijngaarden, maakt men een echte reis langs de verschillende uitdrukkingen van hetzelfde druivenras. De Sauvignon blanc, de druivenvariëteit die in deze regio domineert, openbaart met talent de diversiteit van de vele wijngaarden uit de Centre-Loire. De Pinot Noir, een ware ambassadeur voor rode wijnen uit de Centre-Loire, openbaart de lichtheid, de aroma's van rood fruit en delicaat gekruide geurnoten. De druivenrassen Gamay en Pinot Gris vullen de in de regio aanwezige wijnstokken aan.

In het hart van Frankrijk, vormen deze wijnen eenzelfde familie die allemaal frisheid, finesse en fruitigheid gemeen hebben. Het zijn vooral wijnen die plezier geven.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# DRUIVENRASSEN UIT DE CENTRE – LOIRE

## DE WITTE SAUVIGNON

De Sauvignon is vooral aanwezig in de wijngaarden in het zuidwesten en in het hart van de Loire-streek, waar deze historisch gezien ook uit afkomstig is en het kreeg in het begin van de 20-ste eeuw bekendheid, toen de wijngaarden na de druifluisziekte opnieuw werden beplant.

Het blijft het belangrijkste druivenras in de regio (75%).

Gezien de weersomstandigheden (noordelijke zone) en de verscheidenheid van de wijngaarden, kent de Witte Sauvignon in deze regio een zeer langzamere rijping, die het mogelijk maakt om de citrusvruchtachtige smaaknoten en de finesse van het druivenras te ontwikkelen. Afhankelijk van de verschillende soorten bodems die in de wijngaarden van het Centrum aanwezig zijn, zal de Sauvignon verschillende uitdrukkingen krijgen.

Gronden met klei en kalk (kimmerien) geven krachtigere, en zelfs rondere wijnen, die om een beetje tijd vragen om zich uit te drukken en hun ingewikkelde aroma's te ontwikkelen. Op grond met witte kalkstenen, geeft de Sauvignon fruitige, aromatische en smakelijke wijnen die vanaf hun eerste jaar genuttigd kunnen worden. De in de grond aanwezige silex verleent oprechtheid aan de wijnen, een elegantie met een minerale toets, met intense en typische aroma's die zich geleidelijk openbaren. De zandgrond en kiezelzand geven het frisse en fruitige karakter.



Van de aroma's van citrusvruchten (sinaasappel, grapefruit) gaat men naar die van witte bloemen (acacia, linde), vervolgens naar de aroma's van munt of van dennen en tenslotte naar die van rijpere witte vruchten (perziken).

## DE PINOT NOIR



De Pinot Noir is een rood druivenras in de noordelijke regio's van de Loire, dat vroegtijdig maar ook langzaam rijpt. Aangepast aan klei- en kalkhoudende gronden en aan het landklimaat, is het vanwege zijn kleur en zijn structuur een delicate druivenvariëteit. De Pinot Noir heeft dus bijzonder veel zorg nodig om de fijnheid en elegantie te kunnen openbaren.

Een gisting van gemiddelde duur maakt het mogelijk om lichte en fruitige rode wijnen te produceren, die aroma's van rode vruchten ontwikkelen.

Een langere gisting geeft wijnen met een duidelijkere structuur, evenals een krachtigere aroma.

Als de Pinot Noir direct wordt geperst of gedurende korte tijd, enkele uren, gist, zal dat delicate rosé's opleveren, met de aroma's van witte en droge vruchten en met de kleur van patrijsogen of uenschillen, die zeer kenmerkend voor deze regio zijn.

## DE GAMAY (als samenstelling in Châteaumeillant en Coteaux du Giennois)

Als er rosé van wordt gemaakt, verkrijgt men frisse, aromatische wijnen.

De rode wijnen worden traditioneel door gisting bereid, waarna men aroma's van zeer rijpe vruchten en frisse en aangename wijnen verkrijgt.



## DE PINOT GRIS (Reully)

Als er rosé van wordt gemaakt, wordt deze gekenmerkt door een bleekroze kleur, discrete aroma's en een opvallende fijnheid.



## DE CHASSELAS (Pouilly sur Loire)



Een druivenras dat in het midden van de 19e eeuw in Pouilly sur Loire werd verbouwd om de Hallen van Parijs te bevoorraden, heden wordt het nog op minder dan 31 hectares verbouwd en geeft een dorstlessende wijn, die licht en fris is.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# DE WIJNSTOKKEN



De wijnstokken worden opgebonden. De meest gebruikte snoeimethode is de eenvoudige Guyot die er uit bestaat om een stengel met zeven tot acht vruchtdragende ogen over te laten, naast vruchthout met twee rechte ogen, die het jaar daarna voor de nieuwe snoei zal dienen.

De snoei 'cordon de Royat', die er uit bestaat om vijf stukken vruchthout met twee ogen over te houden, komt weer in de mode, vanwege zijn geschiktheid om tegen houtziektes te strijden (Eutypiose en druivenrot).

Meer en meer wijnbouwers verwerpen het gebruik van onkruidverdelgers als vooropkomstbehandeling en keren terug naar het bewerken van de bodem of het toepassen van contactherbiciden.

In nieuwe aanduidingsbesluiten, hebben de wijnbouwers besloten om bepaalde stoffen niet meer te gebruiken. Voor de fyto-sanitaire bescherming, hebben zich talrijke groepen gevormd om collectief over een redelijke maar efficiënte bescherming na te denken die ook het milieu respecteert. Men merkt eveneens de ontwikkeling van biologische en biodynamische bestrijdingsmethoden.



## HET OOGSTEN EN DE WIJNBEREIDING

Het oogsten begint in de wijngaarden die het eerste rijp zijn. Ze beginnen tussen eind september en begin oktober en de appellations (oorsprongsbenamingen) in het westen, Quincy en Reuilly en gaan daarna verder in Menetou-Salon en tenslotte Sancerre, Pouilly Fumé, les Coteaux du Giennois en Châteaumeillant. In alle gevallen wordt de datum van de oogst vastgesteld om gezonde en rijpe druiven te verkrijgen.

De gemiddelde opbrengst ligt tussen 50 en 65 hectoliter per hectare.

### DE WITTE WIJNEN

De druiven worden met de grootste aandacht geperst om de vrucht zoveel mogelijk te ontzien en het plantaardige deel er niet uit te verwijderen. Een belangrijk deel van de kelders zijn uitgerust met pneumatische persen. Het verkregen druivensap, dat most wordt genoemd, wordt met sulfiet behandeld en rust vervolgens om te decanteren. Deze handeling, die het bezinken heet, duurt tussen 12 en 24 uur. De heldere most die wordt verkregen, wordt in vaten geschonken waarin de gisting onder een gecontroleerde gemiddelde temperatuur van 18°C tot 22°C plaats zal vinden. De beheersing van de gistingstemperatuur is één van de opvallendste ontwikkelingen van de laatste twintig jaar, het laat lange gistingen toe wat fijnere en intensere aroma's geeft.

