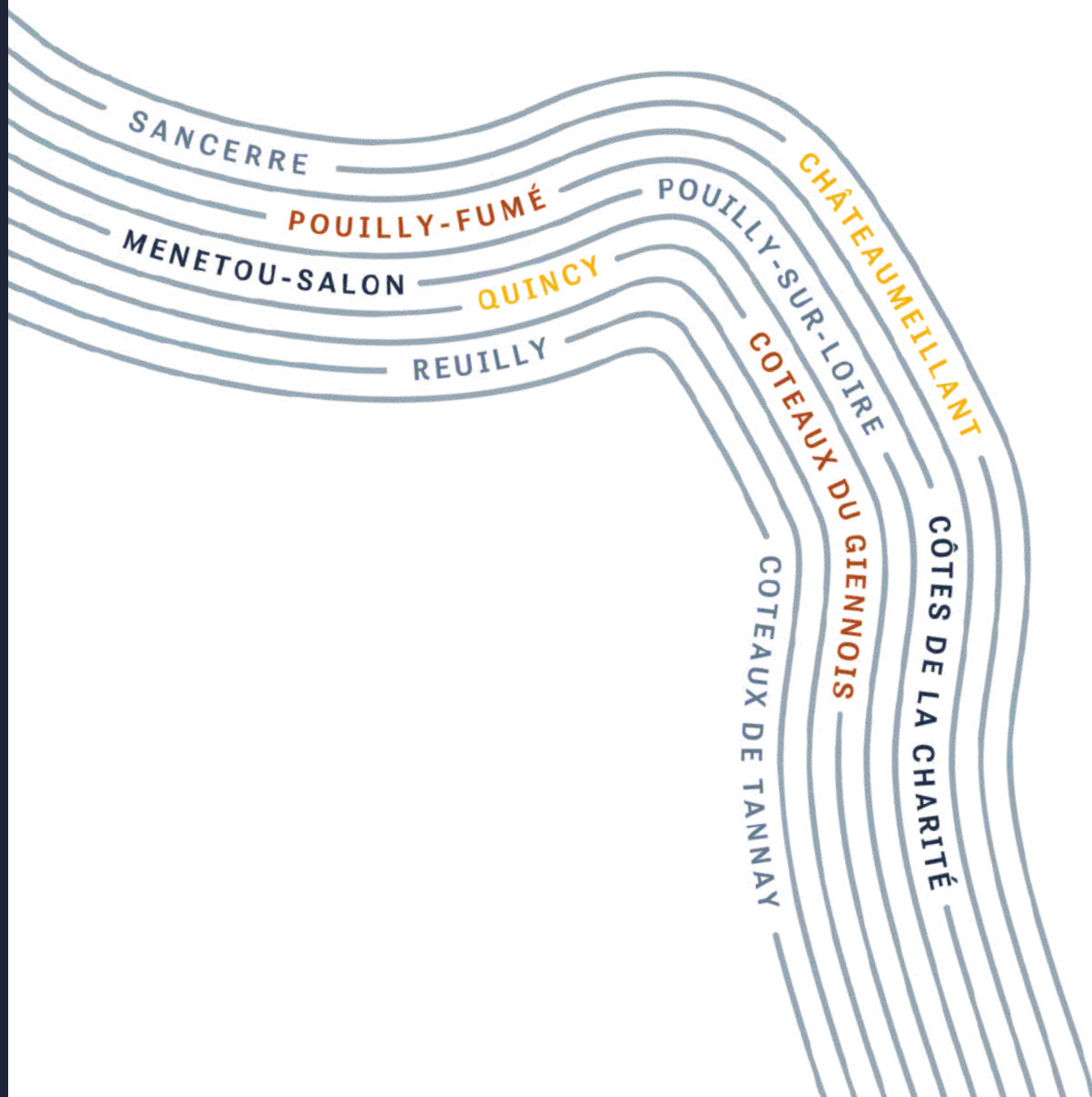




WINES OF  
CENTRE-LOIRE

# Eine familie von terroirs



Bureau interprofessionnel des vins du Centre

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

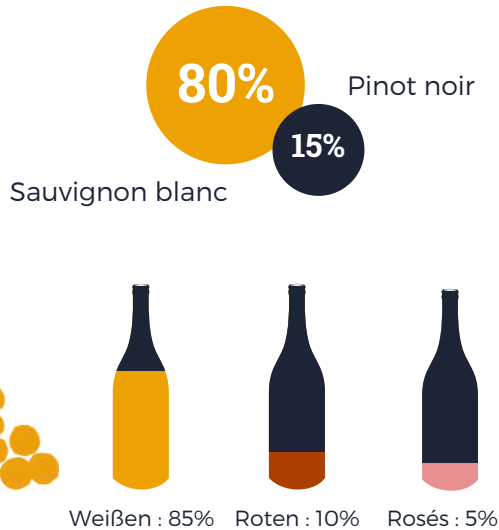
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

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



# DIE ZAHLEN DES WEINBERGS

## PRODUKTION



8 AOC



2 IGP

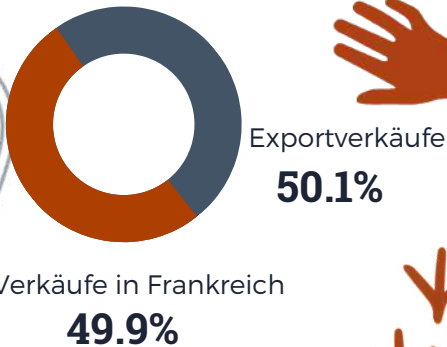
**Volumen**  
359 626 hl

## WEINBAU STRUKTUREN



## MARKT

45,6 millionen verkaufte Flaschen pro Jahr.



## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

56% der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden.



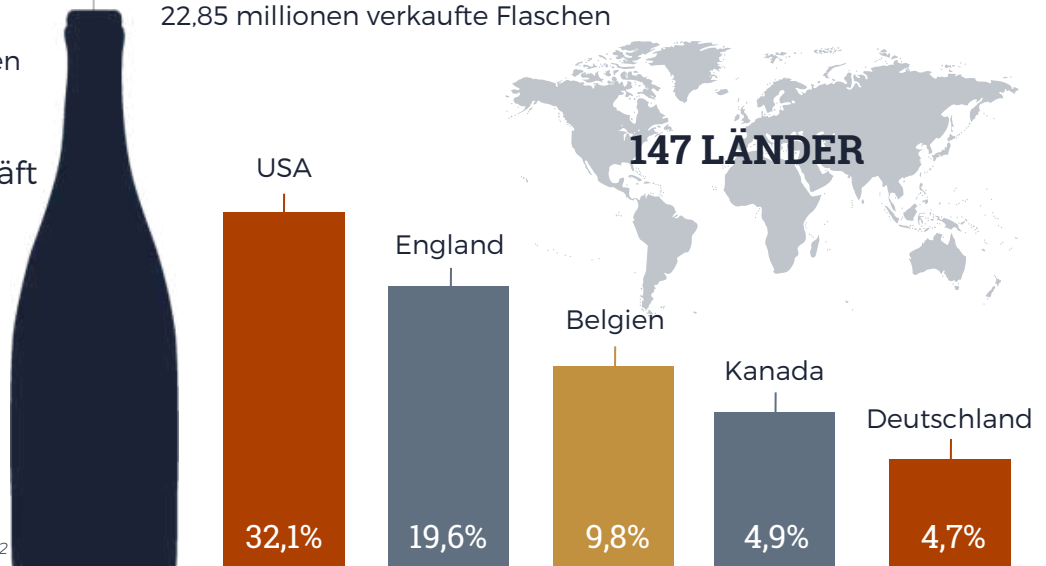
## VERKÄUFE IN FRANKREICH

22,75 millionen verkaufte Flaschen



## EXPORTVERKÄUFE

22,85 millionen verkaufte Flaschen



Durchschnittliche Ernte 2017-2021 - Kampagne 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



# DAS WEINBAUGEBIET CENTRE – LOIRE

Weinbau wird im Centre-Loire seit mehr als 2000 Jahren betrieben. Hier, im Herzen Frankreichs, liegen die Weinberge an Hängen entlang der Loire und im Cher-Tal und erstrecken sie sich heute über eine Gesamtfläche von 6 000 Hektar. Sie bilden 8 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), die der breiten Öffentlichkeit mehr oder weniger bekannt sind: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant und Pouilly sur Loire und 2 IGP: Côtes de la Charité und Coteaux de Tannay: jeder hat seine eigene Persönlichkeit und Typizität.

