



# VINS DE LOIRE

**FOOD**  
PAYS  
DE LA  
**LOIRE**  
Produit, transformé, d'ambassade  
*Ouvrons le monde à vos saveurs !*

 Région  
PAYS DE LA LOIRE

# L'HISTOIRE DES VINS DU VAL DE LOIRE, FRANCE

*Si les Romains ont planté les premiers ceps au bord du rivage atlantique, c'est aux princes et prélats du temps des rois de France que la vigne du Val de Loire doit son développement et sa diversité.*

*Au IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècle, ce sont les religieux qui cultivent la vigne. A cette époque, la Loire devient un moyen de circulation idéal. Elle a ainsi grandement favorisé le développement des vignobles, en facilitant le commerce entre les différents ports fluviaux.*

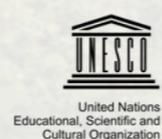
*A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, comme pratiquement tous les vignobles du monde, les vignobles de la Loire eurent à souffrir de la crise du phylloxéra, les détruisant en grande partie. Les anciens cépages ont été greffés à des pieds de vigne plus résistants et ont permis la production d'appellations de grands renoms.*

*Aujourd'hui, le Val de Loire possède 85 appellations et dénominations, sans oublier une grande variété de Vins De Pays (VDP).*

2000 ans d'histoire



*Le Val de Loire (entre Sully-sur-Loire et Chalonnes-sur-Loire) a été classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO.*



Carte du vignoble.....	p 4-5
Le vignoble des vins de Loire.....	p 6-7
4 grands terroirs de production .....	p 8-11
Les blancs .....	p 12-13
Les rouges.....	p 14-15
Les rosés.....	p 16-17
Les fines bulles.....	p 18-19
Découvrir le vignoble en région Pays de la Loire.....	p 20-21
Accords mets et vins .....	p 22-23



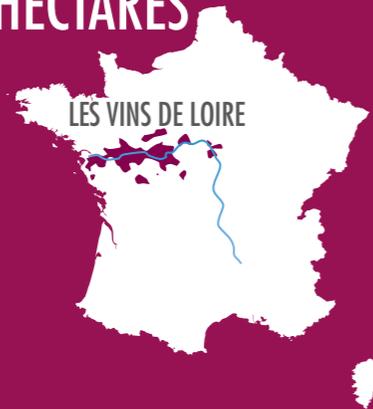


# LE VIGNOBLE DES VINS DE LOIRE



PRODUCTEUR  
EN VIN BLANC  
AOC

3<sup>ÈME</sup> VIGNOBLE  
DE FRANCE  
EN SUPERFICIE :  
70 000 HECTARES



## 4 TERROIRS DE PRODUCTION :

- LE PAYS NANTAIS
- L'ANJOU ET LE SAUMUROIS
- LA TOURAINE
- LE CENTRE



ENVIRON

3 200 000  
HECTOLITRES

VOLUME DE PRODUCTION

85 APPELLATIONS ET DÉNOMINATIONS



% DE PRODUCTION  
PAR COULEUR  
DU VIN



420 000 000  
DE BOUTEILLES  
VENDUES PAR AN

source : France Agrimer



1<sup>ER</sup> VIGNOBLE  
ENOTOURISTIQUE DE FRANCE

RECONNU POUR LA QUALITÉ  
DE SON ACCUEIL  
(EX AEOQUO AVEC L'ALSACE)

# 4 GRANDS TERROIRS DE PRODUCTION

Gravitant autour de ces 4 grandes zones de production, des terroirs plus petits tels que les Fiefs Vendéens, le Haut Poitou, ... font la richesse et la diversité des vins du vignoble de Loire.

## LES VINS DE NANTES

S'étirant de l'Océan Atlantique vers les terres, le vignoble de Nantes est caractérisé par de grandes variations climatiques qui donnent à chaque millésime une spécificité particulière aux notes minérales et marines notamment pour le "Muscadet", le plus connu d'entre tous.

Ce vin blanc, synonyme de fête, est un vin sec qui s'accompagne à la dégustation d'un discret parfum floral, fruité et/ou minéral et il s'amplifie lorsqu'il est vinifié sur lie (un dépôt suite de la fermentation alcoolique). Les Coteaux d'Ancenis, rouges, blancs ou rosés, s'offrent avec des arômes fruités aux amateurs de vins tendres. Le Gros Plant est un vin blanc vif, réputé pour s'harmoniser avec les fruits de mer, et plus particulièrement les huîtres.