Aan het einde van het gistingsproces, wordt een eerste aftapping uitgevoerd om de grove droesem van de wijn te scheiden. Het rijpen wordt zeer vaak op fijne droesem uitgevoerd.

De eerste cuvées worden in het voorjaar, na klaring en stabilisatie, gebotteld. Met de meer complexe wijnen kan men bijna een jaar wachten tot ze gebotteld worden.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



## DE RODE WIJNEN

De wijnoogst wordt gedeeltelijk of geheel afgerist. De druiven worden daarna voor de rijping en gisting in vaten gedaan. Het gistingsproces varieert, afhankelijk van de wijn die de wijnbouwer wil verkrijgen. Hoe langer het gistingsproces zal zijn, hoe vaker de handelingen herkuipen en weer onderdompelen van de most worden uitgevoerd, hoe geconcentreerder de wijn zal worden. Maar als men een lekker wegdrinkende wijn wil produceren, zullen de gistingen korter zijn en wordt het herkuipen en het weer onderdompelen van de most minder vaak uitgevoerd.

Na deze rijping, tapt men af en men perst de druivenpulp die in de kuip overblijft. De melkzuurgisting kan nu starten. Zodra die is geëindigd, wordt een eerste aftapping uitgevoerd en het zwavelen maakt het mogelijk de wijn te stabiliseren. Verschillende aftappingen zullen tijdens de verschillende fases van de klaring plaatsvinden.

In het voorjaar wordt de eerste wijn gebotteld. Met wijnen die in eiken vaten rijpen, wacht men tot een jaar voor ze te bottelen.



## DE ROSE'S

Rosé's worden ofwel door rechtstreekse persen of door een 'saignée' (rijping van enkele uren) verkregen. De contacttijd is kort, vandaar de kleur die op die van uienvelletjes lijkt.

De gistingen worden vervolgens op dezelfde wijze als voor witte wijnen gedaan, dat wil zeggen door de temperaturen tussen 18 en 22°C te controleren.

De rosé's die uit het persen afkomstig zijn, zijn vers, sierlijk, met de aroma's van wit fruit. De rosé's uit de 'saignée', ontwikkelen een meer wijnachtig karakter.



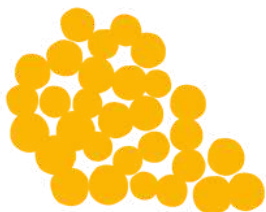
**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# WINES OF CENTRE-LOIRE

## A FAMILY OF TERROIRS

ORLÉANS



RÉSERVE NATURELLE  
DE SAINT-MESMIN

LOIRE

COTEAUX  
DU GIENNOIS



COTEAUX  
DE TANNAY

SANCERRE

MENETOU-  
SALON

POUILLY-FUMÉ

POUILLY-  
SUR-LOIRE

QUINCY

RÉSERVE NATURELLE  
DU VAL-DE-LOIRE

CÔTES DE  
LA CHARITÉ

BOURGES

NEVERS

RÉSERVE NATURELLE  
DES CHAUMES DU VERNILLER

LOIRE

REUILLY

CHER



CHÂTEAUMEILLANT



PARIS

VILLE

FÔRET

VINS-CENTRE-LOIRE.COM



# A O C S A N C E R R E

## WAT GESCHIEDENIS...

Talrijke legendes doen veronderstellen dat er sinds de Oudheid altijd wijngaarden in de Sancerre zijn geweest. Al in 582 vermeldde Grégoire de Tours in zijn geschriften het bestaan van deze wijngaarden. In de twaalfde eeuw maakt de wijngaard een aanzienlijke ontwikkeling door, dankzij de Augustijnse monniken in Saint Satur en de adel in Sancerre. In die tijd produceert men in Sancerre een beroemde rode wijn, hoofdzakelijk uit Pinot Noir gewonnen, die over de Loire werd vervoerd om geëxporteerd te worden. Om die reden werd de wijn vaak in de Koninklijke geschriften vermeld. De Hertog Jean de Berry beschouwde deze wijn als de beste in het Koninkrijk.

Voornamelijk bestaand uit Pinot, werden deze wijngaarden aan het einde van de negentiende eeuw door de druifluisziekte vernietigd. De Sauvignon, die bijzonder goed aan het klimaat is aangepast, werd in plaats van de Pinot geplant.



### Datum van het verkrijgen van het AOC:

- 14 november 1936 voor de witte wijnen van Sauvignon
- 25 januari 1959 voor de rode en roséwijnen van Pinot Noir.

## DE WIJNGAARD

De wijngaard in de Sancerrois beslaat 3 000 hectaren, die op de linker oever van de Loire op het grondgebied van 14 gemeenten ligt: Bannay, Sainte Gemme, Bué, Sancerre, Crézancy, Sury en Vaux, Menetou-Ratel, Thauvenay, Ménétréol, Veaugues, Montigny, Verdigny, Saint-Satur, Vinon (men kan daarnaast drie zeer bekende gehuchten noemen: Amigny, Chavignol, Maimbray)

De Sancerrois heeft een heuvelachtig landschap, waarvan de 'top van de Sancerre' en het dal van de Loire deel van uitmaken. De Cuesta (een heuvelrug die tot 356 meter hoog is) bestaat in het westen uit lagen uit de latere juratijd. Twee lengtebreuken, die de Sancerre en de Thauvenay worden genoemd en die van het noorden naar het zuiden lopen, hebben de verzakte grondlagen uit het Krijttijdperk en het Eoceen met het westelijke deel in aanraking gebracht.

De sterke erosie heeft de samenstelling van meer dan 15 soorten bodems en onderlagen tot gevolg gehad, waaronder de drie belangrijkste zijn:

- witte gronden, gelegen op de heuvels die het meest westwaarts in de Sancerrois liggen en een klei-kalk samenstelling hebben
- witte kalkstenen, zeer stenige en kalkrijke bodem
- gronden die rijk zijn aan klei en silicium, op de heuvels in het oosten van het wijngedebied



## HET PROEVEN



**De witte Sancerres** zijn levendig en vol vruchten, met aroma's die mineralen en citrusvruchten mengen. In het begin smelt de wijn, in een rijke en ronde smaak.

**Rode wijnen** maken gebruik van de deugden van Pinot Noir in een boeket van kersen en morellen. In de mond zijn ze krachtig, vol en lang.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

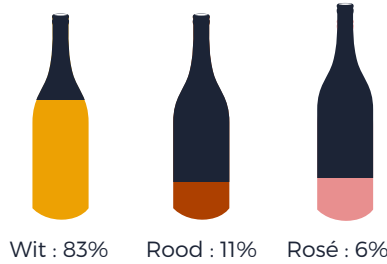
[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# AOC SANCERRE

## PRODUCTIE



## 3 BELANGRIJKSTE TERROIRS



Vuursteen



Klei-kalksteen



Kalksteen

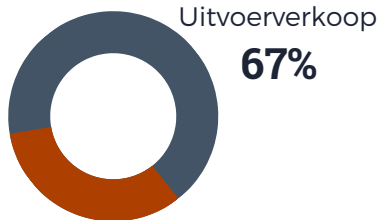
Datum van het behalen van het witte aoc : 1936

Datum van het behalen van het rood aoc : 1959

**Volume**  
187 643 hl

## MARKT

23,4 miljoen verkochte flessen per jaar.



