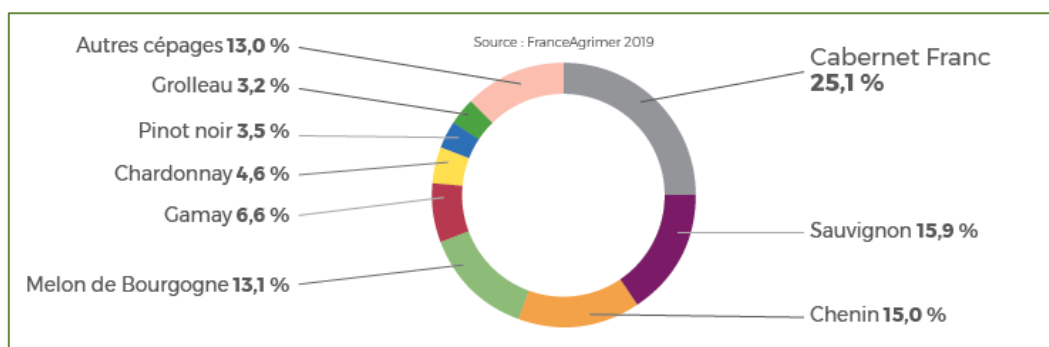


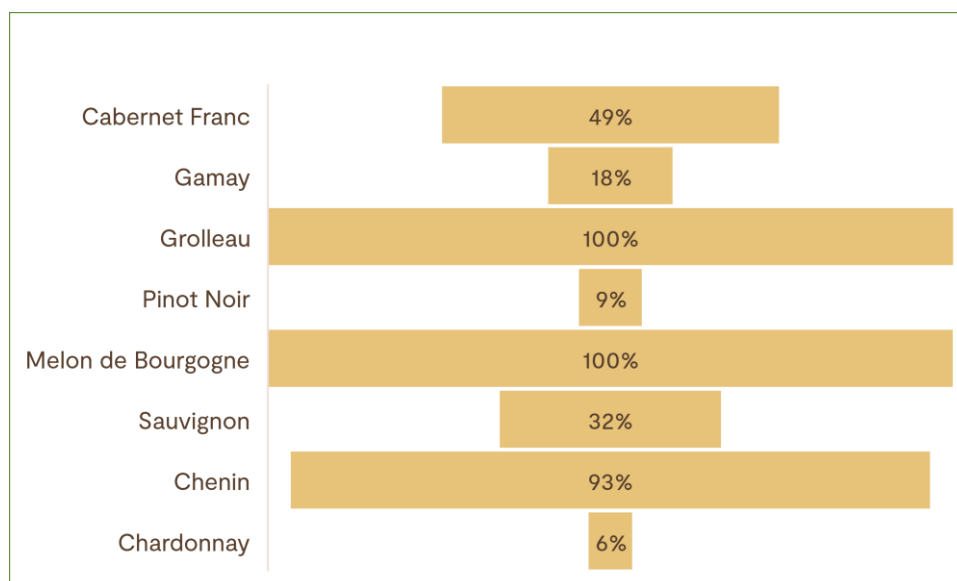
Septembre 2023 : TOP 5 DES CÉPAGES DU VAL DE LOIRE

Le Val de Loire est la région viticole française la plus **diversifiée** : ses appellations, la richesse de ses terroirs mais également grâce à ses nombreux **cépages**.

Le Muscadet, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Centre Loire recensent au total **24 cépages** différents, blancs et rouges.



Répartition des cépages plantés en Val de Loire.




Propension des cépages plantés en Val de Loire sur la France

Parmi ces 55 000 hectares de vignes, 75% sont occupés par les 5 grands cépages ligériens : le **cabernet franc**, le **sauvignon**, le **chenin**, le **melon de Bourgogne** et le **gamay**.

Explorons aujourd'hui ce qui fait la beauté de ces cépages du Val de Loire.