## LES VINS D'ANJOU ET DE SAUMUR

Avec un climat tempéré sur une grande diversité de sols, le terroir d'Anjou et de Saumur dispose d'une étonnante richesse de vins. Les vins blancs secs sont fruités et racés et les vins blancs liquoreux sont généreux et aromatiques. Les vins rouges sont de couleur rubis avec des notes de fruits rouges très agréables dès leur jeunesse. Les rosés, secs ou tendres, parfumés et légers, sont toujours agréables à boire frais en toutes circonstances. Les vins à fines bulles, blancs ou rosés, sont à l'image de leur région toute en finesse et élégance.



# 4 GRANDS TERROIRS DE PRODUCTION

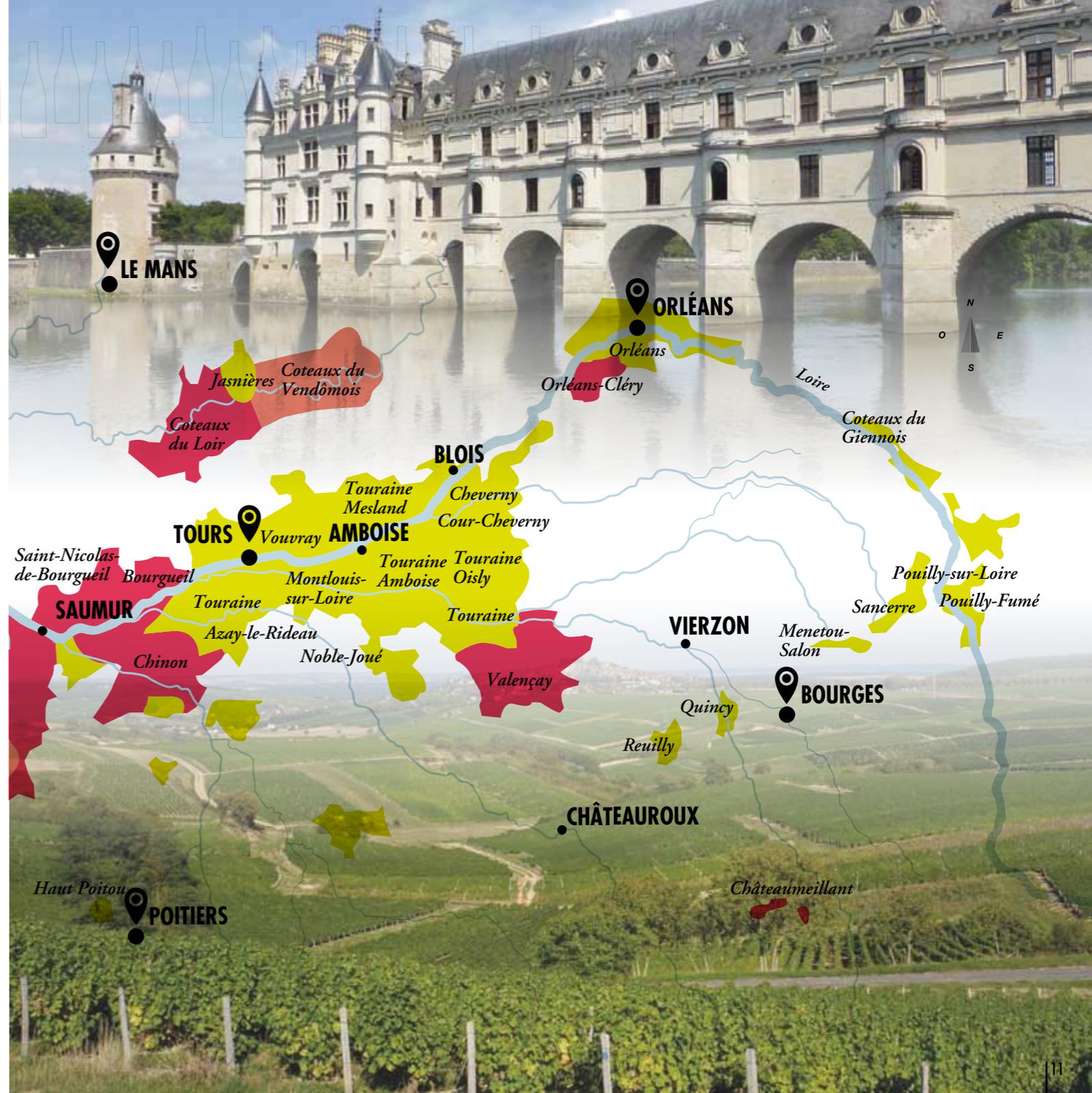


## LES VINS DU CENTRE

Le vignoble du Centre-Loire présente des terroirs permettant la production de grands vins blancs. Ces vins sont fins, alertes et pleins de fruits, avec des arômes évoquant le genêt et la feuille de cassis, qui évoluent souvent vers les agrumes et l'acacia. Le vignoble du Centre-Loire offre également des vins rouges souples et parfumés, pleins et longs en bouche, et des rosés d'une grande finesse, aux arômes délicats évoquant souvent les fruits d'automne.