## MILIEUCERTIFICATEN

**55%** van de gebieden is betrokken bij milieustructurering

**33%** gecertificeerd biologisch, biodynamisch of in omschakeling

**29%** HVE gecertificeerd



## VERKOOP IN FRANKRIJK

7,7 miljoen verkochte flessen



Kelder, winkel en restaurants **84%**

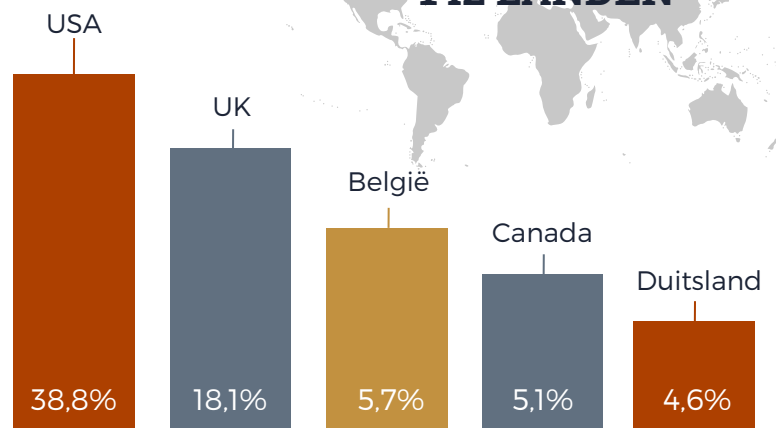


Supermarkten **16%**

## UITVOERVERKOOP

15,7 miljoen verkochte flessen

**142 LANDEN**



Oogst 2022 - Campagne 2021-2022

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



SANCERRE  
VINS DU CENTRE-LOIRE

# AOC POUILLY-FUMÉ

# AOC POUILLY SUR LOIRE

## WAT GESCHIEDENIS...

Het bestaan van de wijngaard in Pouilly werd voor de eerste keer in de vijfde eeuw genoemd. Vanaf de twaalfde eeuw werd de wijngaard door monniken ontwikkeld (een perceel dat een mooi uitzicht op de Loire biedt heet nog altijd het 'balkon van de monniken'). De opening van het kanaal van Briare in 1642 maakte de wijnhandel met Parijs mogelijk. Van 1860 tot 1890 richtte de wijngaard zich op de productie van de tafelwijn uit de Chasselas druif, die dankzij de spoorwegen die in 1861 tot Pouilly waren gekomen, de Hallen van Parijs bevoorraadde. Na de druifluisziekte, werd het productiegebied in 1929 begrenst en wijnen afkomstig uit twee druivenrassen (de Sauvignon blanc voor de Pouilly Fumé en de Chasselas voor de Pouilly sur Loire) kregen in 1937 de AOC-benaming.

## DE WIJNGAARD

De wijngaard van de Pouilly strekt zich uit over 1 379 hectaren, op de rechteroever van de Loire, in 7 gemeenten: Garchy, Mesves sur Loire, Pouilly sur Loire, St Andelain, St Laurent l'Abbaye, St Martin sur Nohain et Tracy sur Loire.

De oudste terreinen dateren uit de Juratijd en zijn ongeveer 160 miljoen jaar oud. Het zijn kalkrijke zeesedimenten met talrijke fossielen (organische resten, stukjes schelp) die van het zeeleven getuigen. Aan het einde van het Krijttijdperk, werd de streek door een sterke erosiefase gekenmerkt. De kalkrijke sedimenten werden gedeeltelijk opgelost, wat min of meer kleirijke lagen blootlegde (klei met silex). Een belangrijke tektonische fase rekte toen West-Europa in oostwestelijke richting uit, wat de inzinking van de Loire veroorzaakte. Tevens verschenen er op dat moment talrijke noordwestelijk georiënteerde breuken die het huidige geaccidenteerde reliëf vormden.

Men kan tenslotte in de wijngaarden vier zeer verschillende soorten bodems onderscheiden:

- Kalkgrond van Villers die dateren uit het Oxfordien (witte kalkstenen)
- Mergel, bestaand uit kleine oesters uit het Kimmerien (witte gronden)
- Kalkgrond van Barrois uit de portland-etage (witte kalkstenen)
- Silexrijke klei uit het Krijttijdperk (Silex)



## HET PROEVEN



**De Pouilly Fumé** heeft bij het ruiken zeer vaak aroma's van brem en grapefruit. De vuursteensmaak is eveneens aanwezig in wijnen die van silexrijke gronden afkomstig is. De wijnen kunnen in hun prille jeugd gedronken worden, maar sommige cuvées zijn tevens zeer goede bewaarwijnen.

**De Pouilly sur Loire** zijn frisse en dorstlessende wijnen in de edele betekenis van het woord die het gemakkelijk toegankelijke wijnen maken.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

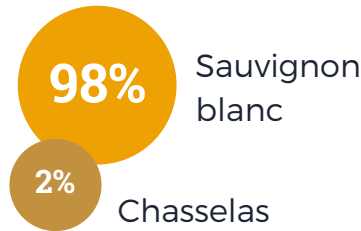
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC POUILLY-FUMÉ & POUILLY SUR LOIRE

## PRODUCTIE



## 4 BELANGRIJKSTE TERROIRS



Zand



Vuursteen



Klei-Kalksteen

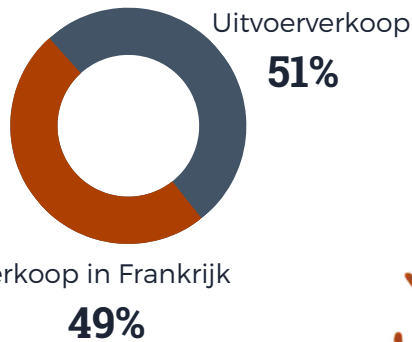


Kalksteen

Datum van het behalen van het aoc : 1937

## MARKT

10,4 miljoen verkochte flessen per jaar.



