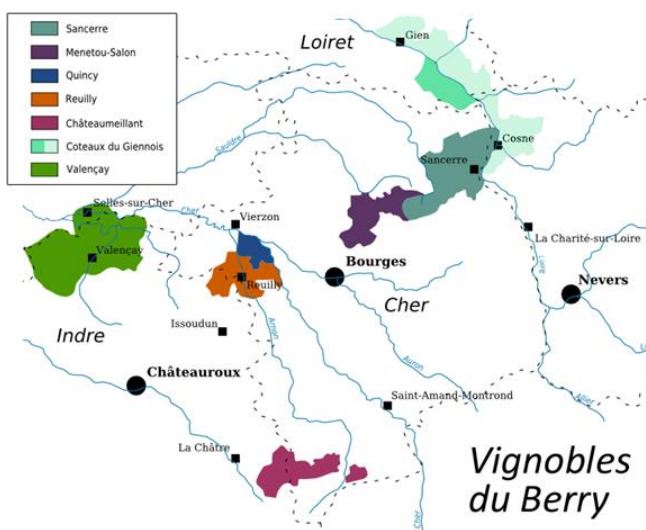




VALENÇAY BLANC



TROC – 25 novembre 2021

Claude SAUZET
Marie-Line SAUZET

Annick VALETTE
Jean-Guy VALETTE

SOMMAIRE

1. HISTORIQUE de L'AOC VALENÇAY	3
2. AIRE GÉOGRAPHIQUE	4
3. APERÇU GÉOLOGIQUE ET PAYSAGES	6
4. CLIMATOLOGIE	7
5. L'ENCÉPAGEMENT	8
❖ Les différents cépages	9
▪ Le sauvignon blanc	
▪ Le chardonnay	
▪ L'arbois	
❖ La vinification en blanc	10
6. LES VINS DE VALENÇAY	11
❖ Les chiffres à retenir pour l'appellation	11
7. DEGUSTATION	
▪ Les PRODUCTEURS	12
▪ EARL JOURDAIN 36600 LYE	13
1-Chévrefeuille	13
2-Les Terrajots	13
▪ Olivier SINSON 41130 MEULNES	14
3 -Sainson Blanc	14
▪ Jean-François ROY 36600 LYE	15
4- Les Batfers	16
5- Symphonie	17
6-Expression	18

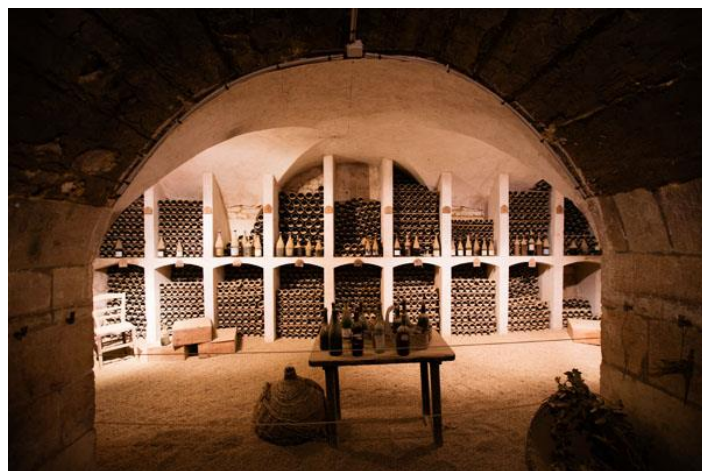
1- HISTORIQUE de L'AOC VALENÇAY

La vigne est présente à Valençay depuis le 10ème siècle. Des écrits datant de 965 mentionnent sa présence à Valençay, comme partout ailleurs dans la Loire. Implantée d'abord par les romains, les vins de Valençay seraient aussi devenus vins de moines si l'on en croit les trois Abbayes présentes sur l'aire d'appellation puis développée plus spécialement par le Prieuré de Valençay. En 1800, sur injonction de Bonaparte et avec son aide financière, Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord achète le Château de Valençay. Fidèle ambassadeur de l'art de vivre en Berry, le Prince de Talleyrand a su faire connaître ce duo unique (fromage /vin) lors des repas fastueux organisés au château. A la fin du XIX^e siècle, la crise du phylloxera touche durement le vignoble. Avec la mécanisation, l'enjambeur apparaît dans les années 1960-1970 et remplace le cheval. Le Valençay est classé en AOVDQS en 1970. Les techniques en viticulture et œnologie ont bien évolué depuis 50 ans (vendange en vert, table de triage, cuve en inox, pressoir électrique puis pneumatique, etc.). L'appellation d'origine contrôlée est obtenue en 2004 pour les vins et en 1998 pour les fromages.

