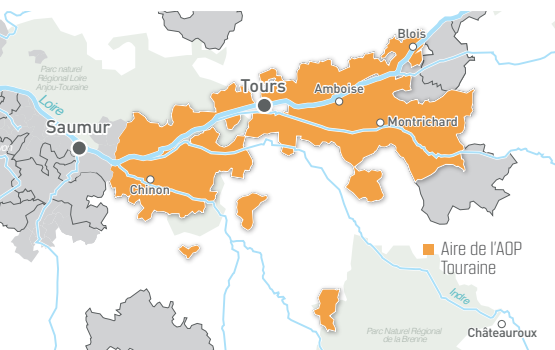


Touraine

AOP/AOC par décret original du 24 décembre 1939, modifié le 23 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation s'étend des limites de l'Anjou aux portes de la Sologne dans une zone de confluence formée par la Loire et ses affluents, répartie sur 143 communes (101 en Indre-et-Loire et 42 en Loir-et-Cher). C'est au Sud-Est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher et entre le Cher et la Loire, que se situe la majeure partie du vignoble.

Superficie : 4 450 ha.

Histoire : La fondation du monastère de Marmoutier par Saint- Martin, en 372, marque le début de l'extension du vignoble de Touraine. La proximité des cours d'eau joue un rôle important dans la croissance du vignoble, fleuves et rivières constituant autant de voies de communication qui favorisent l'exportation. Ce développement connaît son apogée au XIX^e siècle, la Touraine est alors depuis un siècle l'un des principaux fournisseurs en vin de la capitale. Après une période de crise qui dure jusqu'à la seconde guerre mondiale, la Touraine s'oriente définitivement vers les vins de qualité.

Sols : La nature des sols est très variée, avec les «perruches» (argiles à silex), les «aubuis» (argilo- calcaire sur sous sol crayeux) et les

sables sur argiles de la zone Est ; mais aussi des graviers légers, des faluns (sable)...

Climat : Influence maritime à l'Ouest qui prend peu à peu un caractère continental en allant vers l'Est. Ces écarts climatiques, combinés aux différents sols, déterminent le choix des cépages (plutôt tardifs à l'Ouest et précoces à l'Est) et donc la grande variété de vins.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 207 000 hl.

Blanc : 117 800 hl,

Rouge : 46 000 hl,

Rosé : 16 500 hl,

Fine bulle : 26 700 hl.

Rendement de base :

- Rouges et rosés : 60 hl/h.

- Blancs : 65 hl/ha.

- Fines bulles : 72 hl/ha.

Cépages :

Blancs : Sauvignon Blanc (80% minimum), Sauvignon Gris.

Rouges : cépages principaux : Cabernet Franc et Côt (80% minimum dans l'assemblage) avec des dispositions particulières (le Côt minimum 50%, le Cabernet minimum 80% si produit à l'ouest de Tours).

Cépages accessoires : Cabernet Sauvignon, Pinot Noir et Gamay (proportion minimum 85% avec l'indication « Gamay »).

Le Touraine rouge est susceptible de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » (cépage Gamay).

Rosés : comme le rouge avec Grolleau, Meunier, Pineau d'Aunis et Gris.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité de 5 000 pieds/ha.

Taille généralement Guyot simple, taille à coursons et cordons de royat.

DÉGUSTATION

Blanc : Les vins de Sauvignon sont aromatiques. Très vifs, ils évoquent le genêt, le chèvrefeuille et les fruits exotiques. Le Chenin Blanc et l'Orbois sont exclusivement destinés aux fines bulles où ils expriment des senteurs délicates de brioche, de pomme verte et de miel.

Rouge : Le Gamay, souvent monocépage, donne des vins légers et francs aux arômes caractéristiques de fruits rouges. Les vins d'assemblage allient ce côté juvénile et frais à la structure des autres cépages.

Rosé : Les assemblages classiques donnent des vins frais et délicats.

Température de service :

Les vins rosés et blancs, tranquilles ou effervescents sont servis à 10°; les rouges de Gamay ou d'assemblage sont rafraîchis à 14°.

Harmonie des mets et des vins :

Asperges de Sologne, fruits de mer, poissons, fromages de chèvre pour les blancs.

Rillons, viandes, charcuterie pour les rouges.

Potentiel de garde : Dans les 2/3 ans pour la plupart des touraine. 3 à 5 pour les Touraine Rouge. Dans les 5 à 7 ans pour certaines dénominations comme Touraine Oisly.