## LES VINS DE TOURAINE

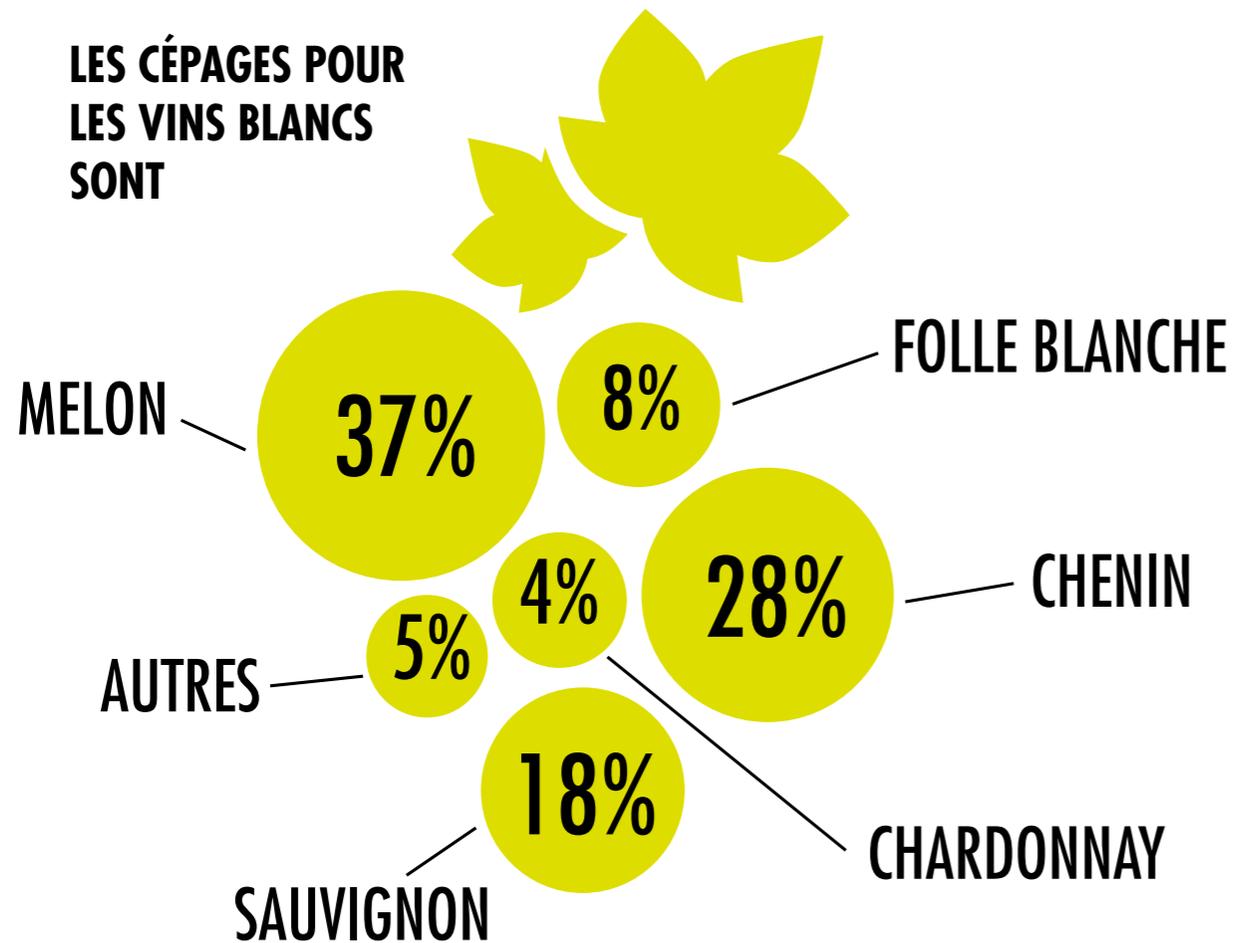
Située au sud-ouest du Bassin Parisien, la Touraine est une zone de confluence : sur son territoire, le Cher, l'Indre et la Vienne rejoignent la Loire. Le vignoble, long d'une centaine de kilomètres, s'étend sur les coteaux calcaires, bordant les vallées depuis la forêt de Sologne à l'est jusqu'aux limites de l'Anjou à l'ouest. Le vignoble couvre dix-huit Appellations d'Origine Contrôlée. Il bénéficie d'un climat océanique permettant l'épanouissement d'une gamme de vins de garde d'une grande diversité : des vins rouges riches, amples et corsés ou plus délicats, à boire jeunes ; des blancs secs, demi-secs et moelleux ; des fines bulles légères et agréables ; des rosés à la belle robe claire.



