

Réunion du mardi 10 avril 2012

Coteaux de l'AUBANCE

**Drapés dans leur robe d'or,
ils vous dévoilent leur tendresse,
leur moelleux aérien, leur suave nervosité...**

Situation géographique

Historique de l'AOC

Cépage

Sols et climat

La fiche technique de l'AOC

Les Domaines visités : RICHOU et HAUTE-PERCHE

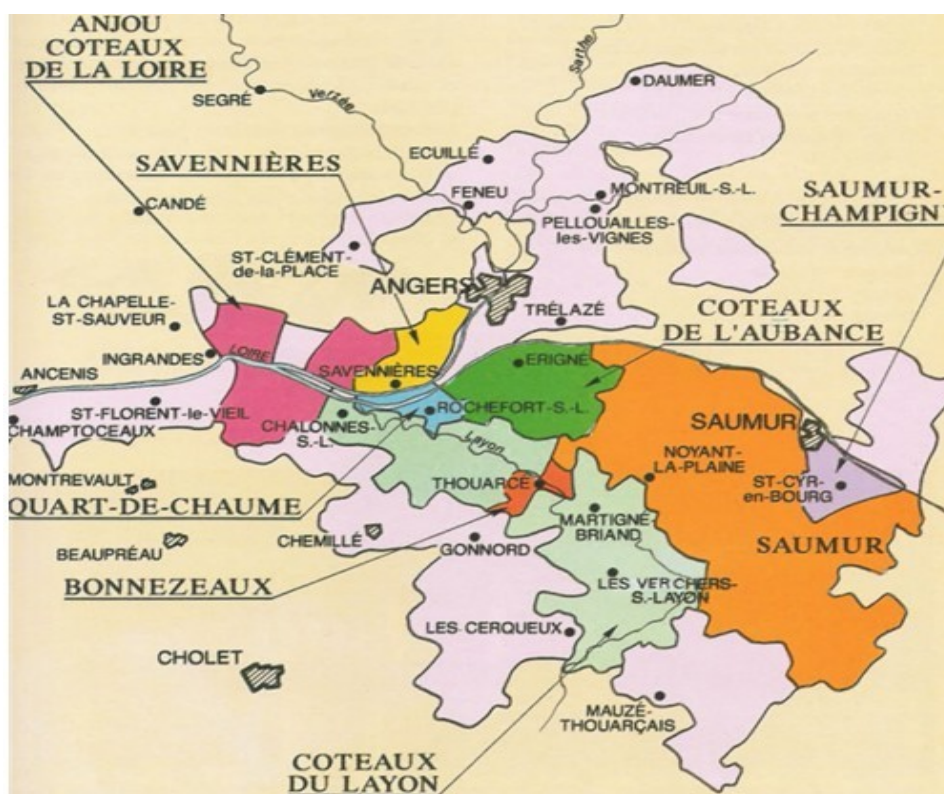


Situation géographique

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est situé dans la région viticole de la Vallée de la Loire.

L'AOC « Coteaux de l'Aubance » est située au Sud d'Angers, dans le Maine et Loire sur 10 communes autour de Brissac: Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Mélaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance et Vauchrézien.

En 2009, la superficie en production est de 216 hectares pour une production de 6 722 hl.
(source : les douanes)



Histoire de l'AOC

L'Aubance est un petit affluent de la Loire emblématique de cette zone géographique qui coule vers le Nord, depuis sa source et jusqu'à la commune de Brissac-Quincé (commune célèbre par son Château du XVI^{ème} siècle).

La proximité de la ville d'Angers joue un rôle important dans le développement du vignoble, la région de l'Aubance devenant la source d'approvisionnement de tous les détaillants de boissons des communes environnantes.

Si historiquement, les raisins récoltés à maturité sont vinifiés en vins demi-secs, les pratiques voisines de la région du Layon, visant à récolter à surmaturité et par tries successives une vendange concentrée pour obtenir un vin moelleux, sont rapidement adoptées.

En 1922, le nom de « Coteaux de l'Aubance » est mentionné pour la première fois sur une déclaration de récolte.

En 1925, est fondé le « Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance ». Les statuts de ce syndicat précisent que le but est de : « faire connaître par le monde entier les vins réputés de son terroir et cependant ignorés au loin ».

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est ainsi reconnue par décret du **18 février 1950**, pour un vin blanc issu de raisins récoltés à surmaturité par tries successives.

Cépage



Le **chenin**, aussi appelé **chenin blanc**, est un cépage blanc de vigne.

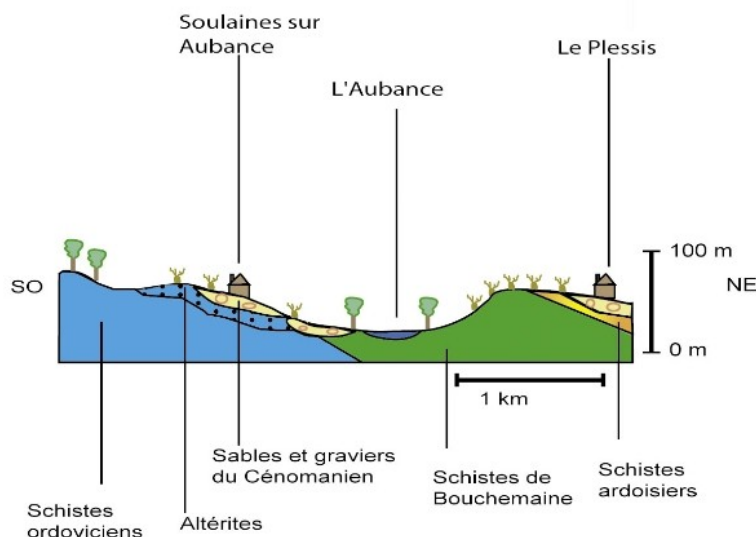
Originaire de l'Anjou où il est attesté dès le IX^e siècle, il aurait été obtenu, par sélection, à partir du chenin noir. Dans les siècles suivants, il s'étend à la Touraine où il obtiendra son nom actuel, probablement du Mont Chenin.

