



# COTEAUX DU LOIR



01 juin 2017

# HISTOIRE

Au moyen-âge les moines cisterciens ont choisi deux cépages, le Chenin et le Pineau d'Aunis pour exploiter les vignes dans la région.

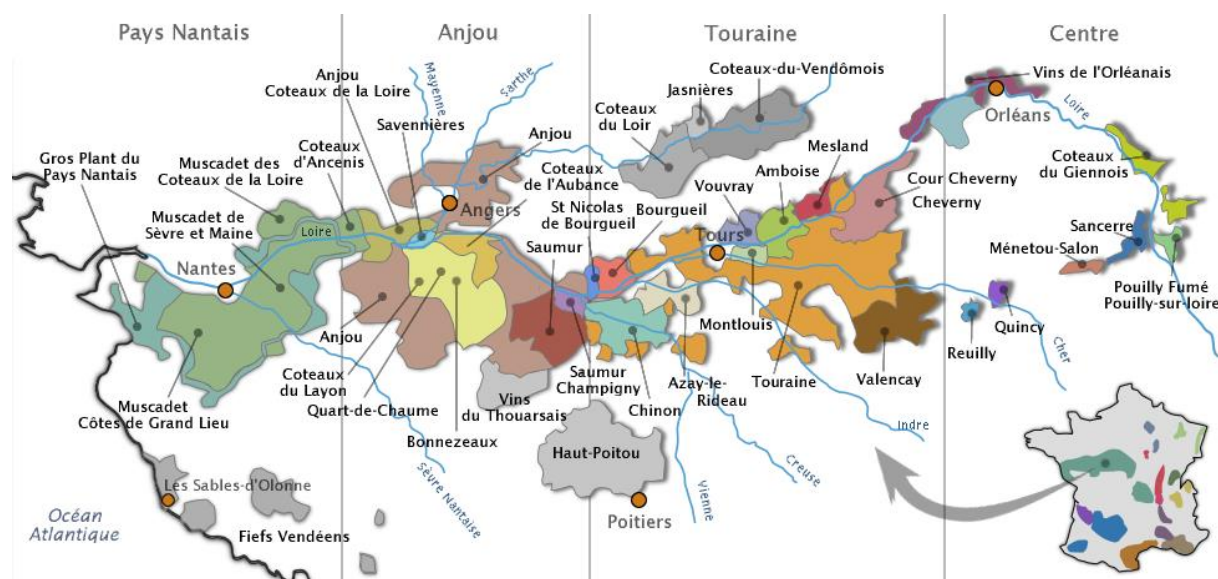
Une carte détaillée de la région, dressée sous Louis XIV, indique déjà l'emplacement de vignobles sur les mêmes parcelles qu'aujourd'hui. Le vin occupe donc une place prépondérante dans la Vallée du Loir depuis le XVIème siècle. Ronsard et Rabelais les célébraient dans leurs écrits et Henri IV faisait servir du Jasnières dans son château de Saint-Germain-en-Laye. Il faudra attendre 1937 pour que le Jasnières reçoive son AOC, suivie par celle de Coteaux du Loir en 1948.

C'est dans les années 70, alors que la polyculture vivrière et l'arboriculture augmentaient de façon significative, que des élus locaux redonnèrent un coup de fouet à ces appellations en subventionnant les plantations et aidant les jeunes générations à prendre la relève.

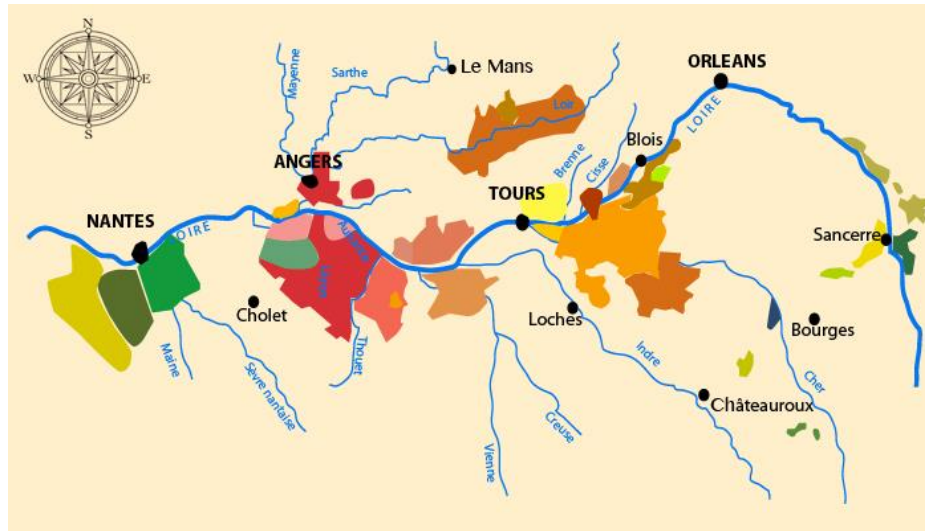
Le Jasnières est exclusivement un vin blanc. Les Coteaux du Loir déclinent de remarquables talents dont la palette va du blanc au rouge en passant par le « gris » et le rosé.