# LES VINS BLANCS

Secs, demi-secs, moelleux ou liquoreux, le vignoble de la Loire est le 1er producteur de vins blancs tranquilles en France et une palette riche en goût grâce à ses terroirs. Les « secs » se caractérisent surtout par leur fraîcheur, leur souplesse et leur finesse aux arômes délicats. A l'opposé, les « liquoreux » s'affirment en rondeur et expression grâce à la récolte par tris successifs de raisins surmûris.

## LES CÉPAGES POUR LES VINS BLANCS SONT



## LES APPELLATIONS AOC OU AOP EN VINS BLANCS SONT :

### PAYS NANTAIS

Muscadet\*  
Muscadet Sèvre-et-Maine\*  
Muscadet Coteaux de la Loire\*  
Muscadet Côtes de Grandlieu\*  
Muscadet Cru Communaux :  
Clisson, Gorges, Le Pallet  
Coteaux d'Ancenis  
Gros Plant des Pays Nantais\*

\* également produit "sur lie"

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Melon de Bourgogne  
Melon de Bourgogne  
Melon de Bourgogne  
Melon de Bourgogne

Melon de Bourgogne  
Pinot Gris, Chenin  
Folle Blanche, Colombar B,  
Montils B

Touraine

Touraine Amboise  
Touraine Azay-le-Rideau  
Touraine Chenonceaux  
Touraine Mesland

Touraine Oisly  
Valençay

Vouvray

Chardonnay, Chenin,  
Sauvignon, l'Arbois  
Chenin

Chenin  
Sauvignon

Chardonnay, Chenin,  
Sauvignon

Sauvignon  
Sauvignon, Chardonnay et  
Arbois

Chenin, Arbois

### ANJOU-SAUMUR

Anjou

Anjou Coteaux de la Loire  
Bonnezeaux  
Coteaux de l'Aubance  
Coteaux de Saumur  
Coteaux du Layon  
Coteaux du Layon Beaulieu sur Layon  
Coteaux du Layon Premier Cru Chaume  
Coteaux du Layon Faye d'Anjou  
Coteaux du Layon Rablay sur Layon  
Coteaux du Layon Rochefort sur Loire  
Coteaux du Layon Saint Aubin de Luigné  
Coteaux du Layon Saint Lambert du Lattay  
Quarts de Chaume Grand Cru  
Saumur

Savennières  
Savennières Coulée de Serrant  
Savennières Roche aux Moines

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Chardonnay, Chenin,  
Sauvignon

Chenin  
Chenin  
Chenin  
Chenin  
Chenin

Chenin  
Chenin  
Chenin  
Chenin  
Chenin  
Chenin, Chardonnay et  
Sauvignon

Chenin  
Chenin  
Chenin

### CENTRE-LOIRE

Coteaux du Giennois  
Menetou-Salon  
Pouilly Fumé  
Pouilly sur Loire  
Quincy  
Reuilly  
Sancerre

### AUTRES TERROIRS

AOC Haut Poitou

AOC Fiefs Vendéens

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Sauvignon  
Sauvignon  
Sauvignon  
Chasselas  
Sauvignon  
Sauvignon  
Sauvignon

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Sauvignon, Chardonnay, Chenin  
et Fié gris  
Chenin, Sauvignon, Chardonnay