## MILIEUCERTIFICATEN

**56%** van de gebieden is betrokken bij milieustructurering

**6%**  
Terra Vitis gecertificeerd



**24%**  
gecertificeerd biologisch, biodynamisch of in omschakeling



**40%**  
HVE gecertificeerd



\*sommige gebieden hebben dubbele certificering

## VERKOOP IN FRANKRIJK

5,1 miljoen verkochte flessen



Kelder, winkel en restaurants **72%**

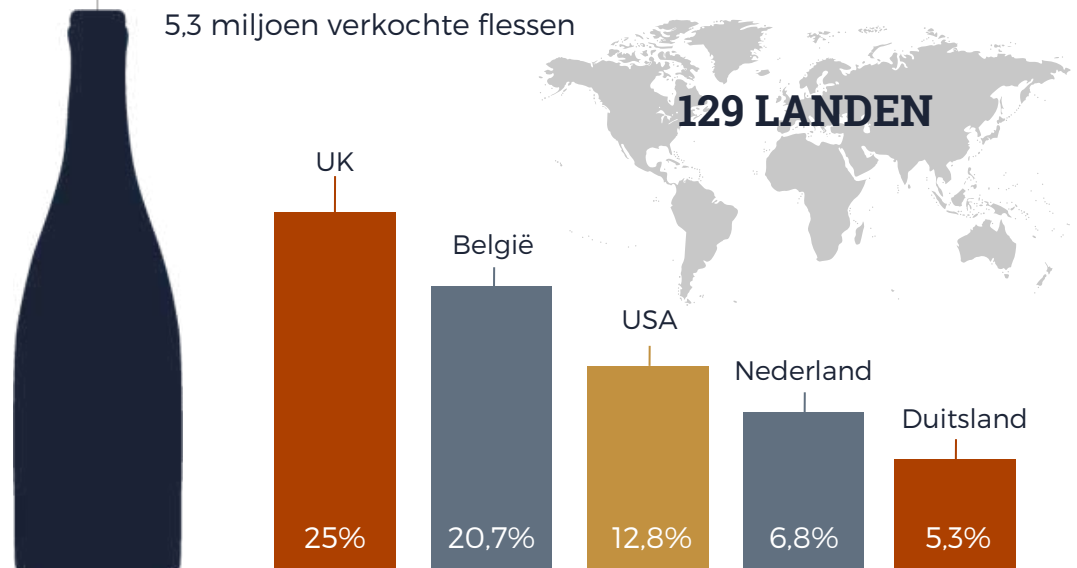


Supermarkten **28%**

## UITVOERVERKOOP

5,3 miljoen verkochte flessen

**129 LANDEN**



Oogst 2022 - Campagne 2021-2022

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com

# AOC MENETOU-SALON

## WAT GESCHIEDENIS...

Aktes uit de jaren 1063 en 1100 bewijzen dat de kasteelheer van Menetou aan verschillende religieuze orden in de regio de wijngaarden van Clos de Davet heeft geschonken, met name aan de beroemde Abdij Saint-Sulpice-Lès-Bourges.

In 1190 gaf Hugues van Vèvre, kasteelheer van Menetou-Salon, tevens wijngaarden aan de Abdij van Loroy.

Oude geschriften vertellen dat de wijn uit de wijngaard van Menetou-Salon een van de mooiste ornamenten op de tafel van grote schatkistbewaarder Jacques Hart was, die het kasteel van Menetou in 1450 had gekocht. Men zegt zelfs dat wanneer Agnès Sorel, de favoriete van Charles VII, in het kasteel kwam uitrusten, zij de charmes van de wijn 'Clos de la Dame' zeer op prijs stelde.

De wijngaard Menetou-Salon heeft sinds 1890 een syndicaat voor de wijnbouw en beslaat heden 600 hectaren.



**Datum van het verkrijgen van het AOC:** 23 januari 1959

## DE WIJNGAARD

De wijngaard van Menetou ligt in de omgeving van Bourges op het grondgebied van tien gemeentes: Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues, Soulangis, Parassy, Vignoux-sous-les-Aix, Pigny, Humbligny.

De wijngaard Menetou-Salon is op kalksedimenten die uit de latere Juratijd dateren (kimmerien) geplant. Op de goed aangepaste hellingen is de bodem gunstig voor de productie van Sauvignon Blanc en Pinot Noir.



## HET PROEVEN



**De witte wijnen uit Menetou-Salon** zijn fris, fruitig, gekruid en hebben een muskus aroma, zodat ze de aroma's van citrusvruchten en bloemen combineren. Noten van peper en menthol openbaren zich in een ronde, volle mond die een mooie duur heeft.

**De rode wijnen** hebben een robijnrode kleur en openbaren soepelheid en een rijk parfum. Aroma's van rijpe kers en pruim overheersen de wijn. In de mond geven ze een grote rijkdom op de laatste noten van gekonfijte vruchten.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

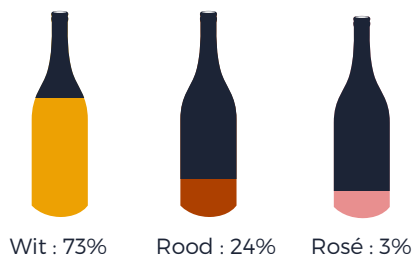
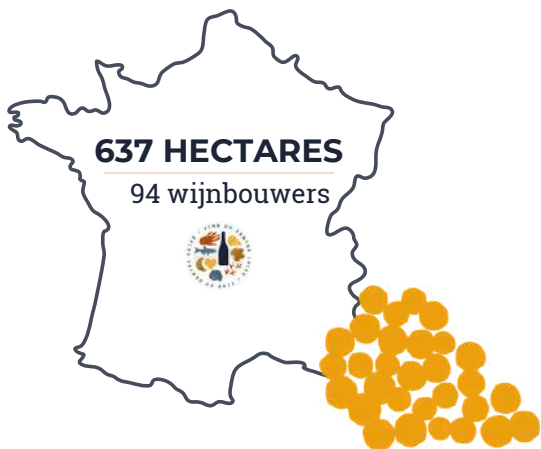
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC MENETOU-SALON

## PRODUCTIE



## 2 BELANGRIJKSTE TERROIRS



Vuursteen



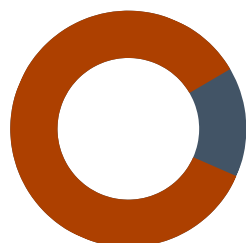
klei-kalksteen

Datum van het behalen van het aoc : 1959

**Volume**  
38 261 hl

## MARKT

4,3 miljoen verkochte flessen per jaar.



Uitvoerkoop  
**15%**

## MILIEUCERTIFICATEN

**69%** van de gebieden is betrokken bij milieustructurering

**22%**  
Terra Vitis  
gecertificeerd



**46%**  
gecertificeerd biologisch,  
biodynamisch of in  
omschakeling



**30%**  
HVE  
gecertificeerd



\*sommige gebieden hebben dubbele certificering

## VERKOOP IN FRANKRIJK

3,7 miljoen verkochte flessen



Kelder, winkel en  
restaurants  
**73%**

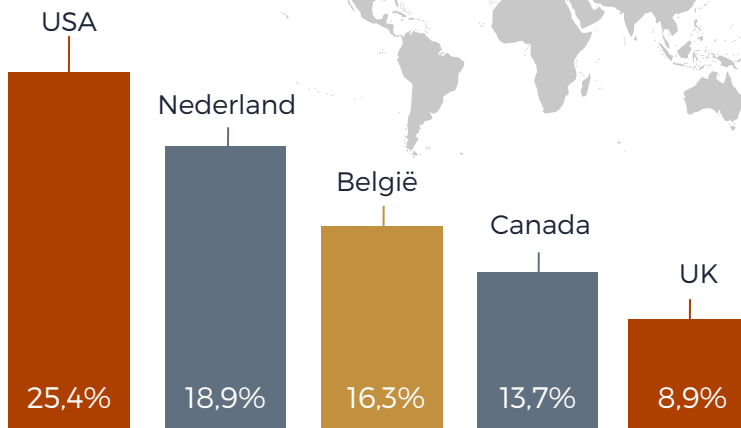


Supermarkten  
**27%**

## UITVOERVERKOOP

0,6 miljoen verkochte flessen

**58 LANDEN**



Oogst 2022 - Campagne 2021-2022

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



**MENETOU-SALON**  
VINS DU CENTRE-LOIRE

# AOC QUINCY

## WAT GESCHIEDENIS...

Oorspronkelijk werd gezegd dat Quincy een wijngaard was van een bepaalde Quintius. Er wordt gezegd dat de Bituriges Cubi, wier grondgebied het dorp Quincy omvatte, al druiven verbouwden en deze naar de Bituriges Vivisci in de Bordeauxstreek transporteerden.