C'est un cas unique en France, Valençay est la seule région où s'ancrent deux produits d'appellation d'origine différents sous un même nom : la pyramide de fromage de chèvre et les vins.

L'appellation d'origine contrôlée Valençay est réservée aux vins tranquilles rouges, aux vins tranquilles blancs et aux vins tranquilles rosés.

Charles-Maurice de Talleyrand et les caves du château de Valençay

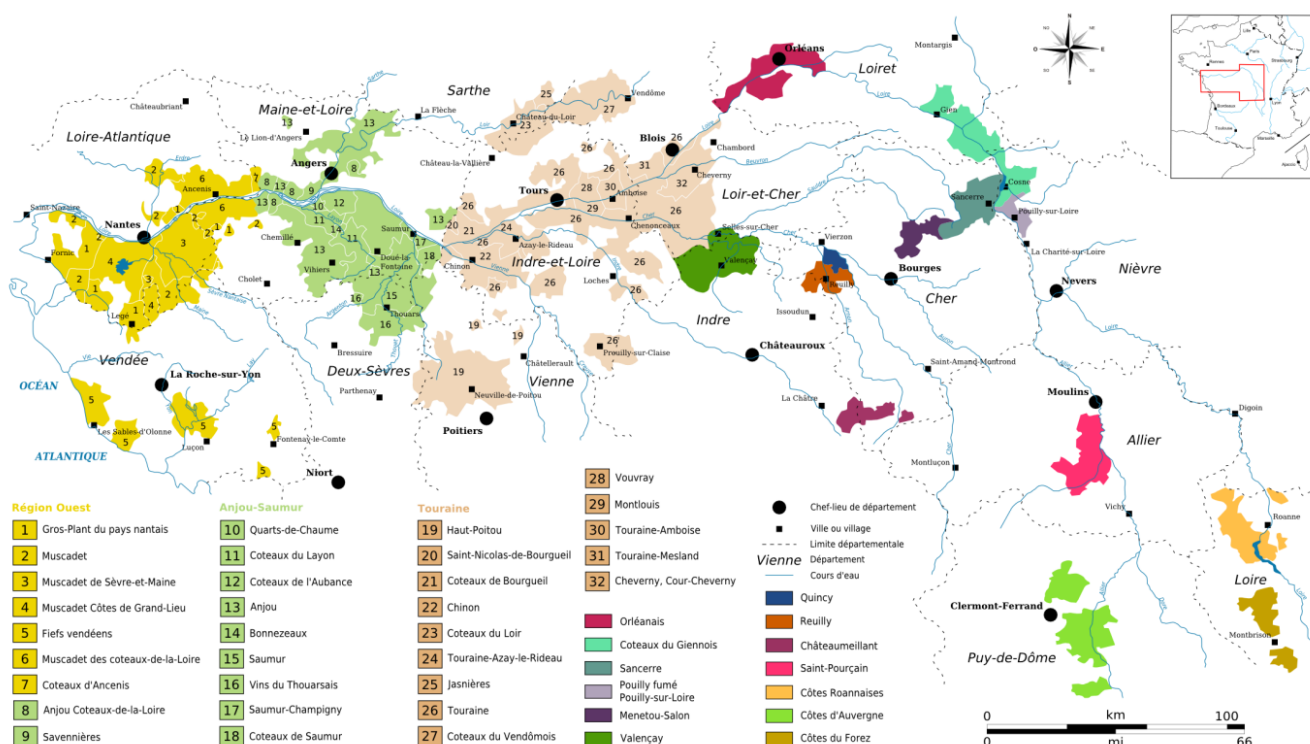


2- L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'AOP Valençay fait partie du Centre Loire.

La Haute-Loire abrite les plus célèbres appellations de la région: Loire-Sancerre et Pouilly-fumé, avec un certain nombre d'appellations moins connues comme Orléans, Valençay, Quincy et Côtes du Forez. Le Sauvignon Blanc issu de ces zones viticoles est imité partout à travers le monde!

