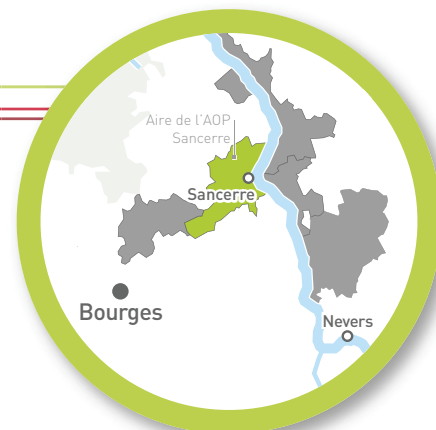


SANCERRE

AU CŒUR DE LA MINÉRALITÉ

Dominant la Loire du haut de son « piton », Sancerre était prédestiné à la viticulture. Le vignoble sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la qualité des vins. Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le sauvignon blanc et le pinot noir.



HISTOIRE

De nombreuses légendes laissent supposer que depuis la plus lointaine Antiquité, la vigne a toujours été présente à Sancerre. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits. Au XII^e siècle, il connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint-Satur et aux comtes de Sancerre. Sancerre produisait alors du vin rouge réputé issu principalement du pinot noir, exporté par la Loire. Pour cette raison, il sera souvent mentionné dans les écrits royaux. Le Duc Jean de Berry l'estimant le meilleur vin du royaume.

LE VIGNOBLE

Localisation : sur la rive gauche de la Loire dans le département du Cher.

Communes : 14 – Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre (dont les hameaux d'Amigny et de Chavignol), Sury-en-Vaux (dont le hameau de Maimbray), Thauvenay, Veaugues, Verdigny et Vinon.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :

14 novembre 1936 pour les blancs,
25 janvier 1959 pour les rouges et les rosés.

Superficie : 3 000 hectares

- **Blancs :** 2 397 ha
- **Rouges :** 370 ha
- **Rosés :** 233 ha

Sols : la Cuesta (côte culminant à 356 mètres) est formée par les couches du Jurassique supérieur à l'ouest. Les deux failles méridiennes (failles de Sancerre et de Thauvenay) mettent en contact ces formations avec les formations crétacées et éocènes affaissées à l'est. L'érosion intense a entraîné la constitution de trois types de sols principaux :

- les terres blanches (sols argilo-calcaires).
- les caillottes et griottes (sols calcaires).
- les silex ou argiles à silex (sols argilo-siliceux).

Climat : le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes varient de -1°C en hiver à 26°C en été. La pluviométrie moyenne est de 756 millimètres par an avec une saison relativement sèche pendant la période végétative. Il est à noter que par la situation géographique, la nature même des sols, l'orientation des coteaux, l'altitude ainsi que les microclimats, induisent des différences notables dans le cycle végétatif de la vigne.

LES VINS

Cépages :

- **Blancs :** sauvignon blanc.
- **Rouges et rosés :** pinot noir.

Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années : 178 785 hl

- **Blancs :** 149 227 hl
- **Rouges :** 19 636 hl
- **Rosés :** 9 932 hl

Rendements maximums autorisés :

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

Dégustation : les sancerres blancs secs, alertes et pleins de fruits mêlent minéralité et arômes d'agrumes. L'attaque se fond en une bouche riche et ronde. Les vins rouges illustrent les vertus du pinot noir, offrant des notes de cerise et de griotte. En bouche, ils sont fermes, pleins et longs. Les rosés marient le fruit et la fraîcheur pour des vins d'été mais également de gastronomie.