Die Weingüter des Centre-Loire haben ihren familiären Charakter und somit ihre Authentizität und ihre Wurzeln bewahren können, die Winzer haben sich aber dennoch den Entwicklungen in den Weinkellern und den Weinbergen nicht verschlossen. Bei vollem Respekt für die Umwelt ist es ihr gemeinsames Ziel, dem Besten jedes Terroirs des Weinbaugebietes Centre-Loire Ausdruck zu verleihen.

In dieser sanft hügeligen Landschaft bedecken die Weinberge die von der Loire und dem Cher modellierten Hänge und Plateaus. Die für diese Region so charakteristische Hügeligkeit lässt Mikroklimas entstehen, die wiederum für die Vielfalt der Weine der verschiedenen Appellationen sorgen. Das Klima ist gemäßigt mit einem leicht kontinentalen Einfluss und starken Temperaturschwankungen, die sich zwischen  $-1^{\circ}\text{C}$  im Winter und  $+26^{\circ}\text{C}$  im Sommer bewegen. Die Niederschlagsmenge beträgt zwischen 600 und 800 mm.



## Genussweine...

Eine Verkostung der Weine dieser zehn Anbaugebiete ist eine wahrhaftige Reise durch die unterschiedlichen Ausdrucksweisen ein und derselben Rebsorte. Der Sauvignon Blanc nimmt die Königsstellung in der Gegend ein und entfaltet hervorragend die gesamte Vielfalt der Terroirs des Centre-Loire. Der Pinot Noir als Botschafter unserer Rotweine zeichnet sich durch Leichtigkeit, Aromen von roten Beeren und leicht würzige Noten aus. Der Gamay und der Pinot Gris (Grauburgunder) vervollständigen die Rebsortenpalette der Region.

So bilden diese Weine aus dem Herzen Frankreichs, die sich vor allem als Genussweine verstehen, eine Familie, deren gemeinsame Merkmale ihre Frische, ihre Finesse und ihre Frucht sind.



**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)



# DIE REBSORTEN DES CENTRE – LOIRE

## DER SAUVIGNON BLANC

Der Sauvignon, der hauptsächlich in den Weinanbaugebieten Südwestfrankreichs und in seiner Heimat Centre-Loire vorkommt, verschaffte sich seine Geltung zu Beginn des 20. Jahrhunderts während des Wiederaufbaus der Weinberge nach der Phylloxera-Krise.

Noch heute ist er mit 75% die wichtigste Rebsorte der Region.

Aufgrund der klimatischen Gegebenheiten in unseren nördlichen Breiten sowie der Vielfältigkeit der Terroirs reift der Sauvignon Blanc hier sehr langsam, wodurch er Noten von Zitrusfrüchten und seine volle Finesse entfaltet. Je nach der Art der Böden, aus denen die Weinberge des Centre-Loire bestehen, drückt der Sauvignon sich auf unterschiedliche Art und Weise aus.

Die tonkalkhaltigen Böden (Kimmeridgium) lassen körperreichere und opulentere Weine entstehen, die ein wenig Zeit brauchen, um sich zu entfalten und ihre komplexen Aromen zu entwickeln. Auf reinen Kalkböden, „Caillottes“ genannt, bringt der Sauvignon fruchtige und aromatische Weine hervor, die bereits in ihrer Jugend ein Genuss sind. Der Flint verleiht ihnen Geradheit und Eleganz und den intensiven und typischen Aromen, die nach und nach zum Vorschein kommen, einen Hauch Mineralität. Sand und Kies sorgen für Frische und Frucht.



Man trifft auf Aromen von Zitrusfrüchten (Orange, Grapefruit) und weißen Blüten (Akazie, Linde), auf Düfte von Minze oder Pinien sowie auf Noten reiferer weißer Früchte (Pflirsich).

## DER PINOT NOIR (BLAUER SPÄTBURGUNDER)



Der Pinot Noir ist die rote Rebsorte der nördlichen Weinanbauregionen. Er reift früh, aber langsam und passt sich gut an tonkalkhaltige Terroirs und kontinentale Klimaeinflüsse an. Aufgrund seiner delikaten Farbe und Struktur erfordert er eine ganz besondere Sorgfalt, um seine Finesse und seine Eleganz zum Ausdruck zu bringen.

Durch eine Maischegärung mittlerer Dauer erhält man leichte und fruchtige Rotweine, die Aromen von roten Beeren entwickeln.

Eine längere Maischegärung lässt Weine mit einer stärkeren Struktur und einem kräftigeren Bukett entstehen.

Bei direkter Pressung oder einer nur wenige Stunden dauernden Mazeration bringt der Pinot Noir delikate Roséweine hervor mit Aromen heller, trockener Früchte und einer für die Region sehr typischen Farbe von Rebhuhnaugen oder Zwiebelschalen.

## Der Gamay (im Verschnitt in Châteaumeillant und den Coteaux du Giennois)

Wird er als Rosé ausgebaut, erhält man frische und aromatische Weine.

Durch eine traditionelle Weinbereitung für Rotweine (Maischegärung) entstehen Aromen sehr reifer Früchte und frische und süffige Weine.



## Der Pinot Gris (Grauburgunder) (in Reuilly und Châteaumeillant)

Als Rosé ausgebaut zeichnet er sich durch seine hellrosa Farbe, diskrete Aromen und eine überraschende Frische aus.



## DER CHASSELAS (Pouilly sur Loire)



Eine in Pouilly sur Loire angebaute Rebsorte, um in der Mitte des 19. Jahrhunderts die Pariser Markthallen zu beliefern. Sie besteht nur noch auf weniger als 30 Hektar und gibt einen süffigen, frischen und leichten Wein.

**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)



# DIE REBEN



Die Weinreben werden als Spalier erzogen. Der geläufigste Rebschnitt ist der „einfache Guyot“, der darin besteht, einen Trieb mit sieben bis acht fruchtbringenden Knospen und einen Zapfen mit zwei freien Augen beizubehalten, der im folgenden Jahr dem nächsten Schnitt dient. Der Cordon-Royat-Schnitt, bei dem fünf Zapfen mit zwei Augen behalten werden, erfreut sich neuer Beliebtheit aufgrund seiner Fähigkeit, Holzkrankheiten (Eutypiose und Esca) zu bekämpfen.

Immer mehr Winzer lehnen die Verwendung von Unkrautvernichtungsmitteln im Voraufbau ab und wenden sich wieder der Bodenbearbeitung oder Kontaktherbiziden zu.

In den neuen Appellationsverordnungen haben die Winzer beschlossen, bestimmte Moleküle nicht mehr anzuwenden. Zahlreiche Gruppen für naturnahe Anbaumethoden und phytosanitären Schutz haben sich gebildet, um gemeinsame Überlegungen anzustellen, wie ein wirksamer und umweltfreundlicher Pflanzenschutz aussehen kann. Zudem beobachtet man die Entwicklung biologischer und biodynamischer Anbaumethoden.



## DIE WEINLESE UND DIE WEINBEREITUNG

Die Weinlese beginnt generell Ende September/Anfang Oktober in den reifsten Parzellen der Appellationen im Westen (Quincy und Reuil) und setzt sich in Menetou-Salon und schließlich in Sancerre, Pouilly Fumé, den Coteaux du Giennois und Châteaumeillant fort. Das Lesedatum wird in jedem Fall so bestimmt, dass man so reife und gesunde Trauben wie möglich erhält. Der durchschnittliche Ertrag liegt zwischen 50 und 65 Hektoliter pro Hektar.