# GEOGRAPHIE

Le coteau du Loir est une appellation des vins de Loire située en Touraine.



Le loir est un affluent de la Sarthe, qu'il rejoint près d'Angers, avant que celle-ci n'accompagne la Loire.



A cheval sur les départements de la Sarthe et de l'Indre et Loire, les rives du Loir accueillent deux appellations assez imbriquées,

-« Jasnières » avec des vins blancs de grande garde sur deux communes Lhomme et Ruillé-sur-le-Loir

-« Coteaux du Loir ». La surface de production de ce vignoble représente 78 hectares sur les rives nord et sud du Loir situés sur 16 communes de la Sarthe :

(Beaumont-sur-Dêne, Chahaigne, Château du Loir, Chenu, Dissay-sous-Courcillon, Flée, La Châtre-sur-le-Loir, Lhomme, Marçon, Montabon, Nogent-sur-Loir, Poncé-sur-le –Loir, Ruillé-sur-Loir, Saint- Germaind'Arcé, Saint-Germain du Val, Saint-Pierre de Chevillé et Vouvray-sur-Loir) ;

et 5 communes d'Indre et Loire :

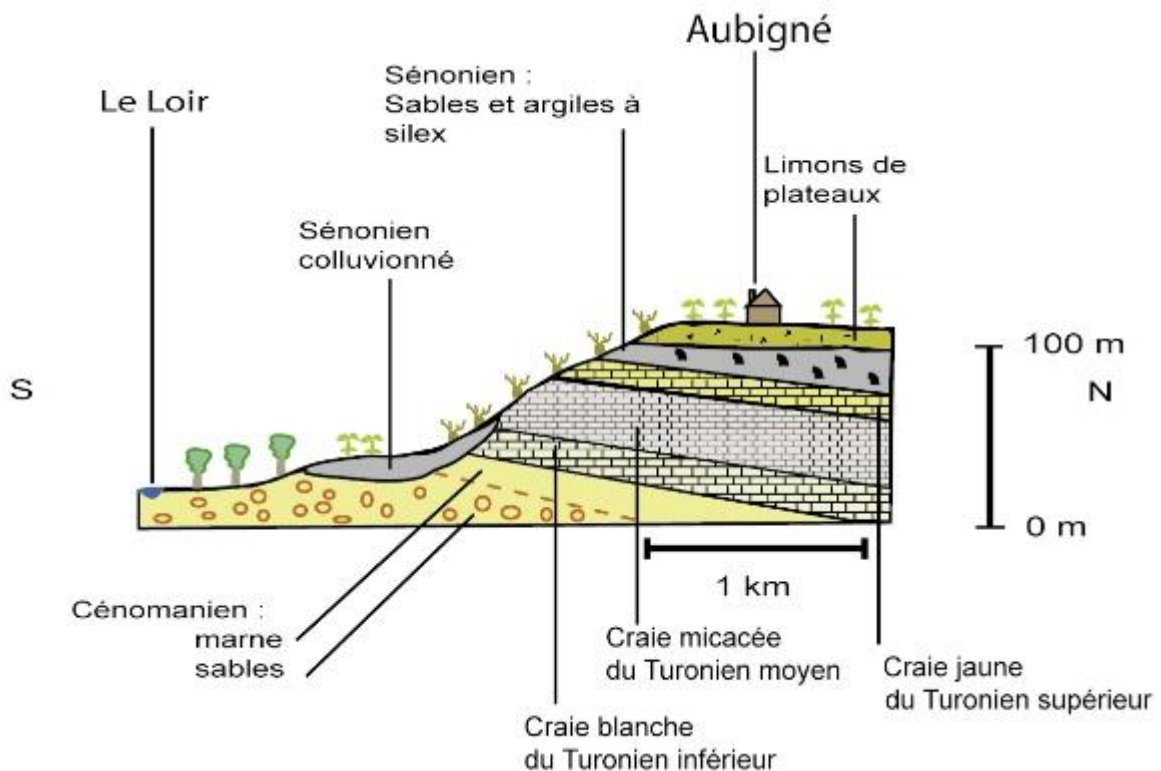
(Bueil, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe sur le Nais, Saint-Paterne-Racan et Villebourg).