1. LE CABERNET FRANC

Ses chiffres

 **15 950** hectares en Val de Loire

Soit **25,1%** de la surface totale du Val de Loire

En France, le cabernet franc est planté à **49.2%** dans le Val de Loire

Son histoire

Le cabernet franc serait originaire des **Pyrénées espagnoles**, puis ramené dans le Sud-Ouest de la France par des pèlerins, sur leur chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Le **cardinal de Richelieu** l'aurait par la suite introduit en Val de Loire, où il est à présent le cépage majoritaire.

Il tiendrait d'ailleurs son surnom de « **Breton** », non pas de la région, mais grâce à l'**abbé Breton**, administrateur des terres du cardinal à Saint Nicolas de Bourgueil. Il fût le premier à planter du cabernet franc dans la région.

Ses régions

En Val de Loire, le cabernet franc est présent en **Anjou** et en **Touraine**.

En France, on le trouve également dans les vignobles du Bordelais, mais aussi dans le Médoc et en Gironde.

Ce cépage est également vinifié partout dans le monde comme, l'Italie, l'Espagne, le Chili, l'Afrique du Sud, la Californie, ...

Ses caractéristiques

Le cabernet franc est un cépage produisant des baies de **petite taille, noires** avec des **reflets bleutés**.

Il pousse particulièrement bien sur des sols drainés tels que la craie tuffeau ou argilo-sableux.

C'est un cépage réputé pour sa finesse aromatique, avec des arômes de **fruits rouges** ou de **violette**. Selon son sol, il peut par ailleurs développer des notes végétales et épicées.

Ses vins ligériens

En Loire, le cabernet franc permet d'élaborer des vins tels que l'Anjou, Saumur et Saumur Champigny, Touraine, Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon, Bourgueil.

Mais aussi des rosés, comme le Cabernet d'Anjou et des vins blancs pétillants comme le Crémant de Loire.



2. LE SAUVIGNON

Ses chiffres

 **10 094** hectares en Val de Loire

Soit **15.9%** de la surface totale du Val de Loire

En France, le sauvignon est planté à **32.3%** dans le Val de Loire

Son histoire

Le sauvignon est l'un des cépages français les plus **anciens**, déjà cultivé à l'époque **gallo-romaine**.

Il serait originaire du **bordelais** ou du **Centre Loire**, selon les historiens (qui débâtent encore de la question). Chacune des régions vous dira d'ailleurs qu'il vient de chez eux !



Ses régions

En Vallée de la Loire, le sauvignon a trouvé ses lettres de noblesse en **Centre-Loire**, où les conditions **climatiques** et les **terroirs** révèlent toute la saveur de ce cépage.

Mais nous le trouvons également en **Touraine** et dans la région de **Bordeaux**.

La **Nouvelle Zélande** est devenue seconde zone de production mondiale du sauvignon, et ses vins sont parmi les meilleurs au monde.

Dans le reste du monde, il est cultivé en Australie, Afrique du Sud, Chili, Etats-Unis et Italie.

Ses caractéristiques

Le sauvignon révèle une palette de saveur **extraordinaire et variée** : agrumes, fleurs blanches, végétales, fruits blancs et exotiques.

Ses arômes **dépendent** aussi des terres où il est cultivé.

Les baies du sauvignon blanc sont **jaune doré** avec des nuances vertes, et le sauvignon gris a des **baies grises à roses**.

Ses vins ligériens

Cépage roi en Centre-Loire, le sauvignon produit parmi plus **belles appellations de la région** comme les vins de Sancerre, Pouilly, Menetou-Salon, Coteaux du Giennois, Quincy et Reuilly.

Il produit également certains vins de l'appellation **Touraine**.

3. LE CHENIN

Ses chiffres

 **9 540** hectares en Val de Loire

Soit **15%** de la surface du Val de Loire

En France, le chenin est planté à **93.3%** dans le Val de Loire

Son histoire

Le chenin serait originaire de l'**Anjou** où certains historiens lui trouvent des origines dès le VI^{ème} siècle.

Il serait ensuite arrivé en **Touraine**, grâce à Thomas Bohier au Château de Chenonceaux et à l'abbé de Cormery au manoir de Montchenin. Ces deux beaux-frères ont en effet développé, sous François Ier, différents cépages venant de toute la France.