Le *Larousse Universel* indique également une autre étymologie possible : le vieux français *chenin* signifiant *relatif au chien* (*canin*, en français moderne) et a pu désigner le *raisin des chiens* (ce dernier terme est aussi l'un des noms populaires désignant les baies toxiques du Troène).

Le chenin est le seul cépage autorisé pour la production de Coteaux de l'Aubance.

Sols et climat

Le sol est composé principalement de schistes et de sols argilo-schisteux.



La zone géographique est caractérisée par un paysage constitué de nombreux petits coteaux, peu abrupts, d'exposition variée, dont les altitudes varient entre 50 mètres et 90 mètres, au sud-ouest de la ville d'Angers.

Les sols, développés sur le substrat schisteux ou schisto-gréseux du Massif Armoricaïn qui constitue un plateau s'inclinant en pente douce vers la Loire, sont le plus souvent peu profonds avec un bon comportement thermique et caractérisés par de faibles réserves en eau.

Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.

Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les sols et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers, affirmant ainsi la singularité de ce territoire.

Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble.

Le Climat est Océanique tempéré

Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département. Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire.

La fiche technique de l'AOC

Conduite du vignoble

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.

Les vignes sont taillées au plus tard le 10 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

L'irrigation est interdite.

Vendange

Maturité :

Les vins proviennent de raisins récoltés arrivant à surmaturité et présentant sur souche une concentration par passerillage naturel ou par l'action de la pourriture noble.

Etre issus de vendanges présentant une richesse naturelle minimale de 238 grammes de sucre par litre de moût (204g/l avant 2003 ; de 230 g/l entre 2003 et 2009)

AOC Coteaux de L'Aubance « Sélection de grains nobles »

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » sont issus de raisins récoltés à surmaturité et présentant, sur souche, une concentration par l'action de la pourriture noble.

Etre issus de vendanges présentant une richesse naturelle minimale de 323 grammes de sucre par litre de moût

Rendement :

Le rendement de base est fixé à 35 hectolitres à l'hectare.

Le rendement butoir est fixé à 40 hectolitres à l'hectare.

Divers :

Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

L'aire de production des vins

L'aire de production des vins ayant droit à cette appellation d'origine contrôlée est délimitée à l'intérieur de communes indiquées dans le Cahier des charges

Enrichissement

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum de 18% vol

Vinification

Les vins ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée doivent être vinifiés conformément aux usages locaux. Ils bénéficient de toutes les pratiques œnologiques autorisées par les lois et règlements en vigueur.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 34 grammes par litre.

AOC Coteaux de L'Aubance

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification durant une période qui s'achève au plus tôt le 15 février de l'année suivant celle de la récolte.

AOC Coteaux de L'Aubance « Sélection de grains nobles »

Pour pouvoir bénéficier de la mention « Sélection de grains nobles », le recours à l'enrichissement et aux techniques soustractives est interdit.

Les vins bénéficiant de la mention « Sélection de grains nobles » font l'objet d'un élevage jusqu'au 1er juin de la deuxième année suivant l'année de la récolte.

Analyse :

Les vins présentés aux examens analytiques et organoleptiques en vue du classement en appellation contrôlée perdent définitivement et immédiatement le bénéfice de l'appellation d'origine à laquelle ils avaient droit, s'ils ne subissent pas ces examens avec succès.

Etiquette :

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire »

Date de mise en marché à destination du consommateur :

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant de la mention « Sélection de grains nobles » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juin de la seconde année qui suit celle de la récolte.



Domaine de la HAUTE-PERCHE



Christian PAPIN

7, chemin de la Godelière

49610 SAINT-MELAIN-SUR-AUBANCE



02 41 57 75 65



papin.ch.a@wanadoo.fr

www.domainehauteperche.com

Vignoble en production conventionnelle.

L'entreprise familiale, bénéficiant d'une situation géographique exceptionnelle a rassemblé autour d'Appellations d'Origines Contrôlées les meilleurs nectars de Coteaux de l'Aubance et Anjou Villages Brissac provenant d'un vignoble tout particulièrement sur schistes ardoisiers.

30ha de vignes dont 12ha en Coteaux de l'Aubance.

Commercialisation :

- tout en bouteille
- 95% au détail (particuliers, cavistes, restaurateurs) avec très peu d'export
- 5% Grande Distribution

Domaine RICHOU (Didier et Damien)



Chauvigné
Route de Dénée
49610 MOZE sur LOUET



02 41 78 72 13



domaine.richou@wanadoo.fr

www.domainerichou.fr

Vignoble en reconversion bio. Pratique la biodynamie.

Le vignoble est situé dans l'**Anjou Noire** appelé ainsi pour ses sols schisteux développés à partir du socle Armoricaïn. La vigne y est présente depuis plusieurs siècles grâce à la particularité de ses sols et au climat d'influence Atlantique.

Les vins du Domaine doivent leurs caractères : épicés, frais et minéraux, aux terroirs de schistes et de volcanismes dont ils sont issus, ainsi qu'au microclimat généré par la présence rapprochée de la Loire.

31ha de vignes dont 17ha en Coteaux de l'Aubance.

Commercialisation (tout en bouteille) :

- 60% aux particuliers
- 25% aux restaurateurs
- 15% à l'export (USA, Canada, Belgique)