### DIE WEISSWEINE

Die Trauben werden mit größter Sorgfalt gepresst, um die Frucht so weit wie möglich zu schützen und die Pflanzenteile nicht auszudrücken. Die Mehrheit der Weingüter ist mit Pneumatikpressen ausgerüstet. Der so gewonnene, als Most bezeichnete Traubensaft wird mit Schwefel versetzt und vorgeklärt. Dieser Vorgang dauert zwischen 12 und 24 Stunden. Der klare Most wird anschließend in einen Tank umgefüllt, in dem die Gärung bei einer überwachten durchschnittlichen Temperatur von 18°C bis 22°C erfolgt. Die Steuerung der Gärtemperatur ist eine der wichtigsten Entwicklungen der vergangenen zwanzig Jahre: sie ermöglicht längere Gärzeiten und verleiht dem Wein feinere und intensivere Aromen.

Am Ende der Gärung wird ein erster Abstich durchgeführt, um die größten Hefen zu entfernen. Sehr häufig findet der Ausbau auf feinen Hefen Anwendung.

Die ersten Tanks werden im Frühjahr nach den Klärungs- und Stabilisierungsprozessen in Flaschen abgefüllt. Die komplexeren Weine können bis zu einem Jahr auf ihre Flaschenabfüllung warten.



**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)



## DIE ROTWEINE

Die gelesenen Trauben werden ganz oder teilweise entbeert und für die Mazeration und die Gärung in einen Tank gefüllt. Die Durchführung der Maischegärung hängt von der Art des Weines ab, den der Winzer erzeugen möchte. Je länger die Maischegärung und je häufiger die Remontage- und Pigeage-Prozesse, desto konzentrierter wird der Wein. Umgekehrt gilt: möchte man einen süffigen Wein herstellen, sollte die Maischegärung kurz sein mit nur seltener Remontage und Pigeage.

Nach dieser Mazeration wird der Wein abgelassen und der im Tank zurückbleibende Trester gepresst. Nun kann die malolaktische Gärung beginnen. Ist sie abgeschlossen, erfolgen ein erster Abstich und eine Schwefelung zur Stabilisierung des Weins. Mehrere Abstiche werden während der verschiedenen Klärungsphasen durchgeführt.

Die ersten Flaschenabfüllungen finden im Frühjahr statt, während die im Eichenfass ausgebauten Weine bis zu einem Jahr länger warten.



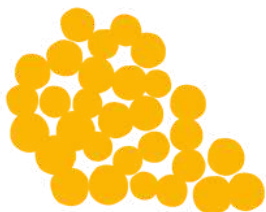
## DIE ROSÉWEINE

Die Roséweine werden entweder durch direkte Pressung oder durch „Saignée“ (eine nur wenige Stunden andauernde Mazeration) erzeugt. Die Kontaktzeit ist demnach kurz und sorgt für die „Zwiebelschalenfarbe“.

Die Gärungen erfolgen anschließend genauso wie für die Weißweine, d.h. bei einer kontrollierten Temperatur von 18 bis 22°C.

Die durch Pressung gewonnenen Roséweine sind frisch und elegant mit Aromen von hellen Früchten, während die „Rosés de Saignée“ einen „weinigere“ Charakter entwickeln.





# 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

REUILLY

LOIRE



CHER

CHÂTEAUMEILLANT



PARIS

VILLE

FÔRET

VINS-CENTRE-LOIRE.COM



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

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Zahlreiche Legenden lassen darauf schließen, dass es in Sancerre seit der Antike Weinreben gibt. Bereits im Jahre 582 wies Gregor von Tours in seinen Schriften auf die Existenz von Weinbergen hin. Im 12. Jahrhundert erlebten sie einen bedeutenden Aufschwung dank der Augustinermönche von Saint-Satur und der Grafen von Sancerre. Zu jener Zeit wurde in Sancerre ein angesehener Rotwein hauptsächlich aus Pinot Noir hergestellt und über die Loire exportiert. Aus diesem Grund wurde er häufig in den königlichen Schriften erwähnt. Der Herzog Jean de Berry zum Beispiel hielt ihn für den besten Wein im gesamten Königreich.

Die zum größten Teil mit Pinot bepflanzen Weinberge wurden im späten 19. Jahrhundert durch die Phylloxera zerstört und der Pinot daraufhin durch den besonders gut für das Klima geeigneten Sauvignon ersetzt.



Datum des Erhalts des AOC:

- 14. November 1936 für die Weißweine aus Sauvignon
- 25. Januar 1959 für Rot- und Roséweine aus Pinot Noir.

## DIE WEINBERGE

Die Weinberge des Sancerrois erstrecken sich über 3000 Hektar am linken Ufer der Loire und umfassen die folgenden 14 Gemeinden: Bannay, Sainte Gemme, Bué, Sancerre, Crézancy, Sury en Vaux, Menetou-Ratel, Thauvenay, Ménétréol, Veaugues, Montigny, Verdigny, Saint-Satur, Vinon (man kann ebenfalls die drei bekannten Dörfer Amigny, Chavignol und Maimbray erwähnen)

Die „Cuesta“ (ein 356 m hoher Hang) wurde im Westen aus Gesteinsschichten des Spätjuras gebildet. Zwei von Norden nach Süden verlaufende Verwerfungen, die so genannten Verwerfungen von Sancerre und von Thauvenay, brachten die abgesackten Schichten der Kreidezeit und des Eozäns mit den Juraformationen im Westen in Kontakt. Die starke Erosion hat 15 verschiedene Boden- und Unterbodenarten entstehen lassen.

Die wichtigsten sind:

- Die „Terres Blanches“, weiße Böden auf den westlichsten Hügeln des Sancerrois aus einer Ton-Kalk-Zusammensetzung
- Die sehr stein- und kalkhaltigen „Caillottes“,
- Ton- und flinthaltige Böden auf den Hügeln im Osten des Weingebietes



## DIE VERKOSTUNG



In den frischen und fruchtigen Sancerre-Weißweinen vermischen sich Mineralität und Aromen von Zitrusfrüchten. Der Ersteindruck verschmilzt zu einem vollen und runden Geschmack. Die Weißweine sind frisch, fein und fruchtig.

Die Rotweine stellen die Qualitäten des Pinot Noir zur Schau und bieten ein Bukett von Süß- und Sauerkirschen. Im Geschmack sind sie kräftig, vollmundig und lang.

Die Rosés mild und subtil und die Rotweine aromatisch und rund.

**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)

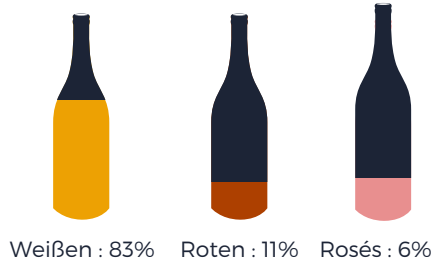
[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# AOC SANCERRE

## PRODUKTION



Datum der Erteilung der weiß AOC : 1936

Datum der Erteilung der roten AOC : 1959

**Volumen**  
187 643 hl

## 3 HAUPTTERROIRS



Feuerstein



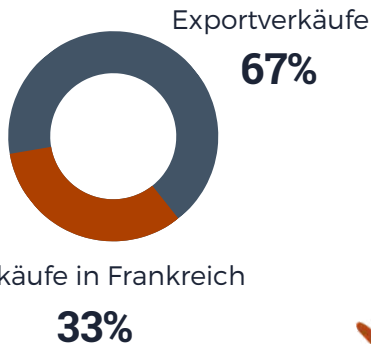
Ton-Kalkstein



Kalkstein

## MARKT

23,4 Millionen verkaufte Flaschen pro Jahr.



## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

**55 %** der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden

**33%** biologisch, biodynamisch zertifiziert oder in Umstellung

**29%** HVE zertifiziert



## VERKÄUFE IN FRANKREICH

7,7 Millionen verkaufte Flaschen



Keller, Einzelhandelsgeschäft und Restaurants **84%**

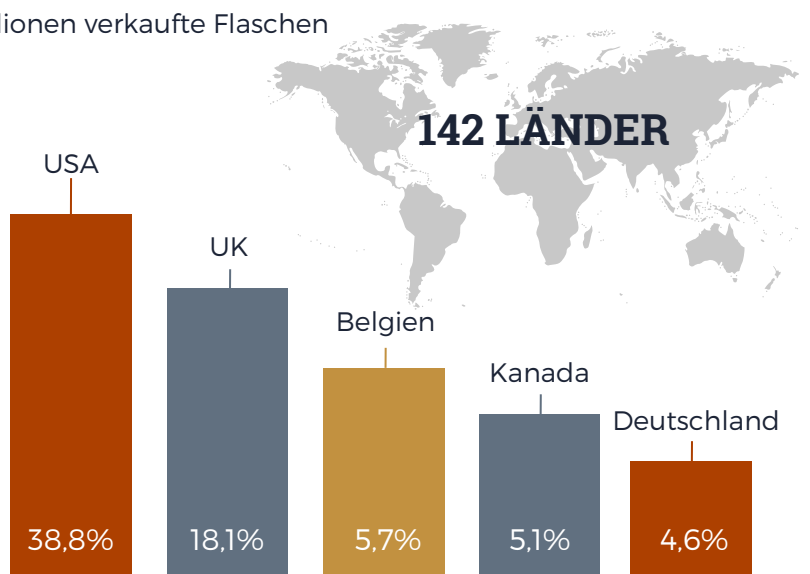


Supermärkte **16%**

## EXPORTVERKÄUFE

11,7 Millionen verkaufte Flaschen

**142 LÄNDER**



Ernte 2022 - Kampagne 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-FUME

# AOC POUILLY SUR LOIRE

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Die Existenz der Weinberge von Pouilly wurde zum ersten Mal im 5. Jahrhundert offiziell bescheinigt. Ab dem 12. Jahrhundert bauten die Mönche die Weinberge aus (eine die Loire überschauende Parzelle trägt noch immer den Namen „Loge aux Moines“).

Mit der Eröffnung des Kanals von Briare im Jahre 1642 richtete sich der Weinhandel ganz klar auf Paris. Zwischen 1860 und 1890 konzentrierte sich der Weinbau auf den Chasselas, der dank der 1861 fertig gestellten Eisenbahnlinie Pouilly - Paris als Tafeltraube an die Pariser Markthallen geliefert wurde. Nach der Phylloxera-Krise trat im Jahre 1929 die Abgrenzung des Produktionsgebietes in Kraft, und die aus den beiden Rebsorten erzeugten Weine (Sauvignon Blanc für den Pouilly Fumé und Chasselas für den Pouilly sur Loire) **erhielten 1937 die AOC-Klassifizierung.**

## DIE WEINBERGE

Die Weinberge von Pouilly erstrecken sich über 1 379 Hektar am rechten Loire-Ufer und umfassen sieben Gemeinden: Garchy, Mesves sur Loire, Pouilly sur Loire, St Andelain, St Laurent l'Abbaye, St Martin sur Nohain et Tracy sur Loire.

Die ältesten Böden stammen aus dem Jura und sind rund 160 Millionen Jahre alt. Es handelt sich hierbei um Meereskalkablagerungen, in denen Fossilien (Überreste von Organismen und Muschelschalen) von einstigem Leben zeugen. Am Ende der Kreidezeit durchlief die Region eine starke Erosionsphase. Die Kalkablagerungen lösten sich teilweise auf und hinterließen mehr oder weniger tonhaltige Überreste (Flint Clay). Eine bedeutende tektonische Phase zog daraufhin Westeuropa von Westen nach Osten auseinander und ließ so das Loire-Tal entstehen. Zahlreiche in nordwestliche Richtung verlaufende Spalten erschienen zur gleichen Zeit und formten das aktuelle hügelige Relief.

Vier unterschiedliche Bodenarten lassen sich in diesem Weinbaugebiet unterscheiden:

- Die Kalkböden von Villers aus dem Oxfordium („Caillottes“)
- Die Mergel- und Austernkalkböden aus dem Kimmeridgium („Terres Blanches“ – weiße Böden)
- Die Kalkböden des Barrois aus dem Thitonium („Caillottes“)
- Flint Clay aus der Kreidezeit (Flint)



## DIE VERKOSTUNG



**Pouilly-Fumé-Weine** lassen häufig Aromen von Ginster und Grapefruit entdecken. Auch Noten von Flint sind präsent in Weinen, die von Flintböden stammen. Es sind Weine, die bereits jung getrunken werden können, aber je nach Cuvée auch ein sehr gutes Lagerpotenzial besitzen.

**Pouilly sur Loire-Weine** sind im edlen Sinne des Wortes süffig und frisch, angenehm und leicht zugänglich.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

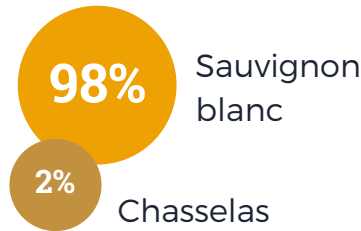
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

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



# AOC POUILLY-FUMÉ & POUILLY SUR LOIRE

## PRODUKTION



**Volumen**  
85 996 hl

Weißer : 100%

**Datum der Erteilung der AOC : 1937**

## 4 HAUPTTERROIRS



Sand



Feuerstein



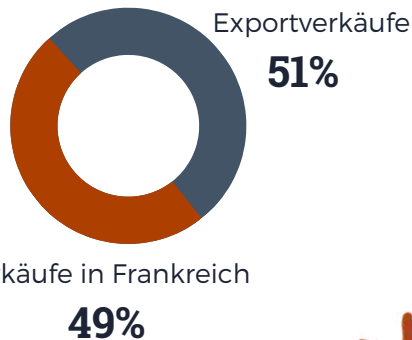
Ton-Kalkstein



Kalkstein

## MARKT

10,4 Millionen verkaufte Flaschen pro Jahr.



## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

**56%** der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden

**6%**  
Terra Vitis  
zertifiziert



**24%**  
biologisch, biodynamisch  
zertifiziert oder in Umstellung



**40%**  
HVE  
zertifiziert



\*Einige Oberflächen sind doppelt zertifiziert

## VERKÄUFE IN FRANKREICH

5,1 Millionen verkaufte Flaschen



Keller,  
Einzelhandelsgeschäft  
und Restaurants  
**72 %**

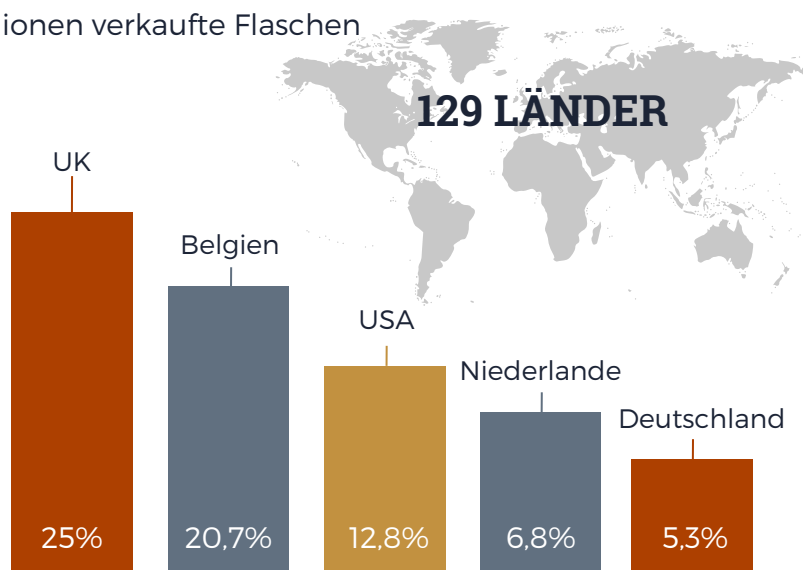


Supermärkte  
**28 %**

## EXPORTVERKÄUFE

5,3 Millionen verkaufte Flaschen

**129 LÄNDER**



Ernte 2022 - Kampagne 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

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Urkunden aus den Jahren 1063 und 1100 beweisen, dass der Seigneur de Menetou Schenkungen an verschiedene religiöse Orden der Region machte und insbesondere der berühmten Abtei von Saint-Sulpice-Lès-Bourges in Clos de Davet gelegene Weinberge überließ.