Ce serait d'ailleurs de ce **Montchenin** qu'il tirerait son nom, popularisé par François Rabelais au XVI^{ème} siècle dans son œuvre « Gargantua ».

En 1685, après l'Edit de Nantes, certains huguenots français émigrent en **Afrique du Sud** et y plantent du chenin.

Ses régions

Le chenin est le cépage typique et **emblématique** de la vallée de la Loire, où on le retrouve en majorité en **Anjou**, mais aussi en **Touraine**.

C'est cependant en **Afrique du Sud**, où il est appelé « steen » qu'on le retrouve le plus, avec plus de 26 000 hectares plantés, soit 30% du vignoble sud-africain.

Ses caractéristiques

Le chenin est un cépage à **baies blanches, petites et rondes**.

La **douceur angevine** lui est particulièrement favorable et il aime les sols de craies et de pierres.

Facilement **malléable**, les raisins s'adaptent à leur terre et ont le goût du terroir.

En bouteille, le chenin dévoile alors une belle robe jaune, avec des **arômes variés** : fleurs, fruits exotiques, pêche.

Au palais, on lui décèle des notes **plus sucrées** de miel, fruits confits, vanille et caramel.

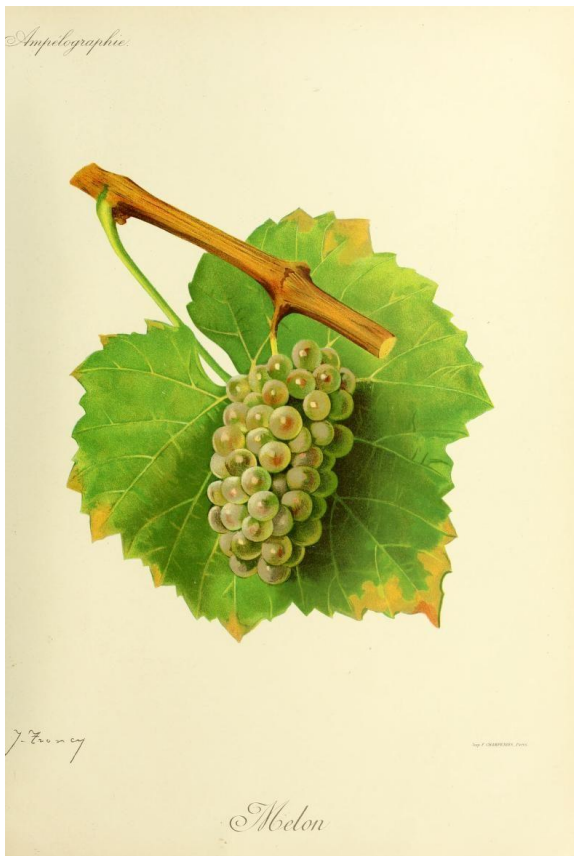
Ses vins ligériens

Le chenin peut être vinifié **sec, doux, liquoreux, tranquille ou effervescent**.

Chaque appellation lui donne une **nouvelle saveur**. On le retrouve alors dans des vins d'Anjou, Savennières, Jasnières, Vouvray, Montlouis, Coteaux du Layon ou encore crémants.



4. LE MELON DE BOURGOGNE



Ses chiffres

 **8 327** hectares

Soir **13.1%** de la surface du Val de Loire

En France, le melon de Bourgogne est planté à **99.9%** dans le Val de Loire

Son histoire

Comme son nom l'indique, le melon de Bourgogne est originaire de **Bourgogne**. Cependant, on le retrouve aujourd'hui dans le **Pays Nantais** exclusivement.

Il est le fruit d'un croisement entre le pinot noir et le gouais blanc (aujourd'hui disparu).

Présent dès le Moyen-Âge en Bourgogne et en Loire Atlantique, il se développe au XVII^{ème} siècle, grâce aux **marchands hollandais**, grands amateurs de vins blancs.