Bien que modeste par sa taille, si cette zone viticole se distingue de ses voisines et qu'on lui accorde un statut à part, c'est précisément parce que ses vins et son terroir sont très différents de ceux de la Touraine, de l'Anjou, et surtout du Pays Nantais. Dans cette région centre Loire, l'appellation Valençay est celle qui se rapproche le plus de la Touraine. Beaucoup de ses producteurs produisent aussi du Touraine.

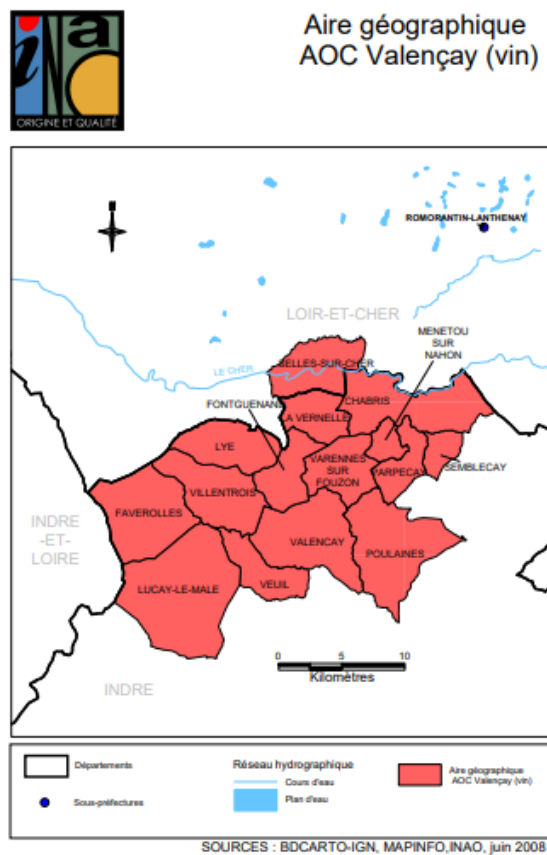


Le vignoble s'étend sur la rive gauche du Cher autour du village de Valençay situé à quarante kilomètres au nord-ouest de Châteauroux. Ce vignoble se situe au nord de l'Indre et au sud du Loir-et-Cher.

L'Appellation AOP Valençay est située sur douze communes et deux départements (Indre et Loir-et-Cher) :

Département de l'Indre : Chabris, Fontguenand, Lucay-le-Male, Lye, Menetou-sur-Nahon, Poulaines, Valençay, Val-Fouzou, La Vernelle, Veuil, Villentrois-Faverolles-en-Berry.

Département de Loir-et-Cher : Selles-sur-Cher



Le syndicat des vins AOP Valençay a un nouveau président Jean-François Roy depuis 2019, vigneron à Lye. Il est accompagné dans ses missions par deux vice-présidents Philippe Augis et Olivier Sinson, tous deux vignerons à Meusnes (Loir-et-Cher).

L'Appellation d'Origine Contrôlée des vins de Valençay, existe depuis 2004. Cette reconnaissance est le résultat du travail que les viticulteurs ont mené pour assurer la qualité de leurs vignes et de leurs vins. Cette démarche a permis d'étendre leurs marchés, dont la reconnaissance est croissante, auprès des professionnels de la gastronomie et du vin, comme des consommateurs. Ils font face à une demande en hausse, notamment sur les blancs et à l'export.

3-APERÇU GEOLOGIQUE ET PAYSAGES:

Le paysage, marqué par de nombreux petits boisements, des restes bocagers, et par le massif de la forêt de Valençay, est fermé. Les parcelles de vigne se situent préférentiellement sur les rebords du plateau dégagés par l'érosion, ainsi que sur les petites éminences du paysage.

La vigne profite de sols à **perruches** (argiles à silex à forte charge caillouteuse), **d'argiles à cosses** du Sénonien et du Turonien à forte charge caillouteuse et de terres sablo-graveleuses.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin présentent des sols principalement développés :

- au sud de la zone géographique, dans les niveaux crayeux tendres du Turonien (rendzines, sols bruns calcaires) et **les argiles à silex** du Crétacé supérieur (sols bruns lessivés ou d'érosion),
- au sud-est de la zone géographique, dans les matériaux argilo-sableux de l'Eocène détritique, présentant parfois une **charge caillouteuse notable**,
- au nord de la zone géographique, près des vallées du Cher et du Fouzon, principalement dans les calcaires lacustres du Berry et de Beauce de l'Eocène et de l'Aquitaniens (rendzines et sols bruns calcaires), et plus ponctuellement dans les formations argilo-sableuses de Sologne (Burdigalien).