Im Jahre 1190 schenkte auch Hugues de Vèvre, zu der Zeit Seigneur de Menetou-Salon, der Abtei von Loroy Weinberge.

Die alten Schriften berichten, dass der Wein von Menetou-Salon eine der schönsten Zierden am Tisch des Schatzmeisters Jacques Coeur war, der den Herrensitz von Menetou 1450 erwarb. Es heißt sogar, dass Agnès Sorel, die Favoritin Karls VII, den Weins des „Clos de la Dame“ ganz besonders schätzte, wenn sie zur Erholung auf das Schloss kam.

Das Weinbaugebiet von Menetou-Salon, das bereits seit 1890 ein Winzersyndikat besitzt, erstreckt sich heute über 600 Hektar.



**Datum der Erlangung des AOC:** 23. Januar 1959

## DIE WEINBERGE

In der Umgebung von Bourges gelegen umfasst das Weinanbaugebiet von Menetou-Salon zehn Gemeinden: Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues, Soulangis, Parassy, Vignoux-sous-les-Aix, Pigny, Humbligny.

Die Weinreben von Menetou-Salon gedeihen auf kalkhaltigem Schichtgestein aus dem Spätjura (Kimmeridgium). Die Böden dieser gut geeigneten Hänge sind günstig für den Anbau von Sauvignon Blanc und Pinot Noir.



## DIE VERKOSTUNG



**Die weißen Menetou-Salon-Weine** sind frisch und fruchtig, würzig und muskatig und vereinen auf harmonische Art und Weise Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen. Im Mund entfalten sie Noten von Pfeffer und Menthol und sind rund und füllig mit einem langen Abgang.

**Die Rotweine** warten mit rubinroter Farbe, Geschmeidigkeit und einem herrlichen Bukett auf. Aromen von reifen Früchten wie Kirschen oder Pflaumen dominieren. Im Mund kommt ihre ganze Vielfalt zum Ausdruck, die mit kandierten Früchten abschließt.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

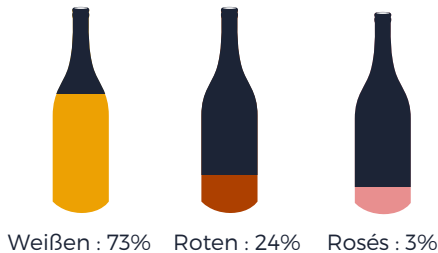
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

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



# AOC MENETOU-SALON

## PRODUKTION



## 2 HAUPTTERROIRS



Feuerstein



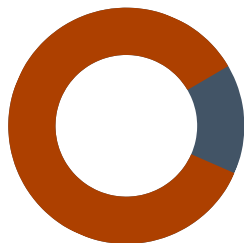
Ton-Kalkstein

Datum der Erteilung der AOC : 1959

Volumen  
38 261 hl

## MARKT

4,3 Millionen verkaufte Flaschen pro Jahr.



Verkäufe in Frankreich  
**85%**

Exportverkäufe  
**15%**

## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

**69%** der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden

**22%**  
Terra Vitis  
zertifiziert



**46%**  
biologisch, biodynamisch  
zertifiziert oder in Umstellung



**30%**  
HVE  
zertifiziert



\*Einige Oberflächen sind doppelt zertifiziert

## VERKÄUFE IN FRANKREICH

3,7 Millionen verkaufte Flaschen



Keller,  
Einzelhandelsgeschäft  
und Restaurants  
**73%**

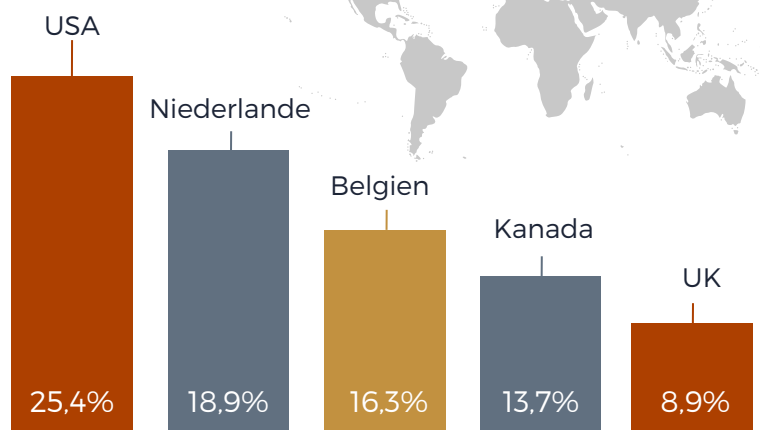


Supermärkte  
**27%**

## EXPORTVERKÄUFE

0,6 Millionen verkaufte Flaschen

**58 LÄNDER**



Ernte 2022 - Kampagne 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

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Quincy soll zu der einen oder anderen Zeit ein Weingut gewesen sein, in dem es zu einem Quintus-Anwesen gehört. Es wird gesagt, dass die Bituriges Cubi, in ihrer Region das Dorf Quincy, bereits Wein angebaut und geliefert haben, sowie die Bituriges Vivisci in der Region Bordeaux.

Quincy wird 1120 im Bull of Callixte II erwähnt. Sauvignon wurde von den Mönchen des Cîteaux-Ordens der Abbaye des Femmes de Beauvoir beeinflusst.

Nach den Neuanpflanzungen nach der Reblauskrise ist Quincy das erste Weinanbaugebiet der Centre Loire, das 1936 den Status eines AOC erhält.



**Datum der Erlangung des AOC:** 6. August 1936

## DIE WEINBERGE

Im Osten von Bourges liegen die Weinberge von Quincy am Rande des Plateaus, welches das Cher-Tal dominiert. Das Appellationsgebiet erstreckt sich über fast 330 Hektar und zwei Gemeinden: Quincy und Brinay. Ein kleiner Teil davon befindet sich auf der rechten Seite des Cher, an einem Ort namens Vilallin.

Quincy steht unter dem Einfluss eines abgeschwächten ozeanischen Klimas – relativ trocken (<700mm/Jahr) und warm im Sommer – mit einer gleichmäßigen Verteilung der Niederschläge über die Jahreszeiten.

Die Rebstöcke wachsen auf einer ehemaligen Terrasse des Cher, die aus Sand und Kies besteht und deren Böden sich schnell aufwärmen. Drei Arten von Böden zeichnen sich ab:

- sandkieshaltig auf Tonformationen
- sandig auf roten Sandformationen
- sand- und schlammhaltig auf tonhaltigem Sand oder auf mehr oder weniger sandhaltigem Ton.



## DIE VERKOSTUNG



**Weine aus Quincy** überzeugen durch ihre Frische und Aromen von reifen Zitrusfrüchten wie Grapefruits, Noten von Menthol und Pfeffer, Akazien und weißen Blüten.

**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

## PRODUKTION



100%

Sauvignon blanc



Weißer : 100%

Datum der Erteilung der AOC : 1936

Volumen  
18 363 hl

## 4 HAUPTTERROIRS



Ton



Kies



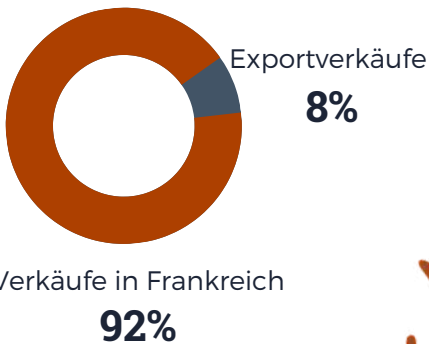
Sand



Kalkstein

## MARKT

2,8 Millionen verkaufte Flaschen pro Jahr.



## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

**49%** der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden

**4%**  
Terra Vitis  
zertifiziert



**10%**  
biologisch, biodynamisch  
zertifiziert oder in Umstellung



**42%**  
HVE  
zertifiziert



\*Einige Oberflächen sind doppelt zertifiziert

## VERKÄUFE IN FRANKREICH

2,6 Millionen verkaufte Flaschen



Keller,  
Einzelhandelsgeschäft  
und Restaurants  
**60 %**



Supermärkte  
**40 %**

## EXPORTVERKÄUFE

0,2 Millionen verkaufte Flaschen

**35 LÄNDER**



USA



UK

Belgien

Niederlande

Deutschland

51%

14,2%

13,1%

6,6%

3,6%

Ernte 2022 - Kampagne 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

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Die Anfänge der Weinberge von Reuilly reichen zurück bis in das 7. Jahrhundert. Dagobert übergab Reuilly, seine Wiesen, Felder und Weinberge der Abtei von Saint-Denis als Schenkung.

Das Weinbaugebiet von Reuilly, das einstmals das mittelalterliche Bourges mit Wein versorgte, belieferte ebenfalls Vierzon, und seine Weine erreichten über den Cher und die Loire sogar England und Flandern.

Im Jahre 1365 veröffentlichte der Herzog von Berry, Sohn des Königs von Frankreich, eine Charta hinsichtlich des Verkaufs der Weine von Reuilly. In dieser Charta wurden ebenfalls das Datum der Weinlese sowie das Recht, Steuern auf den Verkauf von Wein zu erheben, festgelegt.

Am Ende des 19. Jahrhunderts während der Neupflanzung der Weinberge nach deren Vernichtung durch die Reblaus, entstanden die ersten Winzersyndikate. Nach einer Latenzperiode erlebte das Weinanbaugebiet von Reuilly in den 80er Jahren einen neuen Aufschwung.



### Datum der Erlangung des AOC:

- 9. September 1937 für die Weißweine.
- 24. August 1961 für die Rot- und Roséweine.

## DIE WEINBERGE

Die Appellation Reuilly mit ihren rund 290 Hektar liegt südwestlich von Bourges und umfasst sechs zwischen der Indre und dem Cher gelegene Gemeinden: Reuilly und Diou im Departement Indre und Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay und Preuilly im Departement Cher.

Die Rebstöcke wachsen an Hängen aus Mergelkalk mit mittlerem Gefälle und auf Terrassen aus Sand und Kies.

Es werden hauptsächlich Weißweine aus dem Sauvignon produziert. Der Pinot Noir dient der Erzeugung von Rot- und Roséweinen, während man ebenfalls auf so genannte „graue“ Roséweine aus dem Pinot Gris stößt.



## DIE VERKOSTUNG



Die frischen und fruchtigen **Weißweine** entfalten florale und vegetale Aromen, die rund im Mund verschmelzen.

**Die Rotweine** sind vollmundig, samtig und leicht mit viel Frucht.

**Die Roséweine** aus dem Pinot Gris sind zart und delikater und von sehr blasser Farbe.

**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)

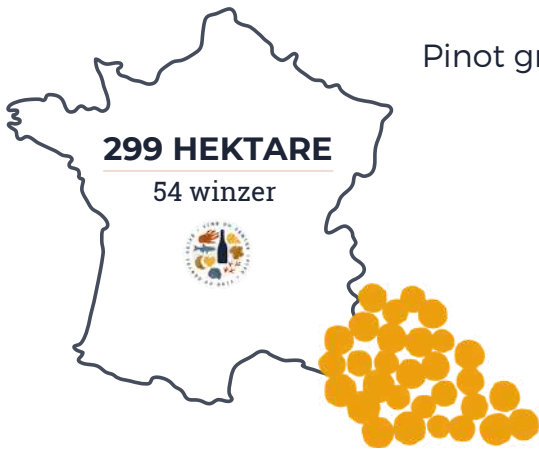
[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# AOC REUILLY

## PRODUKTION



Pinot gris

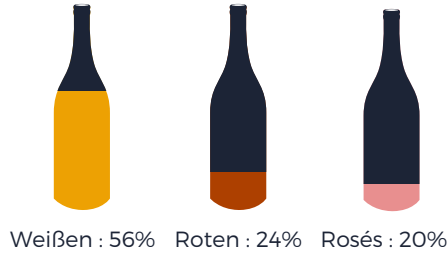
21%

52%

Sauvignon blanc

27%

Pinot Noir



Datum der Erteilung der weiß AOC : 1937

Datum der Erteilung der roten AOC : 1961

**Volumen**

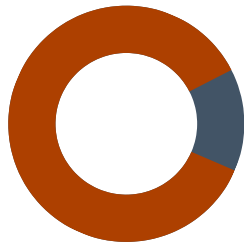
14 568 hl

## 5 HAUPTTERROIRS



## MARKT

1,9 millionen verkaufte Flaschen pro Jahr.



Verkäufe in Frankreich  
**86%**

Exportverkäufe  
**14%**

## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

**52%** der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden

5%  
Terra Vitis  
zertifiziert



29%  
biologisch, biodynamisch  
zertifiziert oder in Umstellung



39%  
HVE  
zertifiziert



\*Einige Oberflächen sind doppelt zertifiziert

## VERKÄUFE IN FRANKREICH

1,6 millionen verkaufte Flaschen



Keller,  
Einzelhandelsgeschäft  
und Restaurants  
**85%**

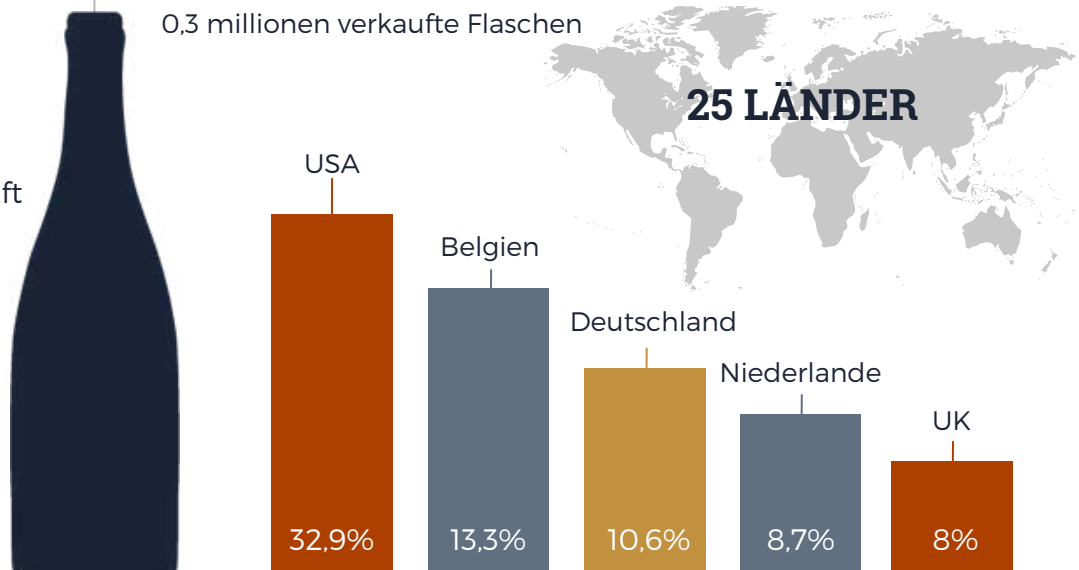


Supermärkte  
**15%**

## EXPORTVERKÄUFE

0,3 millionen verkaufte Flaschen

**25 LÄNDER**



Ernte 2022 - Kampagne 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](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

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



**REUILLY**  
VINS DU CENTRE-LOIRE

# AOC COTEAUX DU GIENNOIS

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Im Jahre 849 bestätigte der König Karl der Kahle eine Schenkung des Bischofs von Auxerre (Häuser und Weinberge) an die kirchliche Schule von Saint-Laurent de Cosne. 1218 wurden die Weine des Giennois für den königlichen Hof des Königs Philippe II Auguste in Paris gekauft. Zwischen 1254 und 1262 ließ der Bischof von Auxerre in Cosne ein herrliches Schloss mit einem riesigen Weinkeller und Weinbergen erbauen.