En 1709, un grand hiver ravage la France, les températures atteignent les -20°C. Alors que tout le vignoble a gelé, on découvre que les pieds de melon de Bourgogne ont **survécus**.

Puis vient la crise du phylloxéra, où le melon de Bourgogne prouve encore sa grande **résistance**.

Il sera alors planté dans toute la région et **s'impose** dans le paysage nantais.

Ses régions

C'est le cépage roi du **Muscadet**, où il est présent à 99,9%.

En Centre Loire, seuls 5 hectares y sont plantés.

Et on ne le retrouve **nul par ailleurs** dans le monde !

Ses caractéristiques

Le melon de Bourgogne a des **baies jaunes, rondes, petites et resserrées**. Il tient son nom « Melon » car la forme ronde de ses feuilles fait penser au melon.

Il se plaît dans ce **climat océanique** du Muscadet, au milieu des roches cristallines.

C'est un cépage **précoce** et le premier à être vendangé dans le Val de Loire.

Ses vins ont une robe pâle aux reflets verts, très frais, et aux doux arômes **d'agrumes**.

Ses vins ligériens

Unique au monde, le melon de Bourgogne produit les vins du Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Cotes de Grandlieu, Muscadet Coteaux de la Loire.

5. LE GAMAY

Ses chiffres

 **4 197** hectares

Soit **6.6%** de la surface du Val de Loire

En France, le gamay est planté à **18.2%** dans le Val de Loire

Son histoire

Le gamay serait originaire soit de la côte **adriatique**, soit d'un **petit hameau** près de Beaune du nom de « **Gamay** ».

Il est planté de manière **abondante en Bourgogne** au cours du Moyen-Âge. Le cépage est particulièrement **productif**, mais de moins bonne qualité que son concurrent le pinot noir. Cela impacte donc la **réputation** des vins bourguignons.

Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, ordonne alors l'arrachage « **du vil et déloyal** » gamay, et ce jusqu'à Mâcon.

Epargné par l'arrachage, le **Beaujolais** fait **prospérer** le gamay, qui s'adapte parfaitement aux sols granitiques de la région.

Les vins du Beaujolais se créent une **belle renommée**, et les vigneron français et du Val de Loire commencent alors à le cultiver.

Grâce à une série de recherches en 1999, on découvre qu'il est le résultat d'un croisement entre le pinot noir et le gouais blanc (tout comme le melon de Bourgogne).



Ses régions

Le gamay est planté sur 37 000 hectares dans le monde, 34 000 en France et 22 500 hectares rien que dans le **Beaujolais**, où il est emblématique de la région.

On le retrouve cependant partout en France, où il a même fait son retour en **Bourgogne**.

Dans le Val de Loire, le gamay est planté en **Anjou, Touraine et en Auvergne**.

Ses caractéristiques

Le gamay est aussi appelé gamay noir à jus blanc. En effet, de l'extérieur, le raisin est **violet noir**. Mais l'intérieur renferme une **pulpe blanche**.

Il est cependant vinifié **en rouge ou en rosé**.

Ces vins ont une belle couleur **rubis**, marqués par des arômes de **fruits rouges**.

Ses vins ligériens

En Val de Loire, le gamay se retrouve en Anjou Gamay, Touraine, Touraine Mesland, Côtes d'Auvergne et Saint Pourçain.

Parmi les autres grands cépages de la Loire, nous pouvons également citer le **chardonnay**, la **folle blanche**, le **chasselas**, le **pinot noir**, le **grolleau**, et tant d'autres qui font toute la richesse du Val de Loire.

La force des vins de Loire, et des vins français, tient de son **harmonie parfaite entre cépages, sols et climats**.

Les vins prennent alors le **goût de leur terroir et du savoir-faire** de nos vignerons.