4- CLIMATOLOGIE :

C'est un climat tempéré océanique dégradé.

Le climat océanique dégradé se distingue, dans le climat régional de la région centre-Val de Loire, par des températures moyennes et minimales légèrement plus élevées et des maximales légèrement plus fraîches au cours de la période végétative de la vigne.

Les vignes sont plantées sur des coteaux à pente moyenne, dominant le Cher sur sa rive gauche et ses affluents. Le vignoble est ici protégé des perturbations par les forêts de Brouard et de Gâtines. Le cumul de pluviométrie est ainsi réduit, limitant les excès d'eau, gage d'une bonne concentration des baies en sucre et autres composés aromatiques. La pluviométrie moyenne s'établit sur 50 ans à 740 mm (826 mm à Civray) avec un ensoleillement moyen de 1840 heures (1888 heures à Civray).

Ces sols permettent un captage de la chaleur le jour pour la restituer la nuit ce qui favorise croissance et maturité des raisins.

5-Encépagement :

Nous proposons de ne seulement aborder que les VINS BLANCS

Dans l'AOP Valençay, les cépages autorisés sont le sauvignon B, le chardonnay B et l'arbois B.

Il s'agit d'un vin d'assemblage avec une prédilection de sauvignon B (minimum 70 %) pour les blancs.

❖ Cépage Sauvignon :

Cépage bien implanté dans le bordelais et dans le Val de Loire, donne des vins avec des arômes végétaux de buis, bourgeon de cassis ou pipi de chat et rend à merveille la minéralité du sol du Val de Loire dans ses vins.

Le Sauvignon est un cépage blanc mondialement cultivé. Il est d'origine du Bordelais et de la vallée de la Loire. Le Sauvignon est à la base de vins liquoreux et de vins blancs secs parfumés.

Le Sauvignon a un débourrement moyen. Vigoureux, il est cependant sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

En France, dans le Bordelais et le Sud Ouest, il est à l'origine de grands vins liquoreux AOC (Sauterne, Barsac, Monbazillac en assemblage avec le Sémillon et la muscadelle) ainsi que de vins blancs secs (Bergerac). Dans le Val de Loire, le Sauvignon vinifié seul, produit des vins blancs secs très aromatiques (Sancerre, Pouilly-Fumé). Il est présent également en Charentes et en Bourgogne (Sauvignon-de-Saint-Bris). Dans le Languedoc, il est utilisé pour la production de vins de pays d'Oc.

Dans le monde, le Sauvignon est cultivé en Californie, au Mexique, Chili, Afrique du Sud, Australie, Italie, Espagne et Portugal.

❖ Cépage Chardonnay :

Cépage blanc le plus connu dans le monde. D'origine bourguignonne ce cépage donne des vins très fins s'exprimant sur des arômes de fleurs blanches (acacias), noisettes, amandes, brioches et d'agrumes lorsque le vin est jeune. En France ce cépage s'exprime à merveille en Bourgogne mais également en Champagne.

Le Chardonnay est cultivé dans de nombreux pays du monde, mais c'est en Bourgogne, que l'on peut découvrir les meilleurs vins blancs issus de sa production. C'est un cépage qui, débouillant tôt, est sensible aux gelées printanières. En France, on retrouve le Chardonnay principalement en Bourgogne notamment en Côte d'Or où il donne de grands vins (meursault, Montrachet), en Côte de Beaune et Chablis où ce cépage apprécie le sol argilo-calcaire.

Le Chardonnay est également cultivé en Champagne principalement sur la Côte des Blancs (un champagne blanc de blanc est issu de ce seul cépage). On le retrouve également dans le Languedoc où il entre dans la composition du crémant et de la blanquette de Limoux en association avec le mauzin et le chenin. Le Chardonnay est produit dans toutes les grandes régions viticoles du monde. En Espagne, Italie, Californie, Australie, Chili et Argentine.

Le Chardonnay est un cépage facile à cultiver. Il s'adapte et mûrit dans une myriade de différents terroirs. L'une des raisons pour lesquelles ce cépage a gagné en popularité est sa facilité à s'adapter à la région, au terroir où il est cultivé. La richesse et la noblesse des terroirs sur lesquels nous le retrouvons aujourd'hui dans le monde nous offre des Chardonnay très différents des uns des autres. Le style du Chardonnay peut varier en fonction du terroir sur lequel il est planté, la richesse de son sol, son exposition, sa fermentation, alcoolique mais également malolactique, le fait qu'il soit élevé ou pas en fût, son millésime... et encore bien d'autres critères qui font du Chardonnay un des cépage les plus plantés dans le monde !