Zahlreiche in der Region gegründete Abteien trugen zur Ausweitung des lokalen Weinbaus bei. Erwähnenswert sind diesbezüglich die Zisterzienserabtei von Roche in Myennes und der Templerorden. Die Ursprünge des Weinbaus in den Coteaux du Giennois sind ebenfalls loireabwärts in den Weinbergen der berühmten Abtei Saint-Benoît-sur-Loire zu suchen sowie loireaufwärts in denjenigen der Abtei La Charité.



**Datum der Erlangung des AOC:** 15. Mai 1998

## DIE WEINBERGE

Die Weinberge der Coteaux du Giennois liegen an den Hängen des Loire-Tals in den Departements Nièvre und Loiret. Die 200 Hektar erstrecken sich über 14 Gemeinden: Beaulieu, Bonny, Gien, Briare, Ousson, Neuvy, St Loup, Thou, Alligny, La Celle-sur-Loire, Cosne-sur-Loire, Myennes, Pougny, Saint Père.

Die Rebstöcke wachsen auf den kiesel- und kalkhaltigen Böden des Loire-Tals. Man findet ebenfalls alte Terrassen der Loire bei Gien sowie Verlängerungen der geologischen Formationen von Sancerre und Pouilly, die im Osten der Verwerfung von Cosne hauptsächlich kalk- und im Westen kieselhaltig sind mit Flintablagerungen des Tertiärs.



## DIE VERKOSTUNG



**Die Weißweine** bringen die Eigenschaften des Sauvignons schön zum Ausdruck und entwickeln frische und mineralische Noten sowie Aromen von Quitte und weißen Blüten.

**Die Rotweine** sind ein feiner und fruchtiger Verschnitt aus Pinot Noir und Gamay mit Aromen von roten und schwarzen Beeren und Noten von Pfeffer.

Die süffigen und blumigen Eigenschaften des Pinot Noir und die frische Lebendigkeit des Gamay lassen einen ausgewogenen und harmonischen Wein entstehen.

Die feinen und delikaten **Roséweine** äußern sich in leicht pfeffrigen Noten und Aromen von Weinbergspfirsichen.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

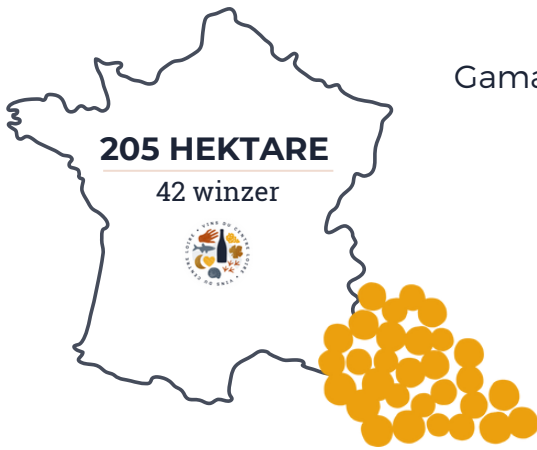
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

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



# AOC COTEAUX DU GIENNOIS

## PRODUKTION



Gamay

11%

67%

Sauvignon blanc

22%

Pinot Noir

Weißer : 71%    Roter : 23%    Rosés : 6%

## 3 HAUPTTERROIRS



Sand



Feuerstein



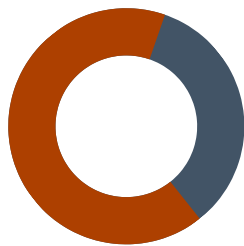
Kalkstein

Datum der Erteilung der AOC : 1998

Volumen  
10 742 hl

## MARKT

1,1 Millionen verkaufte Flaschen pro Jahr.



Exportverkäufe

34%

Verkäufe in Frankreich

66%

## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

49 % der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden

14%  
Terra Vitis  
zertifiziert



38%  
biologisch, biodynamisch  
zertifiziert oder in Umstellung



32%  
HVE  
zertifiziert



\*Einige Oberflächen sind doppelt zertifiziert

## VERKÄUFE IN FRANKREICH

0,7 Millionen verkaufte Flaschen



Keller,  
Einzelhandelsgeschäft  
und Restaurants  
86 %



Supermärkte  
14 %

## EXPORTVERKÄUFE

0,4 Millionen verkaufte Flaschen

38 LÄNDER



Ernte 2022 - Kampagne 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

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Die Anfänge des Weinbaugebietes reichen bis ins 5. Jahrhundert zurück. Châteaumeillant, Meylan unter den Biturigern mit der Biturica-Rebe und das Mediolanum Peutingers, war ein gallorömischer Verkehrsknotenpunkt und ein wahres Amphorenlager.

Gregor von Tours erwähnte die Weinberge bereits im Jahre 582. Zwischen 1220 und 1275 regelten die Freiheitschartas den guten Wein, die Arbeiten sowie die Weinlesegenehmigung. Letztere existiert noch immer.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts wurden „Plants Lyonnais“, neue Weinreben aus Lyon, eingeführt, und es dauerte lediglich bis 1830, bis sich der im Beaujolais beheimatete Gamay in diesem Gebiet fest eingebürgert hatte.

Châteaumeillant verschaffte sich einen Ruf dank seines berühmten „Grauweines“, der durch die sofortige Pressung von Gamay-Trauben gewonnen wird.



**Datum der Erlangung des AOC:** 23 November 2010

## DIE WEINBERGE

Das Weinbaugebiet von Châteaumeillant zählt 60 Hektar und liegt in den Gemeinden:

- Chateaumeillant, Reigny, Saint Maur und Vesdun im Departement Cher.
- Champillet, Feusilles, Néret und Urciers im Departement Indre.

Es befindet sich auf vornehmlich sand- und sandtonhaltigen Kieselböden. Die Unterböden bestehen aus einem metamorphosierte Horizont aus hauptsächlich Sandstein, Glimmerschiefer und Gneis.



## DIE VERKOSTUNG



In den **Rotweinen** verschmelzen Aromen reifer Früchte, sie sind vollmundig und schließen im Abgang mit feinen Pfeffernoten ab.

Die so genannten „grauen“ **Roséweine** vereinen Frische und Frucht auf originelle Art und Weise. Aromen von hellen Früchten und Weinbergspfirsichen verschmelzen mit süßlicheren Noten. Durch ihre Lebendigkeit und Frische sind sie hervorragende Sommerweine.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

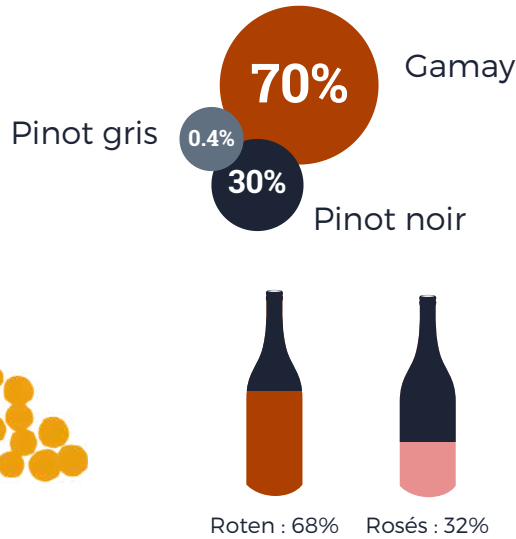
Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

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



# AOC CHÂTEAUMEILLANT

## PRODUKTION



Datum der Erteilung der AOC : 2010

**Volumen**  
1 189 hl

## 2 HAUPTTERROIRS



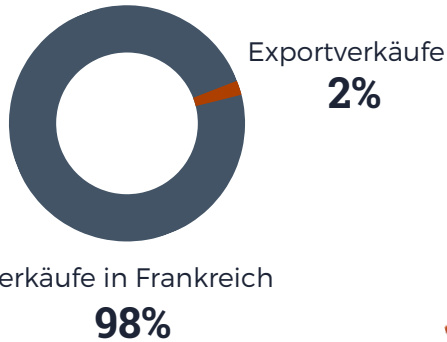
Sand und Sandstein



Gneis und Schiefer

## MARKT

200 000 verkaufte Flaschen pro Jahr.