# GEOLOGIE

La Roche de base est le turonien (ou tuffeau). C'est une craie tendre, creusée de caves profondes dans lesquelles les vins s'épanouissent lentement jusqu'à leur apogée. Sa décomposition en argiles à silex, donne des sols pentus, très caillouteux, difficiles à travailler, mais où la vigne réussit merveilleusement bien.



# CLIMAT

Cette appellation avec celle de Jasnieres est la plus septentrionale du Val de Loire. Protégée par la forêt de Bercé au Nord et profitant de vallons adjacents et de coteaux exposés plein sud, elle jouit d'un climat tourangeau tempéré, décliné en nombreux microclimats.

# CEPAGES

Coteaux du Loir blanc : le Chenin (ou pineau de la loire)

Coteaux du Loir rosé : Pineau d'Aunis

Coteaux du Loir rouge : Pineau d'Aunis (au moins 50%), Cabernet, Côt ou de Gamay

## *PINEAU D'AUNIS :*



Autrefois appelé **chenin noir**, le **pineau d'Aunis** est un cépage de vigne connu et planté en France depuis l'Antiquité. C'est le plus ancien cépage de Loire. Il se pourrait qu'il soit originaire de la Charente, ou se trouve le pays d'Aunis et Saintonge. Le Pineau d'Aunis aurait par ailleurs une parenté génétique avec le Pé de Perdrix, un cépage originaire du Béarn.

En France, la culture du pineau d'Aunis s'étend sur environ 539 ha (en 1999), principalement dans la Vallée de la Loire.

C'est un cépage vigoureux, fertile, et selon le mode de conduite sa durée de vie peut dépasser facilement les 80 ans. Les vins obtenus sont peu colorés (rouge rubis) pouvant se garder, mais pouvant aussi se consommer dans l'année. Pour ses arômes, on évoque souvent la framboise et le poivre.

Son encépagement se trouve principalement dans le nord de la vallée de la Loire, notamment sur les aires d'appellations contrôlées Coteaux du Vendômois (Loir-et-Cher) et Coteaux-du-Loir (Loir-et-Cher et sud Sarthe).

## **CABERNET FRANC :**

C'est est un cépage noir de cuve. Il appartient à la famille des Carmenets, dont il est le membre le plus proche des variétés sauvages. Selon Guy Lavignac, il proviendrait du côté espagnol du vignoble pyrénéen et aurait gagné le sud-ouest de la France grâce aux pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Ce cépage est planté sur environ 45 000 ha dans le monde dont 36 000 ha en France. L'Aquitaine possède plus de la moitié des superficies cultivées, vient ensuite la vallée de la Loire.

Il se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épicés et parfois de poivron et sa bonne aptitude au vieillissement, vis-à-vis du cabernet-sauvignon qui présente moins d'intérêt organoleptique mais plus de composés phénoliques.

Le vin produit à partir du cabernet franc est peu riche en tanins et par conséquent vieillit assez rapidement. Il est connu pour sa finesse. Selon les terroirs, les parfums évoqués par les connaisseurs se rapprochent de la framboise (vignoble de Bourgueil) ou de la violette (vignoble de Chinon).

## **CÔT :**

Le **Côt N** est un cépage de cuve noir français. Il est également connu sous le nom de **malbec N**. C'est le cépage essentiel de l'AOC Cahors, et il est désormais largement cultivé en Argentine et au Chili.

## **GAMAY :**

C'est est un cépage de cuve français. Il est parfois nommé **gamay noir à jus blanc**, pour le distinguer de ses cousins teinturiers. Abondamment planté dans toute la Bourgogne au Moyen Âge, il finit par concurrencer le pinot noir et faire du tort à la réputation des vins. En effet, il est plus productif et, à l'époque, la quantité procurait de meilleurs rapports, même au détriment de la qualité. Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, finit par s'en émouvoir, craignant pour l'approvisionnement de sa table. Il ordonne d'arracher le gamay, dénommé le « vil et déloyal plant », jusqu'à Mâcon, réservant le gamay au Beaujolais, prouvant que, dès cette époque, on connaissait déjà l'influence de la nature des sols sur les vins.