❖ Cépage Arbois :

Ce cépage de la région Centre-Val de Loire ne doit pas être confondu avec le vignoble et le vin d'Arbois, dans le Jura.

Ce cépage est originaire de Touraine. Il est classé recommandé dans les départements de l'Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Deux-Sèvres et Vienne. Il entre dans la liste des cépages des AOP Touraine, Touraine mousseux, Cheverny ou **Valençay**.

L'arbois est peu cultivé en France, sur environ 650 hectares, dont 600 en Loir-et-Cher. Il n'a pas été exporté ailleurs que dans sa région d'origine.

C'est un cépage vigoureux, mais moyennement productif (40 à 80 hectolitres à l'hectare).

Il fait partie de l'encépagement des vins Vouvray, Crémant de Loire, Cheverny et **Valençay**. Il donne un vin peu acide, sec, frais et souple.

Il est surtout utilisé en **assemblage**.

❖ La vinification en blanc :

Comme pour le rouge, la récolte est manuelle ou mécanique et peut être triée. Les raisins sont ensuite transférés dans un pressoir pour le pressurage.

Une fois le moût en cuve, le débouillage est pratiqué généralement après un enzymage. À ce stade, une stabulation préfermentaire à froid (environ 10 à 12 degrés pendant plusieurs jours) peut être recherchée pour favoriser l'extraction des arômes. Mais le plus souvent, après 12 à 48 heures, le jus clair est soutiré et mis à fermenter.

La fermentation alcoolique se déroule avec un suivi tout particulier pour les températures qui doivent rester à peu près stables (18 à 24 degrés). La chaptalisation est aussi pratiquée pour augmenter le titre alcoométrique volumique si nécessaire.

La fermentation malolactique puis l'élevage est réalisé en Fûts ou en cuves.

À la fin, la filtration du vin est pratiquée pour rendre les vins plus limpides. La mise en bouteille clôture l'opération.

6. LES VINS DE VALENÇAY

Les chiffres à retenir pour l'appellation

- ❖ Superficie plantée : 165 Ha
- ❖ Cépages dominants : GAMAY N
Sauvignon B

- ❖ Vins produits : 75 % rouges et rosés
25 % blancs

- ❖ Production : environ 7600 HI
- ❖ Densité pieds à l'hectare : minimum 6000 pieds/Ha
- ❖ Rendement maxi
 - En rouge et rosé 55 HI à 65 HI/Ha
 - En Blanc 60 à 68 HI/Ha

- ❖ Nombre d'opérateurs 31
 - Dont :
 - Viticulteurs particuliers 20
 - Caves coopératives 3
 - Négociant 1

LES PRODUCTEURS

- **EARL JOURDAIN 36600 LYE**
 - 1- **CHEVREFEUILLE**
 - 2- **LES TERRAJOTS**

- **Olivier SINSON 41130 MEULNES**
 - 3- **SINSON BLANC**

- **Jean-François ROY – 36600 LYE**
 - 4- **LES BATFERS**
 - 5- **SYMPHONIE**
 - 6- **ACACIA EXPRESSION**

▪ **EARL JOURDAIN 36600 LYE**

Héritage familial, ce lieu, situé sur les crêtes des Coteaux du Cher, fait vivre la famille JOURDAIN depuis déjà plusieurs siècles. De ce sol si particulier, certains taillaient la pierre à fusil sous l'époque napoléonienne, d'autres déjà, travaillaient les vignes et élaboraient leur vin.

Francis Jourdain et sa compagne Sophie, tous les 2 passionnés par l'alchimie du vin, ont trouvé tout naturel que de veiller aujourd'hui sur ce terroir, cette expression unique que l'on retrouve dans leurs produits.

Afin de préserver ce potentiel, le travail dans un souci du respect des équilibres : celui de la vigne et de son terroir, celui de l'alchimie de la fabrication du vin.

Fondé en 1960, ce domaine familial (32 ha) a été repris en 1990 par Francis Jourdain qui avait auparavant exercé durant une dizaine d'années une activité de conseil en arboriculture, il est secondé par Sophie depuis 2008. Son chai est situé près d'une très belle « loge » de vignes, dans la commune de Lye.