## UMWELTZERTIFIZIERUNGEN

**14%** der Flächen sind in eine Umweltstrukturierung eingebunden

**4%** biologisch, biodynamisch zertifiziert oder in Umstellung

**10%** HVE zertifiziert



## VERKÄUFE IN FRANKREICH

196 000 verkaufte Flaschen



Keller, Einzelhandelsgeschäft und Restaurants **75%**

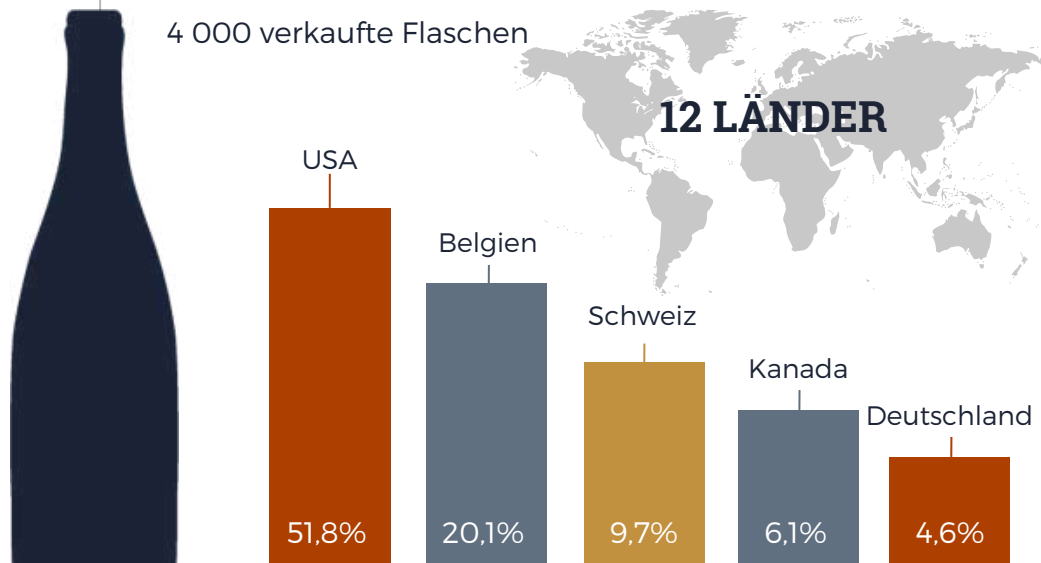


Supermärkte **25%**

## EXPORTVERKÄUFE

4 000 verkaufte Flaschen

**12 LÄNDER**



Ernte 2022 - Kampagne 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

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Seit dem Mittelalter entwickelte sich das Weingut unter dem Antrieb der großen Benediktinerklöster La Charité-sur-Loire und Bourras. Die Produktion wird nach Nordfrankreich und Europa exportiert. Diese Weine finden sich auf den Tischen des Herzogs von Burgund in Paris und Arras. Dieser Ruhm und Wohlstand wird bis zum neunzehnten Jahrhundert aufrechterhalten, als der Weinberg eine Fläche von 1300 ha erreicht. Aber die phylloxerische Krise verursacht seinen Niedergang.

Im Jahr 1980 wird ein Weinsyndikat gegründet, um den Weinberg wiederzubeleben und 1986 erhält er den Namen Vin de Pays des Coteaux Charitois.

Im Jahr 2011, dank der Reform des Weinsektors, ändert der Weinberg seinen Namen in geschützte geografische Angabe (g.g.A.) Côtes de La Charité.

## DIE WEINBERGE

Der Weinberg von Côtes de La Charité liegt im Département Nièvre. Er erstreckt sich über 50 ha. Große Verwerfungslinien, die von Norden nach Süden verlaufen, und die Wirkung der Erosion haben eine ausgeprägte Topographie geformt. Der sedimentäre Untergrund aus dem Mittleren Jura ist mit Kalk- und Mergelschichten durchzogen, was die Bildung von hochkomplexen kalkhaltigen Tonböden begünstigt.

Die Rebsorten, die für Weißweine verwendet werden, sind Chardonnay und Pinot Gris. Die Rotweine stammen von der Rebsorte Pinot Noir.

## DIE VERKOSTUNG



**Die Weißweine** zeichnen sich durch große Finesse, eine blumige Nase sowie Trockenfrucht- und Butternoten aus.

**Die Rotweine** zeichnen sich durch ihre Aromen von Beeren und Waldboden aus.

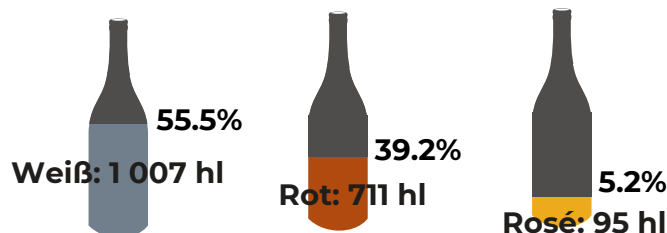
**Die Rosés**, oder "Gris", haben einen direkten Angriff, der Frische mit einem langen Abgang kombiniert.

## EINIGE ZAHLEN

**Gesamtproduktion 2022:** 1 813 hl

**Produktionsfläche:** 65 ha

15 winzer



### Aufteilung des Verkaufsvolumens:



Frankreich 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

## EIN WENIG GESCHICHTLICHES...

Ab dem 14. Jahrhundert ist die wesentliche Aktivität der Region der Anbau der Rebe. Der produzierte Wein ist dann als Clamecy-Wein bekannt und wird auf dem Fluss (auf der Yonne) vom Hafen von Clamecy verschifft.

Jahrhundert werden mehr als 3000 Hektar bepflanzt und das Einkommen aus dem Wein stellt mehr als die Hälfte des Einkommens der Bevölkerung dar. Ab 1875 wird der Weinberg von der Reblaus befallen. Die Neubepflanzung amerikanischer Reben bringt nicht die erwarteten Ergebnisse, auch die schweren Verluste des Ersten Weltkriegs verhindern die Neubepflanzung des Weinbergs.

Ende der 1980er Jahre beginnt der Weinberg seine Renaissance, die durch die Anerkennung in der g.g.A. im Jahr 2011 gekennzeichnet ist.

## DIE WEINBERGE

Der Weinberg von Coteaux de Tannay befindet sich im Département Nièvre. Er erstreckt sich über 26 ha.

Der Boden hier ist kalkhaltiger Ton, der auf Formationen aus dem unteren und oberen Bathonium aufgebaut ist. Es gibt drei Arten von Böden:

- Kieselsteinreiche "kleine Erde".
- Ockerfarbene Erde, reich an Ton.
- Helle Erde mit einer feinen Struktur, lokal als "gebleicht" bezeichnet.

Die Rebsorten, die für Weißweine verwendet werden, sind Chardonnay, Melon de Bourgogne, Pinot blanc, Pinot gris und Auxerrois. Die Rotweine stammen aus den Rebsorten Pinot Noir und Gamay.

## DIE VERKOSTUNG



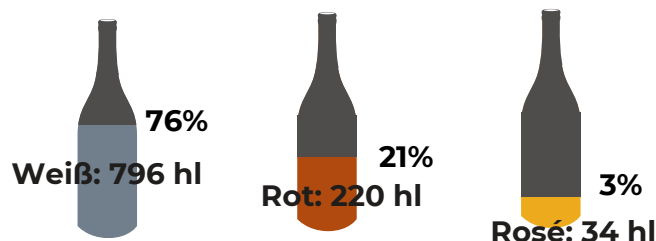
**Die Weißen** sind lebendig und besitzen Mineralität und Rundheit.

**Die Rotweine** entwickeln Aromen von roten bis schwarzen Früchten und würzigen Noten, sie sind geschmeidig und gut strukturiert.

**Die Rosé-** oder Grauweine zeichnen sich durch ihre Geschmeidigkeit mit fruchtigen und blumigen Aromen aus.

## EINIGE ZAHLEN

**Gesamtproduktion 2022:** 1 050 hl  
**Produktionsfläche:** 22 ha



7 winzer

### Aufteilung des Verkaufsvolumens:



Frankreich 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)