## Domaine d'OLIVER CHAMPION

Cet ancien sommelier a repris un domaine de dix hectares dans sa Sarthe natale. Posé, cet homme tranquille avance sans précipitation. Il connaît la valeur de chacune de ses parcelles mais se réserve la multiplication des cuvées pour l'avenir. Il vinifie déjà par petits lots.

Il travaille sa vigne d'une façon conventionnelle, mais essaie d'avoir une méthode de culture de plus en plus raisonnée.

### VITICULTURE CONVENTIONNELLE :

A la vigne la démarche conventionnelle s'appuie sur un très large arsenal de produits chimiques, engrais et pesticides, dont les herbicides, insecticides, fongicides, etc.

A la cave, elle profite aussi d'une foule de produits liés « aux avancées » de l'œnologie moderne.

Ses risques ? Faire peu à peu mourir les sols, couper les vins de leur terroir, masquer l'expression du raisin, mettre en péril l'environnement, la santé du vigneron, etc. très majoritaire dans le vignoble, elle connaît cependant un recul grâce à l'émergence de la viticulture Bio.

Olivier CHAMPION élabore deux cuvées différentes en coteaux du Loir rouge, nous dégusterons sa plus renommée.

### Cuvée « Pineau d'Aunis » 2016

Issu de vignes de 35 ans 100% Pineau d'Aunis

Rendement de 55hl/ha

# Domaine DE CEZIN

## Amandine et Xavier FRESNEAU

Déjà quatre générations que la famille FRESNEAU est passionnée par le vin. Amandine et Xavier les enfants de François, ont repris le domaine familial. Ils sont fiers d'arboreur leur label « *Terra vitis* ».

Viticulture raisonnée label « *Terra Vitis* » :

Terra Vitis® est avant tout un mouvement de passionnés. Passion de la vigne, du vin, et plaisir de transmettre.

Quand passion s'accorde avec raison. La marque Terra Vitis® garantit des vins élaborés selon une démarche rigoureuse pour le bien être du consommateur.

L'association Terra Vitis® est très attachée aux valeurs traditionnelles de nos vignobles. En parallèle, Terra Vitis® participe aux avancées techniques et novatrices de la filière. Sa vision allie tradition et innovation au service de la qualité des vins de ses adhérents.

La démarche Terra Vitis® engage à respecter le vignoble et ses hommes. La terre, l'eau, l'air, la vigne et le vin, autant d'éléments qui sont protégés par des règles strictes pour que nos enfants puissent profiter demain de nos paysages viticoles. Agir aujourd'hui pour demain, un principe clé de la démarche Terra Vitis®.

Toutes les interventions sont raisonnées pour limiter l'impact sur l'environnement, sur l'homme et sur le vin. Chaque pratique est enregistrée pour une transparence totale envers le consommateur : c'est la traçabilité.

Cette exigence dans la démarche Terra Vitis® permet une reconnaissance par le Ministère de l'Agriculture depuis 1998 et une certification HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2012.

### Cuvée « Xavier Fresneau » 2014

Assemblage de Pineau d'Aunis 80% de Côt et de Gamay élevé 10 mois en barrique de chêne.

### Cuvée « Génération IV »

100 % Vieilles vignes de Pineau d'Aunis



## Domaine LA ROCHE BLEUE

Sébastien CORNILLE est originaire de Sancerre. Il a toujours travaillé dans la vigne, auparavant il a accompagné les viticulteurs de l'île de la Réunion qui cultivent le Chenin...

Il acquit son domaine de 7ha en 2007. Il est en agriculture biologique depuis 2010.

**Viticulture biologique :**

Pour obtenir le label Agriculture Biologique (label AB), les vignes doivent être conduites selon un cahier des charges précis : interdiction du désherbage ou d'engrais chimiques et de l'utilisation de produits de traitement de synthèse. La protection du vignoble se fait uniquement avec des produits chimiques « d'origine naturelle » tels le dioxyde de soufre (contre l'oïdium) et le sulfate de cuivre (contre le mildiou). En vinification, elle diminue les intrants et le niveau des sulfites ajoutés, et interdit certains gestes comme la désalcoolisation.

En 2014 il y avait 5186 viticulteurs en bio soit 9,1% de la superficie du vignoble en France (source Agence bio).

Sébastien Cornille élabore deux cuvées en Coteaux du Loir rouge, mais les vignes ayant gelé l'année dernière il a fait très peu de bouteilles de sa cuvée 100% d' Pineau d'Aunis et il est en rupture de stock.

