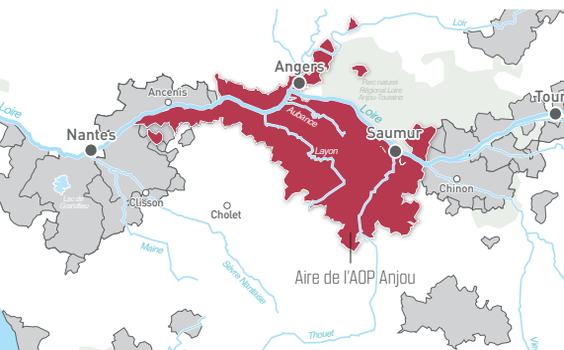


Anjou

AOP/AOC par décret original du 31 décembre 1957, modifié le 15 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation s'étend sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 des Deux-Sèvres et 9 de la Vienne. Cette AOC régionale englobe de nombreuses AOC sous-régionales et communales.

Superficie :

Rouge : 920 ha (+ 60 ha d'Anjou Gamay).

Blanc : 500 ha.

Anjou Pétillant et Anjou Mousseux (ou « Anjou Fines Bulles ») : 80 ha.

Histoire : Les moines ont joué un rôle privilégié dans le développement du vignoble, chaque monastère ayant son clos de vignes. Quand Henri II Plantagenêt devient roi d'Angleterre en 1154, les vins d'Anjou sont servis à la cour sous son règne, mais aussi sous celui de ses successeurs. Tout ce que la France et l'Angleterre compte de têtes couronnées contribuera donc pendant près d'un millénaire à la réputation des vins de Loire. Sous cette impulsion, le vignoble s'est étendu des bords de la Loire vers ses affluents aux XVI^e et XVII^e siècles.



Sols : La zone d'appellation comprend deux régions distinctes :

L'Anjou Noir ou « Anjou sur schiste » sur sols sombres de schistes (bordure Sud-Est du Massif Armoricain) est l'aire la plus étendue ;

L'Anjou Blanc ou « Anjou sur tuffeau », de surface plus restreinte, sur terres blanches résultant de l'altération de la craie (tuffeau) de l'extrémité Sud-Ouest du Bassin Parisien.

Climat : De type océanique tempéré mais plutôt sec, avec une amplitude thermique assez faible, il s'agit là de la proverbiale « douceur angevine ».

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 70 400 hl.

Rouge : 47 300 hl,

Blanc : 19 000 hl,

Fine Bulle : 4 100 hl.

Rendement de base : 60 hl/ha pour les anjous blancs et rouges et 67 hl/ha pour les fines bulles.

Cépages :

Rouge : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis et Grolleau (10% maximum) ou 100 % Gamay (Anjou Gamay).

Blanc : Chenin (80 % minimum), Sauvignon, Chardonnay.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité de 4 000 à 5 000 pieds/ha.

Taille guyot simple ou double.

DÉGUSTATION

Rouge : Robe rubis, finesse aromatique de fruits rouges et de fleurs (iris, violette), bouche fraîche aux tannins fins. Servir à 16-17°.

Anjou Gamay : Souple et frais aux arômes de fleurs blanches et fruits rouges, il se déguste jeune lorsqu'il est vinifié en primeur. Servir à 14-15°.

Blanc : Robe jaune or, pâle à soutenue, nez concentré de miel et d'abricot (sols schisteux) ou arômes plus floraux (présence de Sauvignon et/ou de Chardonnay), bouche fine et veloutée. Servir à 10° (6° pour les fines bulles).

Harmonie des mets et des vins :

Rouge : Viandes blanches, charcuteries, petits farcis (légumes et champignons)...

Blanc : Homard, saint-jacques, turbot, cocotte de légumes ou poularde aux morilles et crème ou tajine d'agneau.

Potentiel de garde : La plupart des vins d'AOC Anjou s'épanouissent dans les 2 à 3 ans, les primeurs doivent être dégustés avant l'été.