Quincy, geciteerd in de pauselijke tekst van Callixte II in 1120, is waarschijnlijk een van de oudste wijngaarden in de regio. De druivensoort Sauvignon werd hier geïntroduceerd door de monniken van de steden van de abdij "Femmes De Beauvoir".

Na nieuwe aanplant vanwege phylloxera, is Quincy de eerste wijngaard in Centre-Loire die in 1936 de AOC-oorsprongsbenaming ontving.



**Datum van het verkrijgen van het AOC:** 6 augustus 1936

## DE WIJNGAARD

De wijngaard van Quincy ligt ten oosten van Bourges, op een plateau dat boven het dal van de Cher ligt. De wijngaard strekt zich uit over bijna 330 hectaren en ligt op het grondgebied van 2 gemeentes: Quincy and Brinay. Een klein gedeelte van de wijngaard bevindt zich op de rechteroever van de Cher, bij het gehucht Vilallin.

Quincy wordt beïnvloed door een gematigd oceanisch klimaat, met een regelmatige verdeling van de neerslag gedurende elk seizoen. Het klimaat in de Champagne Berrichonne is relatief droog (<700 mm/jaar) en warm in de zomer.

De wijnstokken zijn op een oud terras van de Cher geplant dat uit zanden en kiezelzand bestaat, lichte bodems die snel opwarmen. Drie verschillende bodems zijn er te onderscheiden:

- met zand en kiezels, op een kleirijke onderlaag
- zandig op onderlagen met rode zanden
- zand en leem op klei-zanden of op kleigrond met meer of minder zand.



## HET PROEVEN



**Quincy** openbaart zich met frisse en rijpe citrusvruchten. Grapefruit, noten van menthol en peper, acacia en witte bloemen.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC QUINCY

## PRODUCTIE



100%

Sauvignon blanc



Wit : 100%

**Volume**  
18 363 hl

Datum van het behalen van het aoc : 1936

## 4 BELANGRIJKSTE TERROIRS



Klei



Grind



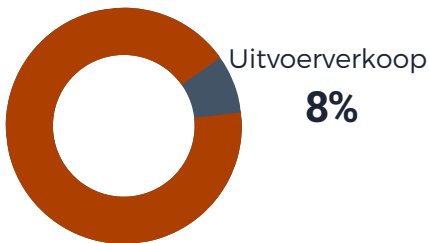
Zand



Kalksteen

## MARKT

2,8 miljoen verkochte flessen per jaar.



Verkoop in Frankrijk  
**92%**

## MILIEUCERTIFICATEN

**49%** van de gebieden is betrokken bij milieustructurering

**4%**  
Terra Vitis  
gecertificeerd



**10%**  
gecertificeerd biologisch,  
biodynamisch of in  
omschakeling



**42%**  
HVE  
gecertificeerd



\*sommige gebieden hebben dubbele certificering

## VERKOOP IN FRANKRIJK

2,6 miljoen verkochte flessen



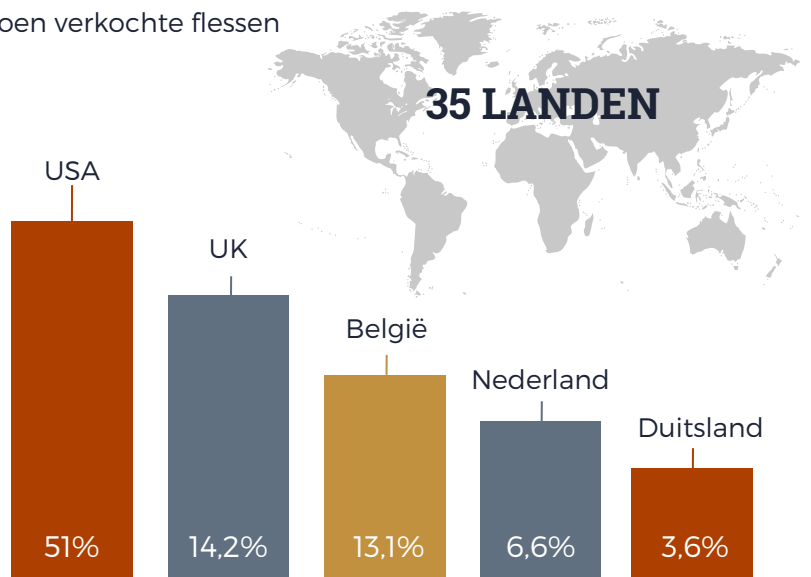
Kelder, winkel en  
restaurants  
**60 %**



Supermärkte  
**40 %**

## UITVOERVERKOOP

0,2 miljoen verkochte flessen



Oogst 2022 - Campagne 2021-2022

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



QUINCY  
VINS DU CENTRE-LOIRE

# AOC REUILLY

## WAT GESCHIEDENIS...

De oorsprong van de wijngaard van Reuilly gaat terug tot het begin van de zevende eeuw. Dagobert gaf toen het domijn Reuilly, met alle velden en wijngaarden, aan de monniken van de Abdij Saint-Denis. De wijngaard van Reuilly leverde vroeger wijn aan het middeleeuwse Bourges en tevens aan Vierzon. De wijn werd tevens over de rivieren Cher en Loire naar Engeland en Vlaanderen vervoerd. In 1365 stelde de Hertog van Berry, de zoon van de Franse Koning een handvest uit betreffende de verkoop van wijnen uit Reuilly. Dit handvest stelde eveneens de data van de wijnoogsten vast en het recht om belastingen op de verkoop van wijnen te heffen.

Aan het einde van de negentiende eeuw, na de nieuwe aanplanting door de druifluisziekte, worden vakbonden van wijnbouwers opgericht om hun gezamenlijke belangen te verdedigen. Na een rustige periode, maakt in de jaren tachtig van de vorige eeuw de wijngaard van Reuilly een nieuwe bloeitijd mee.



### Datum van het verkrijgen van het AOC:

- 9 september 1937 voor de witte wijnen.
- 24 augustus 1961 voor de rode en roséwijnen.

## DE WIJNGAARD

De AOC-benaming Reuilly, met bijna 290 hectaren, ligt ten Zuidwesten van Bourges op het grondgebied van 6 gemeenten tussen de Indre en Cher: Reuilly, Diou in de Indre en Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay en Preuilly in de Cher.

De wijngaarden zijn geplant op hellingen met kalkmergel van gemiddelde steilte en op terrassen met zanden en kiezelzand.