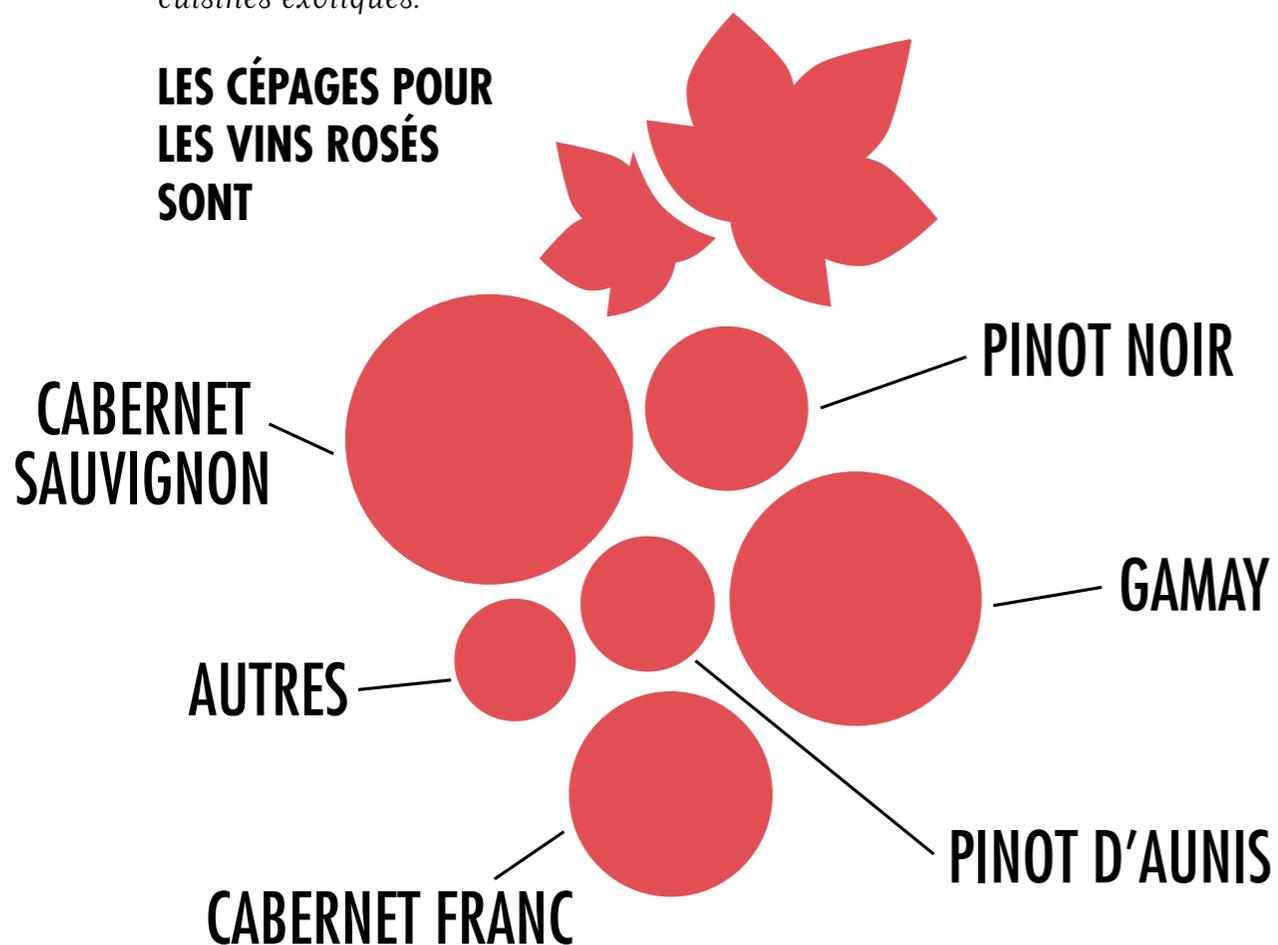


"Appellation d'origine contrôlée" (AOC ou AOP) est un label européen qui distingue la qualité du vin produit sur un territoire, d'un ou de plusieurs cépages associé à un savoir-faire local.

# LES VINS ROSÉS

Si des vins rosés sont vinifiés dans la plupart des vignobles de Loire, l'Anjou-Saumur reste leur terre de prédilection. Demi-secs à secs, ce sont des vins francs, légers, fruités et rafraichissant à boire jeunes, ce qui n'exclut pas la capacité de garde de certains les grandes années. Longtemps considérés comme de simple « vins de soif », ils trouvent de plus en plus souvent place sur les bonnes tables, où il est désormais courant de voir, par exemple, un rosé accompagner poissons, fruits de mer et les cuisines exotiques.

## LES CÉPAGES POUR LES VINS ROSÉS SONT



## LES APPELLATIONS AOC OU AOP EN VINS ROSÉS SONT :

### PAYS NANTAIS

Coteaux d'Ançenis

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Gamay noir

### ANJOU-SAUMUR

Cabernet d'Anjou

Rosé d'Anjou

Rosé de Loire

Saumur

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Côt, Gamay, Grolleau et Pineau d'Aunis

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Grolleau, Pineau d'Aunis, Gamay et Côt

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Pineau d'Aunis

### TOURAIN

Bourgueil

Cheverny

Chinon

Coteaux du Loir

Coteaux du Vendômois

Orléans

Rosé de Loire

St-Nicolas-de-Bourgueil

Touraine

Touraine Amboise

Touraine Azay-le-Rideau

Touraine Mesland

Touraine Noble Joué

Valençay

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Cabernet franc, Gamay, Pinot noir, Côt

Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Cabernet franc, Côt, Gamay, Grolleau, Pineau d'Aunis

Pinot d'Aunis, Pinot noir, Cabernet Franc

Pinot Gris, Pinot noir, Meunier noir

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Grolleau, Pineau d'Aunis, gamay et Côt

Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Gamay, Meunier, Pinot, Grolleau, Côt...