### Cuvée « La Guinguette » 2016

**Cépages :** 80 % Pineau d'Aunis, 20 % Gamay - Vigne de 30 ans et plus

**Rendement :** 25 hl/ha

**Terroir :** Argile à perrons, sous sol calcaire. Vignes en plateau ou légers coteaux exposés sud-sud Est

**Mode de culture :** Vignoble conduit en agriculture biologique, récolte manuelle avec tri sévère.

**Vinification :** Expression du millésime et du terroir recherché, pas de levures rajoutées ni d'intrants uniquement un peu de sulfites. Macération semi carbonique de 20 jours en cuve avant pressurage. Fin de fermentation en barrique (Pineau d'Aunis) et en cuve (Gamay) en cave troglodyte.

## Domaine DE BELLIVIERE

Eric et Christine NICOLAS ont créé le domaine de 15 hectares en 1995. Sa culture se nourrit d'une histoire liée à un savoir faire toujours plus grand et d'esprit sans cesse en effervescence. L'intégralité du vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2005 et certifié en biodynamie depuis le millésime 2011.

### Viticulture biodynamie :

C'est un système de production agricole issue du courant ésotérique de l'anthroposophie. L'*anthroposophie* est une philosophie occulte traitant de l'Homme et son environnement naturel. Le terme d'« anthroposophie » est inspiré du livre de Thomas Vaughan *Anthroposophia Theomagica*, et signifie « la sagesse appliquée à l'Homme ».

Les bases dogmatiques de la biodynamie ont été posées par *Rudolf Steiner* dans une série de conférences données aux agriculteurs en 1924.

La biodynamie se base principalement sur la notion d'organisme agricole, c'est-à-dire sur la complémentarité entre le monde minéral, végétal et animal dans l'équilibre de l'écosystème agricole. En complément des techniques de l'agriculture biologique, la biodynamie utilise entre autres des préparations spécifiques dynamisées à base de plantes, de quartz ou de bouse de vache (technique proche de l'homéopathie), ainsi que les rythmes lunaires et planétaires pour la planification de travaux agricoles.

En 2014 il y avait 475 viticulteurs en France (sources Demeter et biodyvin).

Le domaine Bellivière élabore 2 cuvées en coteaux du Loir rouge :

La cuvée « rouge gorge » et la cuvée « Hommage à Louis Derré »

### Cuvée « Le Rouge Gorge » :

Cette cuvée est un hommage à ce petit oiseau qui se montre au printemps.

**Cépages** : 100% Pineau d'Aunis, vignes de 25 à 45 ans.

**Rendement** : 25hl/ha pour obtenir suffisamment de matière mêmes dans les années difficiles.

**Terroir** : Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs rouges.

**Mode de culture** : travail des sols ( labour, déchaussage et grattage), pas de désherbage.

**Vinification** : un mois en cuve pour la fermentation alcoolique avec pigeage, assemblage systématique du vin de goutte et du vin de presse, malolactique naturelle en barriques récentes. Elevage un an à 18 mois.  
Les équilibres obtenus sont l'œuvre de la nature.

### Cuvée « Hommage à Louis Derré » :

**Cépages** : 100% Pineau d'Aunis, vignes de 80 à 100 ans.

**Rendement** : 25hl/ha. Vendanges manuelles.

**Terroir** : Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs rouges.

**Mode de culture** : travail des sols ( labour, déchaussage et grattage), pas de désherbage.

**Vinification** : un mois en cuve ouverte pour la fermentation alcoolique avec pigeage, assemblage systématique du vin de goutte et du vin de presse, malolactique naturelle en barriques récentes. Elevage un an en barriques de 3 à 5 vins.  
Les équilibres obtenus sont l'œuvre de la nature.

Pour terminer notre petit tour des différentes façons de cultiver la vigne et de faire du vin, après les viticultures conventionnelle, raisonnée, bio et biodynamie, il y a aussi la viticulture nature.

#### VITICULTURE NATURE :

L'ambition des vignerons nature ? Pour caricaturer un peu, ne faire du vin qu'avec du raisin. Il n'existe pas pour l'instant de certification officielle. A minima les vignerons suivent les principes de l'agriculture bio ou biodynamie dans les vignes et sont allergiques à toute chimie. En cave, l'idée est de manipuler les vins le moins possible et de supprimer les intrants : un chouia de soufre peut être éventuellement toléré à la mise en bouteilles, selon les écoles, mais des vignerons s'en passent totalement comme le revendiquent par exemple les adhérents de l'Association des vins naturels ou l'association Les Vins S.A.I.N.S. (Sans Aucun Intrans Ni Sulfite)

Ces viticulteurs sont au nombre de 48 en France.