Men produceert er hoofdzakelijk witte wijnen uit de druivenvariëteit Sauvignon. De Pinot Noir wordt gebruikt voor de rode wijnen en rosés. Tevens wordt er een rosé gemaakt die 'grijs' wordt genoemd, omdat deze van de Pinot Gris wordt gemaakt.



## HET PROEVEN



**De witte wijnen** zijn fris en fruitig en onthullen hun bloemige en plantaardige aroma's die zich in een ronde smaak combineren.

De rode wijnen zijn vol van smaak, rijk en licht, met een duidelijke fruitsmaak.

**De rosés** van de Pinot Gris zijn zacht en delicaat met hun zeer bleke, roze kleur.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

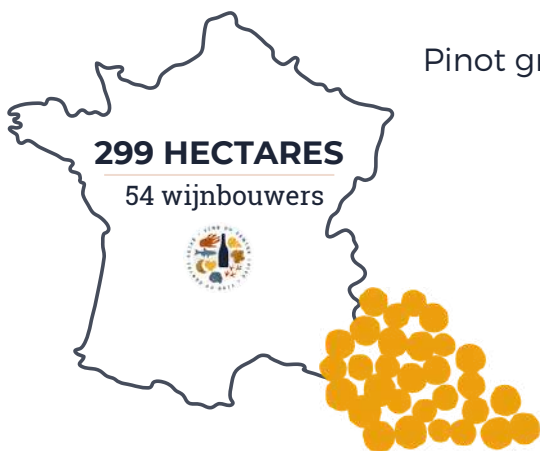
[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# AOC REUILLY

## PRODUCTIE



Pinot gris

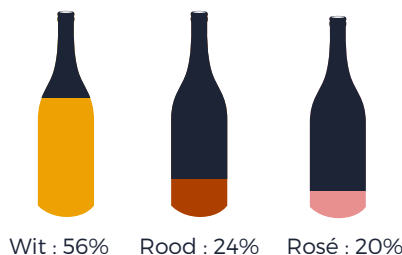
21%

52%

Sauvignon blanc

27%

Pinot Noir



## 5 BELANGRIJKSTE TERROIRS



Datum van het behalen van het witte aoc : 1937

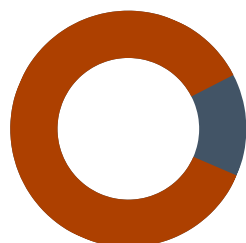
Datum van het behalen van het rood aoc : 1961

**Volume**

14 568 hl

## MARKT

1,9 miljoen verkochte flessen per jaar.



Uitvoerkoop  
14%

Verkoop in Frankrijk  
86%

## MILIEUCERTIFICATEN

52% van de gebieden is betrokken bij milieustructurering

5%  
Terra Vitis  
gecertificeerd



29%  
gecertificeerd biologisch,  
biodynamisch of in  
omschakeling



39%  
HVE  
gecertificeerd



\*sommige gebieden hebben dubbele certificering

## VERKOOP IN FRANKRIJK

1,6 miljoen verkochte flessen



Kelder, winkel en  
restaurants  
85%



Supermarkten  
15%

## UITVOERVERKOOP

0,3 miljoen verkochte flessen



USA



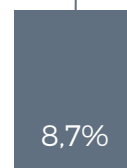
België



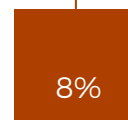
Duitsland



Nederland



UK



25 LANDEN

Oogst 2022 - campagne 2021-2022

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



# AOC COTEAUX DU GIENNOIS

## WAT GESCHIEDENIS...

In 849 bevestigde de koning Karel de Kale een schenking van de bisschop van Auxerre (huizen en wijngaarden) aan het kerk-college Saint-Laurent de Cosne. In 1218 worden er wijnen uit de Giennois gekocht voor het koninklijk hof van koning Philippe II Auguste in Parijs. Van 1254 tot 1262, laat de Bisschop van Auxerre in Cosne een schitterend kasteel bouwen die een grote wijnkelder en wijngaarden omvat.

Er werden talrijke abdijen in de regio gebouwd die bijdroegen tot de uitbreiding van de plaatselijke wijngaard. Men kan de cisterciënzer abdij Roche à Myennes en de commanderie van de Templiers noemen. De oorsprong van de wijngaarden op de hellingen van de Giennois zijn tevens stroomafwaarts op de Loire te zoeken, in de bijgebouwen van het beroemde abdij St-Benoît-sur-Loire en meer stroomopwaarts in de abdij de la Charité.



**Datum van het verkrijgen van het AOC:** 15 mei 1998

## DE WIJNGAARD

De wijngaard van de Coteaux du Giennois ligt op de hellingen van de Loire, in de departementen van de Nièvre en de Loiret. De wijngaard strekt zich uit over 200 hectaren en ligt op het grondgebied van 14 gemeentes: Beaulieu, Bonny, Gien, Briare, Ousson, Neuvy, St Loup, Thou, Alligny, La Celle-sur-Loire, Cosne-sur-Loire, Myennes, Pouigny, Saint Père.

De wijnstokken zijn op hellingen van de Loire geplant, op een bodem die rijk is aan silicium of kalk. Men vindt er eveneens oude terrassen van de Loire sur Gien en de verlengingen van de geologische formaties van de Sancerrois en Pouilly, hoofdzakelijk rijk aan kalk ten oosten van de breuk en rijk aan silicium in het westen, met sedimenten die rijk zijn aan silex uit het tertiair.



## HET PROEVEN



**De witte wijnen** hebben minerale noten, met kweeperen en witte bloemen. De witte wijnen geven mooie uitdrukkingen aan het druivenras Sauvignon en hebben frisse smaaknoten.

**De rode wijnen** zijn een combinatie van Pinot Noir en Gamay en zijn fijn en fruitig, met aroma's van rode en zwarte vruchten die gepeperde aroma's ontwikkelen.

Het zoetige en geparfumeerde karakter van de Pinot Noir en de levendigheid van de Gamay komen samen tot een harmonisch evenwicht.

**De rosé's** zijn fijn en delicaat, met licht peperachtige kanten en aroma's van perzik.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

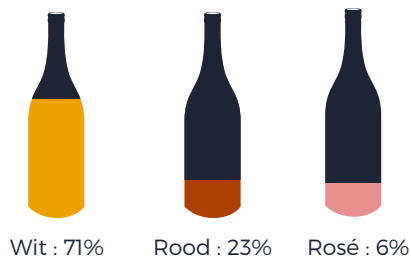
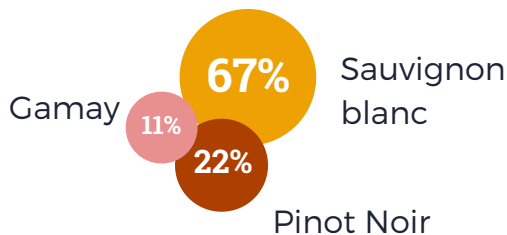
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC COTEAUX DU GIENNOIS

## PRODUCTIE



Datum van het behalen van het aoc : 1998

Volume  
10 742 hl

## 3 BELANGRIJKSTE TERROIRS



Zand



Vuursteen



Kalksteen

## MARKT

1,1 miljoen verkochte flessen per jaar.