Gamay, Côt, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Grolleau

Gamay

Gamay, Pinot noir, Cabernet sauvignon

Gamay, Pinot noir, Côt

### CENTRE-LOIRE

Châteaumeillant

Coteaux du Giennois

Menetou-Salon

Reuilly

Sancerre

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Gamay, pinot

Gamay, pinot

Pinot noir

Pinot gris et noir

Pinot noir

### AUTRES TERROIRS

Fiefs Vendéens

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Pinot noir, Gamay, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Négrette

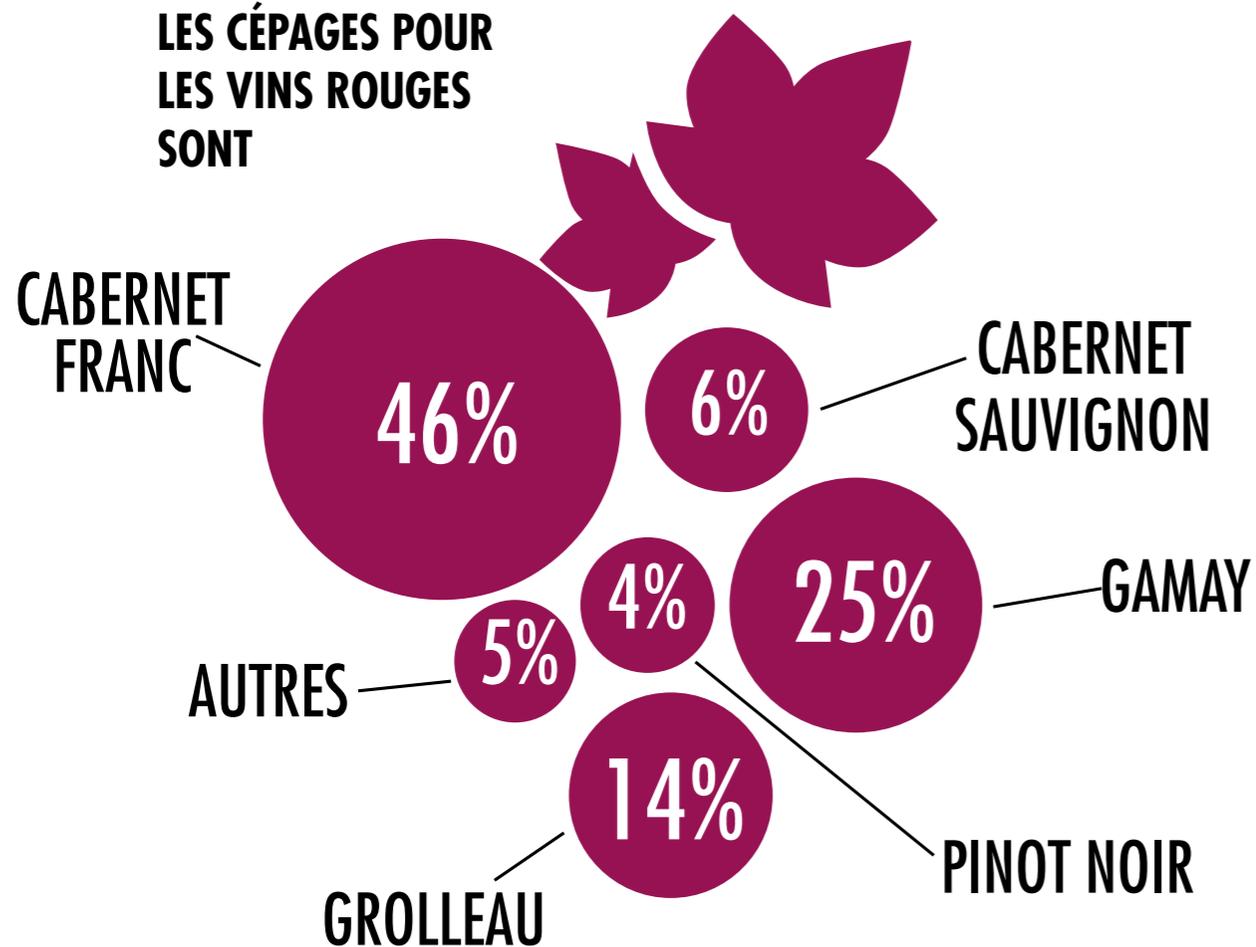


“Appellation d'origine contrôlée” (AOC ou AOP) est un label européen qui distingue la qualité du vin produit sur un territoire, d'un ou de plusieurs cépages associé à un savoir-faire local.

