

Le vignoble De la Loire

Le vignoble de la Loire d'une superficie de 70 000 hectares est situé le long de la Loire et de ses affluents depuis le Massif central et l'Auvergne jusqu'au sud de la Bretagne. Le climat est Océanique sur la partie sud Bretagne jusqu'à montagnard en Auvergne.

Ces différences climatologiques et géographiques ont donné naissance à 85 appellations à travers 12 cépages. Les 2900 intervenants : viticulteurs, négociants, cave coopératives ... produisent 250 millions de bouteilles à l'année.

Le vignoble est né grâce aux romains, il y a 2000 ans dans le pays Nantais puis s'est agrandi grâce aux moines (St Martin au IV^{ème} s.), ensuite par le développement des voies de communications au X^{ème} s. L'accession au trône d'Angleterre d'Henri II d'Anjou va dopper les ventes du vignoble ainsi que les goûts des rois de France qui aiment vivre sur les bords de la Loire (François 1^{er}).

En 1709, Un grand froid détruit une partie du vignoble Nantais, un nouveau cépage est alors introduit plus résistant au froid, le Melon de Bourgogne.

Les guerres de Vendée vont aussi modifier le vignoble.

Comme précisé plus haut, la grande superficie du vignoble donne la diversité des sols : Des Schistes, des Craies, du Tuffeaux, des calcaires, des sables, des argiles, des marnes, des limons, mais aussi des sols granitiques, volcaniques, des gneiss etc..

Nous verrons lors de la dégustation l'influence des types de sols sur la structure et l'aromatique des vins.

Pour les vins blancs, les principaux cépages sont : La Folle Blanche, le Melon de Bourgogne, le Chenin, le sauvignon, le Chardonnay.

La Folle Blanche :

Donne des vins acides, brillants peu alcooliques, assez neutres. Les eaux de vie sont très fines, agréables à sentir et à boire avec un parfum et un bouquet exquis : Utiliser avant pour l'armagnac et le cognac. Aujourd'hui, utiliser pour produire les Gros Plants.

Le Melon de Bourgogne :

Ses vins blancs d'une belle fraîcheur, iodés, légers, aux arômes de citron, de pamplemousse, d'amande verte, de pomme golden, aux notes d'anis et de miel gagnent en qualité et en stabilité lorsqu'ils sont élevés sur lie. Les levures et les bactéries mortes apportent du gras au vin et lui donnent plus d'onctuosité et de souplesse en bouche. Il accompagne parfaitement les fruits de mer. Son vin n'est généralement pas destiné à la garde, mais quelques terroirs limités peuvent conserver leurs vins plusieurs années, révélant alors des arômes de pierre à fusil (poudre, odeur de briquet)

Le Chenin :

Parfaitement structuré par l'acidité, élégant, au nez et aux arômes complexes de fruits jaunes, de fruits secs, d'agrumes, de fleurs blanches, de miel... le vin issu du chenin est assez vif et nerveux, ce qui lui permet un bon potentiel de garde. Le chenin couvre environ 10 000 hectares en France.

Arômes : coing, fleur d'acacia, citron.

Le Chenin de France étonne par sa puissance. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, riche et apprécié. Sa force lui permet de résister et d'amadouer les cuisines épicées, notamment la cuisine thaïe et indienne. Les poissons et fruits de mer forts en goût comme les gambas ou les rougets, lui disent tous merci.

Le Sauvignon :

Le sauvignon aime le calcaire et la fraîcheur. Seul, le il assure la réputation des Sancerres, Pouillys et autres Quincys. Il est recherché pour sa structure, sa fraîcheur et sa minéralité. Le plus souvent, il développe des arômes de cassis, de buis et d'agrumes. Les vins blancs de Loire ont des arômes de fleurs, de fruits blancs citronnés et de cassis.

Le Chardonnay :Le cépage chardonnay est un cépage très facile pour ce qui est des accords mets / vins. Il fait le bonheur des sommeliers ! C'est en partie parce qu'il présente une très grande palette aromatique, avec des structures en bouche différentes, des niveaux de rondeur et d'acidité très variés que ce cépage noble est si complexe et finalement si simple à marier.

Les saveurs généralement citées (arômes du vin) vont des fruits frais (banane, cassis, poire, mangue) aux fruits secs (amande, noisette) agrumes (citron, fleur d'oranger) aux épices(poivre, vanille, cannelle) aux arômes floraux (acacia, rose, lilas, lys, ou miel) ou beurre frais et cuir

Leur équilibre réside dans leur vivacité et leur rondeur. Ils ont donc du relief, de la personnalité, tout en sensualité et opulence. Ils sont amples en bouche, gourmands et très purs en même temps.