## MILIEUCERTIFICATEN

49% van de gebieden is betrokken bij milieustructurering

14%  
Terra Vitis  
gecertificeerd



38%  
gecertificeerd biologisch,  
biodynamisch of in  
omschakeling



32%  
HVE  
gecertificeerd



\*sommige gebieden hebben dubbele certificering

## VERKOOP IN FRANKRIJK

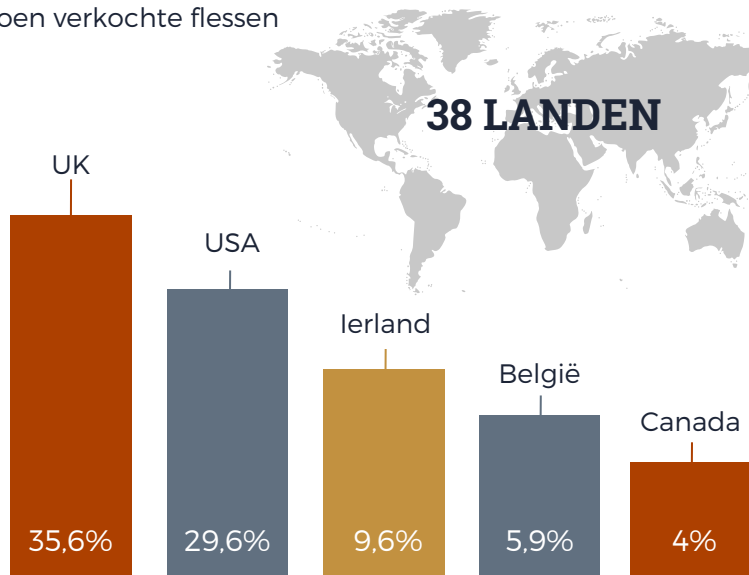
0,7 miljoen verkochte flessen

Kelder, winkel en  
restaurants  
86%

Supermarkten  
14%

## UITVOERVERKOOP

0,4 miljoen verkochte flessen



38 LANDEN

Oogst 2022 - Campagne 2021-2022

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



COTEAUX DU GIENNOIS  
VINS DU CENTRE-LOIRE

# AOC CHÂTEAUMEILLANT

## WAT GESCHIEDENIS...

De oorsprong van de wijngaard gaat terug tot de vijfde eeuw. Het huidige Châteaumeillant heette nog Meylan onder de stam van de Bituriges, met de wijngaard biturica en Mediolanum de Peutinger was een Gallo-Romeinse marktplaats en een opslagplaats voor amforen met wijn.

Grégoire de Tours maakt in 582 melding van de wijngaard. Van 1220 tot 1275, reglementeerden handvesten van vrijstellingen de goede wijn, de werkzaamheden en de officiële afkondiging van de wijnoogsten. De laatstgenoemde bestaan nog altijd.

Aan het eind van de achttiende eeuw, werd het duivenras uit Lyon geïmporteerd, in 1830 werd de druif Gamay uit de Beaujolais hier langdurig gebruikt.

Zijn goede reputatie heeft Châteaumeillant aan de beroemde 'grijze' wijn te danken, die uit de directe persing van Gamay druiven wordt gemaakt.



**Datum van het verkrijgen van het AOC:** 23 november 2010

## DE WIJNGAARD

De wijngaard van Châteaumeillant beslaat 90 hectaren en ligt op het grondgebied van de gemeentes:

- Chateameillant, Reigny, Saint Maur en Vesdun in de Cher.
- Champillet, Feusilles, Néret en Urciers in de Indre.

De wijngaard van Châteaumeillant is op gronden met veel silicium en zand en klei-zandgrond geplant. De ondergrond bestaat uit een veranderde laag met hoofdzakelijk zandsteen, glimmerlei en gneis.



## HET PROEVEN



**De rode wijnen** combineren aroma's van rijpe vruchten in een volle smaak, om met fijne peperaroma's te eindigen.

**De rosé's** die 'grijs' worden genoemd, hebben een origineel aspect en zijn fris en fruitig. De smaken van witte vruchten en perziken smelten samen in zoete aroma's. Doordat ze fris en levendig in de mond zijn, zijn het voortreffelijke wijnen voor in de zomer.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

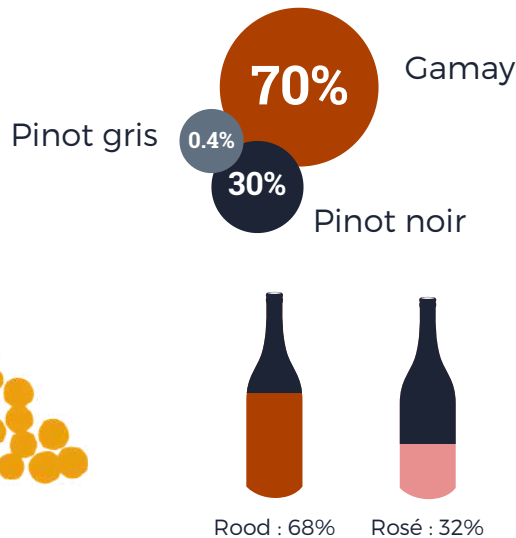
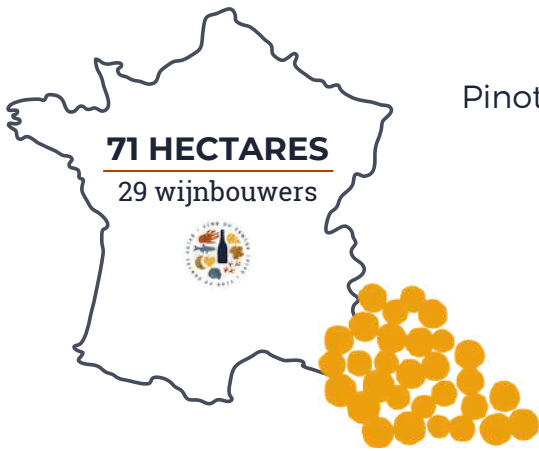
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC CHÂTEAUMEILLANT

## PRODUCTIE



## 2 BELANGRIJKSTE TERROIRS



Zand und Zandsteen



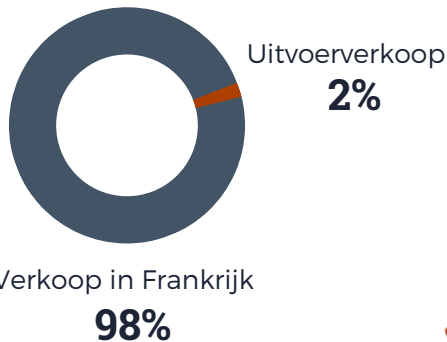
Gneis und Schalie

Datum van het behalen van het aoc : 2010

**Volume**  
1 189 hl

## MARKT

200 000 verkochte flessen per jaar.