# LES VINS ROUGES

Du fait de la grande variété des terroirs et des savoir-faire transmis de génération en génération, la gamme des vins rouges de Loire est très large et répondra certainement à vos exigences pour toute occasion. Qu'ils soient ronds, veloutés, tanniques, moelleux, fruités, poivrés ou épicés, vous serez étonné par la recherche de l'équilibre des arômes.

## LES CÉPAGES POUR LES VINS ROUGES SONT



## LES APPELLATIONS AOC OU AOP EN VINS ROUGES SONT :

### PAYS NANTAIS

Coteaux d'Anenis

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Gamay noir

### ANJOU-SAUMUR

Anjou  
Anjou Gamay  
Anjou-Villages  
Anjou-Villages Brissac  
Saumur  
Saumur Champigny  
Saumur Puy-Notre-Dame

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot d'Aunis, Grolleau (max10%)  
Gamay noir  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Pinot d'Aunis  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### TOURAIN

Bourgueil  
Cheverny  
Chinon  
Coteaux du Loir  
Coteaux du Vendômois  
Orléans  
Orléans - Cléry  
Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
Touraine  
Touraine Amboise  
Touraine Chenonceaux  
Touraine Mesland  
Valençay

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Pinot Noir  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Pinot d'Aunis, Cabernet, Côt, Gamay, Grolleau  
Pinot d'Aunis  
Meunier, Pinot noir  
Cabernet Franc  
Cabernet Franc  
Côt, Cabernet Franc  
Gamay, Côt, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Côt, Cabernet Franc, Gamay  
Gamay, Côt, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Gamay, Pinot, Côt

### CENTRE-LOIRE

Châteaumeillant  
Coteaux du Giennois  
Menetou-Salon  
Reuilly  
Sancerre

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Gamay  
Gamay, Pinot  
Pinot  
Pinot  
Pinot

### AUTRES TERROIRS

Fiefs Vendéens  
Haut Poitou

### CÉPAGES PRINCIPAUX

Gamay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,  
Pinot, Grolleau, Negrette  
Cabernet Franc



"Appellation d'origine contrôlée" (AOC ou AOP) est un label européen qui distingue la qualité du vin produit sur un territoire, d'un ou de plusieurs cépages associé à un savoir-faire local.

# LES FINES BULLES

*En Val de Loire, la production moyenne de vins de base pour vins mousseux d'Appellation d'Origine Contrôlée est de 335 338 hectolitres. Six AOC se partagent les récoltes. Bruts ou parfois demi-secs, blancs ou rosés, ces vins mousseux ont en commun d'être légers, élégants et finement aromatiques. Elaborés en méthode traditionnelle, ce sont des vins festifs par excellence.*



## LES APPELLATIONS ET LE VOLUME DE PRODUCTION ANNUEL MOYEN

AOC Crémant de Loire  
62 135 hectolitres par an

AOC Saumur  
81 547 hectolitres par an

AOC Vouvray  
134 776 hectolitres par an

AOC Touraine  
34 425 hectolitres par an

AOC Montlouis-sur-Loire  
17 818 hectolitres par an

AOC Anjou  
4 637 hectolitres par an



“Appellation d’origine contrôlée” (AOC ou AOP) est un label européen qui distingue la qualité du vin produit sur un territoire, d’un ou de plusieurs cépages associé à un savoir-faire local.

# DÉCOUVRIR LE VIGNOBLE EN RÉGION PAYS DE LA LOIRE

## QUELQUES CHIFFRES CLÉS

**1300 exploitations viticoles • 80 entreprises de négoce • 5 caves coopératives**

Surface : **environ 31 500 ha** (7<sup>ème</sup> région viticole française en surface)

Anjou-Saumur (19 000 ha) / Nantes (11 500 ha) / Sarthe (200 ha) et Vendée (1 300 ha)

**Environ 40 appellations (AOC-AOP) et vins IGP**  
**avec pour seule origine géographique, le Val de Loire**

**8 000 emplois et services** (vignes et vins jusqu'à la commercialisation)

Production en volume **2 000 000 hl**

**17% du volume exporté** vers 54 destinations

**350 entreprises viticoles** qui exportent

## TOP 4 DES PAYS ACHETEURS



USA



LE ROYAUME-UNI



LA BELGIQUE



ALLEMAGNE



## CENOTOURISME

*Bienvenue sur les routes des vins de Loire !*

17 boucles pour visiter à pied, à vélo ou en voiture les caves touristiques du **vignoble en région Pays de la Loire**.