Dans les vignes conduites en culture raisonnée, avec enherbement de toutes les lignes, désherbage sur le rang, qui permet de réguler la vigueur de chaque vigne.

Vendange à la machine, macération avec contrôle de température avec une recherche de maintenir les arômes et accompagnement par un œnologue.

1- CHEVREFEUILLE

Assemblage de Sauvignon 70% et Chardonnay 30 %

Vin issu de terrains Pierre à fusil avec silex

2- LES TERRAJOTS

Assemblage de Sauvignon 60%, Chardonnay 30 % et Fié gris 10%

Vin issu de terrains argileux sur tuffeau calcaire avec une couverture de « cherts »-limons siliceux (silex)...

■ Olivier SINSON 41130 MEULNES



Viticulteurs depuis quatre générations aux confins du Berry, de la Sologne et de la Touraine, Hubert et Olivier SINSON recherchent en permanence à offrir une production de qualité.

Les vins sont élaborés dans le respect de la tradition, en production raisonnée avec un outil de production moderne. La vinification des blancs se fait avec une fermentation de 12 à 15 jours.

Le vignoble SINSON est présent sur le marché national et international, à travers une clientèle de particuliers, restaurants et distributeurs à l'exportation.

L'exploitation est conduite avec la participation dans une CUMA avec 9 viticulteurs. Cette coopérative permet de disposer de tous les matériels –tracteurs-enjambeurs-machines à vendanger-et également embouteilleuse...

Certification

Le Domaine a obtenu en 2020 la Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3 par l'organisme certificateur CERTIS.

3-SINSON BLANC

Assemblage de Sauvignon 80% et Chardonnay 20%



▪ **Jean-François ROY – 36600 LYE**

L'exploitation se situe sur la commune de Lye aux confins de la Touraine de la Sologne et du Berry sur le canton de Valençay au nord de l'Indre, région Centre , agréablement vallonnée au prestigieux château lié en partie à Talleyrand.

Propriétaire récoltant depuis 1989 sur le site, fort d'une tradition familiale, modernise et agrandit régulièrement le domaine, actuellement d'une superficie de 30 hectares, se répartissant sur plusieurs communes :

La Vernelle, Fontguenand, Lye pour 20 hectares en Valençay et 10 hectares en Touraine sur la commune de Meusnes .

Une démarche fondée sur le choix de techniques respectueuses de l'environnement et inscrites dans un cahier des charges TERRA VITIS.

Jean-François ROY vient d'obtenir la certification niveau 3 Haute Valeur Environnementale HVE afin de :

- Favoriser le développement de la biodiversité en maintenant un écosystème viticole vivant.
- Assurer la transparence des interventions et des pratiques donc maîtriser la traçabilité.

L'exploitation sera reprise par les enfants - 2 frères ROY - avec un développement commercial affirmé...

4 - LES BATFERS

AOP VALENÇAY - LES BATFERS

Cépages : Sauvignon Blanc 70%, Sauvignon Rose 30%

Terroir : Calcaire, Argile à Silex

Superficie : 2 ha

Vinification : Ramassé sur vieilles vignes et en sur maturation pour en extraire la qualité des raisins. Maintien en basse température pour favoriser l'expression des arômes du raisin

Elevage : en cuve inox 6 mois sur lie fine

Accord mets et vins : Il se déguste à l'apéritif et accompagne les poissons mais aussi les fromages de chèvre

Servir à 12°C

Potentiel de garde : 5 ans

5 –SYMPHONIE

AOP VALENCAY - SYMPHONIE

Cépages : Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%

Terroir : Calcaire, Argile à Silex

Superficie : 8 ha

Vinification : Maintien en basse température pour favoriser l'expression des arômes du raisin

Accord mets et vins : Il accompagne agréablement les fruits de mer, les poissons mais aussi les fromages de chèvre tel que le Valençay

Servir à 10°C

Potentiel de garde : 3 ans

6 EXPRESSION

AOP VALENCAY - EXPRESSION

Cépages : Sauvignon Blanc 90%, Chardonnay 10%

Terroir : Calcaire, Argile à Silex

Superficie : 1 ha

Vinification : Maintien en basse température pour favoriser l'expression des arômes du raisin

Elevage : en barrique d'acacias pendant 9 mois

Accord mets et vins : Il accompagne agréablement les fruits de mer, les poissons en sauce ainsi que les fumés

Servir à 9°C

Potentiel de garde : 5 ans