## MILIEUCERTIFICATEN

14% van de gebieden is betrokken bij milieustructurering

4% gecertificeerd biologisch, biodynamisch of in omschakeling

10% HVE gecertificeerd



## VERKOOP IN FRANKRIJK

196 000 verkochte flessen



Kelder, winkel en restaurants  
75%

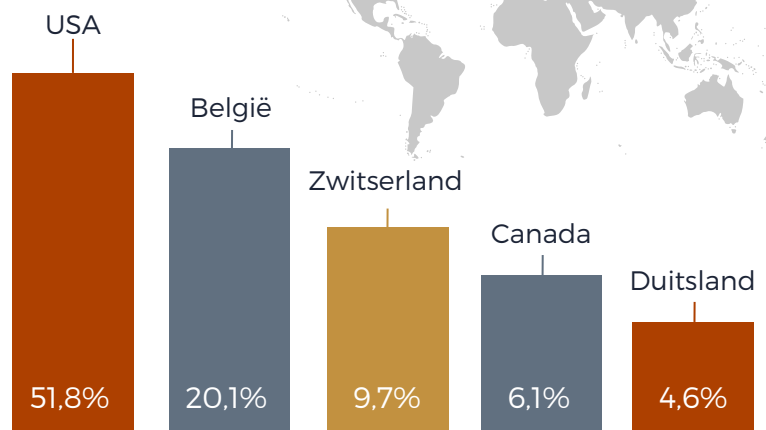


Supermarkten  
25%

## UITVOERVERKOOP

4 000 verkochte flessen

12 LANDEN



Oogst 2022 - campagne 2021-2022

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



CHÂTEAUMEILLANT  
VINS DU CENTRE-LOIRE

# IGP CÔTES DE LA CHARITÉ

## WAT GESCHIEDENIS...

Vanaf de Middeleeuwen ontwikkelde de wijngaard zich onder impuls van de grote Benedictijner kloosters van La Charité-sur-Loire en Bourras. De productie wordt geëxporteerd naar Noord-Frankrijk en Europa. Deze wijnen zijn terug te vinden op de tafels van de Hertog van Bourgondië in Parijs en Arras. Deze faam en welvaart blijven gehandhaafd tot in de negentiende eeuw, wanneer de wijngaard een oppervlakte van 1300 ha bereikt. Maar de phylloxerische crisis veroorzaakt zijn verval.

In 1980 wordt een wijnsyndicaat opgericht om de wijngaard nieuw leven in te blazen en in 1986 verkrijgt hij de naam van Vin de Pays des Coteaux Charitois.

In 2011, dankzij de hervorming van de wijnsector, verandert de wijngaard zijn naam in Beschermd Geografische Aanduiding (BGA) Côtes de La Charité.

## DE WIJNGAARD

De wijngaard van Côtes de La Charité ligt in de administratieve departementen van de Nièvre. Het strekt zich uit over 50 ha (123 acres).

Grote breuklijnen die van noord naar zuid lopen en de werking van erosie hebben een aparte topografie gevormd. De sedimentaire ondergrond, die dateert uit het Midden-Jura, is doorspekt met kalk- en mergellagen, waardoor een zeer complexe kalkhoudende kleigrond is ontstaan.

De druivenrassen die voor de witte wijnen worden gebruikt zijn de chardonnay en de pinot gris. De rode wijnen zijn afkomstig van het druivenras pinot noir.

## HET PROEVEN



**De witte wijnen** worden gekenmerkt door een grote finesse, een bloemige neus, en gedroogd fruit en boterachtige tonen.

**De rode wijnen** vallen op door hun aroma's van bessen en bosgrond.

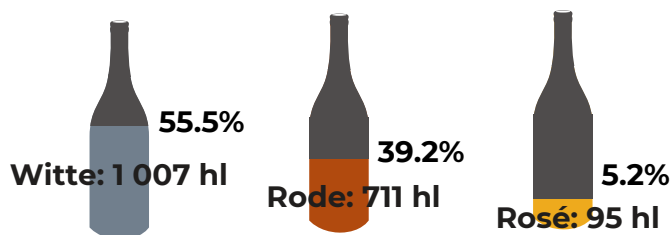
**De rosés**, of "gris", hebben een directe aanzet die frisheid combineert met een lange afdronk.

## ENKELE CIJFERS

**Totale productie 2022:** 1 813 hl

**Oppervlakte die in productie is:** 65 ha

15 wijnbouwers



### Verdeling van het verkochte volume:



Frankrijk 73%  
Export 27%

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# IGP COTEAUX DE TANNAY

## WAT GESCHIEDENIS...

Vanaf de 14e eeuw is de teelt van de wijnstok de belangrijkste activiteit van de streek. De geproduceerde wijn wordt dan Clamecy-wijn genoemd en wordt over de rivier (op de Yonne) verscheept vanuit de haven van Clamecy.

In de negentiende eeuw is meer dan 3000 hectare aangeplant en de inkomsten uit wijn vormen meer dan de helft van wat de bevolking verdient. Vanaf 1875 wordt de wijngaard door phylloxera aangetast. De heraanplant van Amerikaanse wijnstokken geeft niet de verwachte resultaten, de zware verliezen van de Eerste Wereldoorlog verhinderen ook de heraanplant van de wijngaard.

Aan het einde van de jaren 1980, de wijngaard begon zijn renaissance gekenmerkt door erkenning in BGA in 2011.

## DE WIJNGAARD

De wijngaard Coteaux de Tannay bevindt zich in het administratieve departement Nièvre. Het beslaat 20 ha.

De bodem hier is kalkhoudende klei die is opgebouwd op formaties uit het Onderste en Bovenste Bathonien. Er zijn drie soorten grond:

- Kiezelerijke "kleine aarde".
- Okerkleurige aarde, rijk aan klei.
- Lichtgekleurde aarde met een fijne structuur, plaatselijk "gebleekt" genoemd.

De druivenrassen die gebruikt worden voor witte wijnen zijn chardonnay, melon de Bourgogne, pinot blanc, pinot gris en auxerrois. De rode wijnen komen van de pinot noir en de gamay druivensoort.

## HET PROEVEN



**De witte wijnen** zijn levendig en hebben mineraliteit en rondheid.

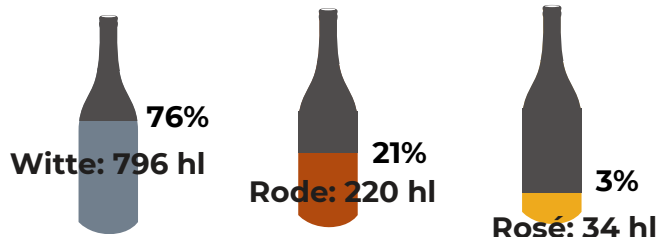
**De rode wijnen** ontwikkelen aroma's van rood fruit met zwart fruit en kruidige tonen, ze zijn soepel en goed gestructureerd.

**Rosé- of grijze wijnen** worden gekenmerkt door hun flexibiliteit met fruitige en bloemige aroma's.

## ENKELE CIJFERS

**Totale productie 2022:** 1 050 hl

**Oppervlakte die in productie is:** 22 ha



7 wijnbouwers

### Verdeling van het verkochte volume:



Frankrijk 100%  
Export 0%

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)