En savoir plus : [www.enpaysdelaloire.com/routes-des-vins](http://www.enpaysdelaloire.com/routes-des-vins)

Les Maisons des vins de Loire vous accueillent également pour déguster la palette des vins de Loire :

• **Maison des Vins d'Angers :**

5 Bis Place du Président Kennedy - 49100 ANGERS

Tél : +33 (0)2 41 17 68 20

• **Maison des vins d'Anjou et de Saumur :**

7 Quai Carnot - 49400 SAUMUR

Tél : +33 (0)2 41 38 45 83

## CONTACTS UTILES SUR LE VAL DE LOIRE :

### EN RÉGION PAYS DE LA LOIRE

#### FOOD'LOIRE

Chambre Régionale d'Agriculture

Pays de la Loire (Angers)

Tél : +33 (0)2 41 18 60 17

[sandrine.coulon@pl.chambagri.fr](mailto:sandrine.coulon@pl.chambagri.fr)

[www.foodloire.fr](http://www.foodloire.fr)

#### CONSEIL RÉGIONAL DES PAYS DE LA LOIRE

Direction des Affaires Internationales

Tél : +33 (0)2 28 20 59 54

[caroline.moutel@paysdelaloire.fr](mailto:caroline.moutel@paysdelaloire.fr) / [www.paysdelaloire.fr](http://www.paysdelaloire.fr)

#### INTERLOIRE (Tours)

Tél : +33 (0)2 47 60 55 00

[contact@vinsdeloire.fr](mailto:contact@vinsdeloire.fr) / [www.vinsvaldeloire.fr](http://www.vinsvaldeloire.fr)

### EN RÉGION CENTRE

#### DEV'UP CENTRE-VAL DE LOIRE (Orléans)

Tél : +33 (0)2 38 88 88 10

[contact@devup-centrevaldeloire.fr](mailto:contact@devup-centrevaldeloire.fr) / [www.devup-centrevaldeloire.fr](http://www.devup-centrevaldeloire.fr)

#### BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE (BIVC)

(Sancerre)

Tél : +33 (0)2 48 78 51 07

[sophie.grosman@vinsvaldeloire.fr](mailto:sophie.grosman@vinsvaldeloire.fr) / [www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# ACCORDS METS ET VINS

*Panorama 4 Vins et Saveurs avec 2 recettes*

## APÉRITIF

*Rillette de porc et dés de pommes sur toast  
A servir avec un Coteaux du Layon*

## ENTRÉE

*Fruits de mer  
A servir avec un Muscadet*

## PLAT

*Poulet fermier aux champignons blancs et pommes de terre primeurs de Noirmoutier  
A servir avec un verre de Saumur-Champigny*

Recette : (4pers)

Faire dorer les 4 filets de poulet d'Ancenis dans une poêle chaude avec une noix de beurre au sel de Guérande et une pincée de romarin.

Pour la sauce, dans une casserole ajouter les champignons avec du cidre pendant 3 min à feu doux et ajouter 20 cl de crème fraîche épaisse.

Cuire à la poêle les pommes de terre primeurs avec du beurre et du thym.

## FROMAGE

*Plateau de fromages : curé nantais, galet de Loire, ...  
A servir avec un Rosé*

## DESSERT

*Un crémet d'Anjou*

*A servir avec un Crémant de Loire*

La recette : (4pers)

Battez 500 gr de crème fraîche au fouet. Battez 500 gr de blancs d'œufs en neige. À l'aide du fouet, mélangez délicatement les deux préparations. Versez la mousse obtenu, de consistance ferme, dans le moule et mettez au réfrigérateur 4h. Servir sur une assiette avec un coulis de fruits rouges.



# CONTACTEZ-NOUS



## FOOD'LOIRE CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE

9 rue André-Brouard - CS 70510  
49105 ANGERS Cedex 02

Tél. +33 (0)2 41 18 60 10

foodloire@pl.chambagri.fr  
www.foodloire.fr



## CONSEIL RÉGIONAL DES PAYS DE LA LOIRE

Hôtel de la région  
1 rue de la Loire  
44966 NANTES Cedex 09

Tél. +33 (0)2 28 20 50 00

accueil@paysdelaloire.fr  
www.paysdelaloire.fr

