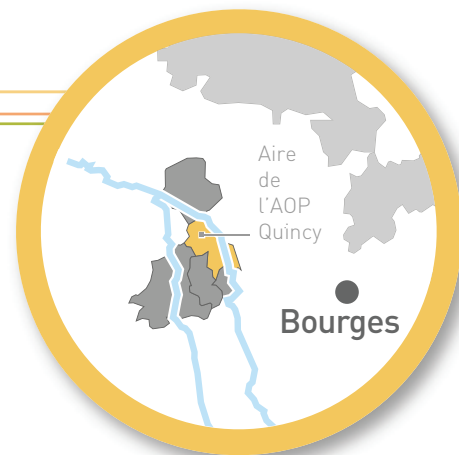


QUINCY

AU CŒUR DE L'ÉLÉGANCE

Situé en Champagne berrichonne, sur les bords du Cher rive gauche, le vignoble de Quincy s'étend sur des terrasses recouvertes de sables et de graviers. Seul le cépage sauvignon règne en maître, exprimant un vin différent des autres appellations de la région compte tenu de la nature particulière de ses sols.



HISTOIRE

Quincy serait à l'origine un domaine appartenant à un certain Quintius. La légende raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux. Cité dans la bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage sauvignon y fut apporté de l'abbaye des femmes de Beauvoir par les moines de l'ordre de Cîteaux. Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles du Val de Loire à accéder à l'Appellation d'origine contrôlée dès le 6 août 1936.

LE VIGNOBLE

Localisation : à l'ouest du département du Cher.

Communes : 2 – Quincy et Brinay.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :
6 août 1936.

Superficie : 310 hectares

Sols : les vignes poussent sur des terrasses de sables et de graviers reposant sur des calcaires et argiles lacustres de l'éocène supérieur. Trois types de sols se dégagent et permettent au sauvignon blanc d'atteindre très tôt sa maturité :

- les sables et graviers.
- les sols sableux.
- les sols sablo-limoneux.

Climat : le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient entre -1°C en hiver et 25°C en été. Avec une pluviométrie moyenne de 700 millimètres par an, Quincy est, avec Reuilly, un des vignobles les plus secs du Centre-Loire, marqué par des maturités plus précoces que dans les vignobles de la région situés à l'est.

LES VINS

Cépage : sauvignon blanc.

Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années : 17 203 hl

Rendements maximums autorisés :
65 hl/ha

Dégustation : le Quincy développe des notes d'agrumes comme le pamplemousse, des notes mentholées et poivrées, des arômes d'acacia et de fleurs blanches. Fraîcheur et fruité se combinent également en bouche.