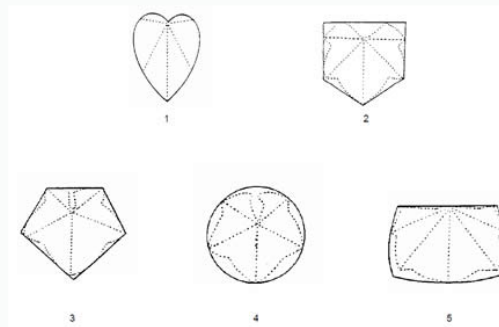
ANNEXES

Descriptions ampélographiques

Forme du limbe

Observation à faire entre la nouaison et la véraison. Notation sur au moins 10 feuilles adultes du tiers médian de plusieurs rameaux.

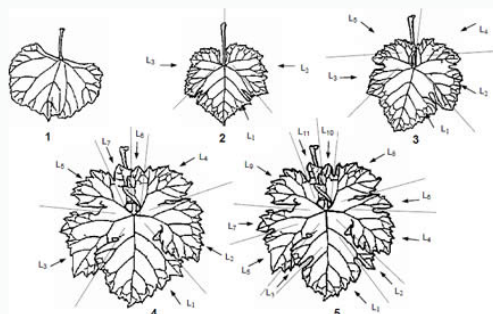
- 1 : cordiforme (V. cordifolia, Petit Verdot N)
- 2 : cunéiforme (Vitis riparia Gloire de Montpellier, Merlot N, Carignan N)
- 3 : pentagonale (Chasselas B, Cabernet Franc N, Barbera N)
- 4 : orbiculaire (Clairette B, Cabernet Sauvignon N, Riesling B)
- 5 : réniforme (Rupestris du Lot)



Nombre de lobes

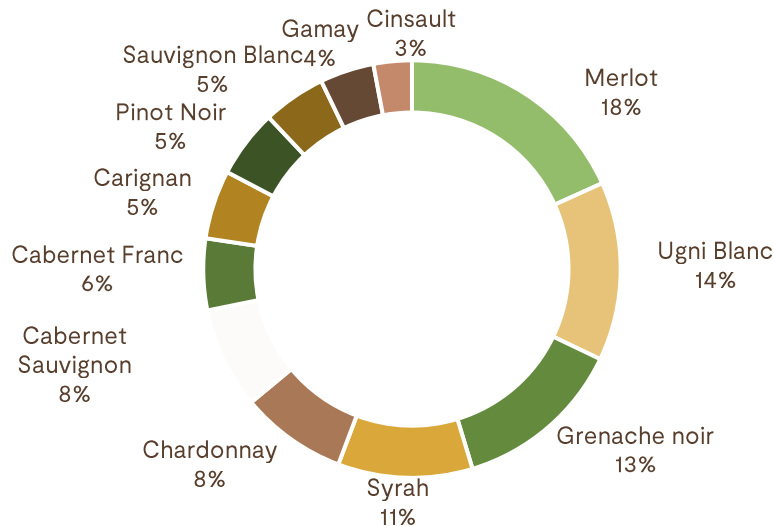
Observation à faire entre la nouaison et la véraison sur au moins 10 feuilles adultes du tiers médian de plusieurs rameaux. L1 = lobe médian; L2 à L11 = lobes latéraux.

- 1 : un (feuille entière) (Melon B, Rupestris du Lot)
- 2 : trois (Chenin B, Aramon N)
- 3 : cinq (Chasselas B, Riesling B, Barbera N)
- 4 : sept (Vermentino B, Cabernet Sauvignon N, Corvina N)
- 5 : plus de sept (Hebron B)



[En savoir plus sur les descriptions ampélographiques](#)

[Répartition des 12 cépages principaux en France](#)



SOURCES

<https://www.vinsvalde Loire.fr/fr/interloire>

<https://avis-vin.lefigaro.fr/>

<https://www.vins-centre-loire.com/>

<https://www.vignevin-occitanie.com/>

<https://www.muscadet.fr/>

<https://www.oenologie.fr/>

Chez Ampelio, notre vocation est de trouver la bonne **adéquation** entre un domaine viticole et son repreneur. Nous plaçons **l'humain** au cœur de notre métier. Lors des reprises entre jeune vigneron et investisseurs, notre préoccupation principale est que cette association soit **pérenne, durable et saine** : que chaque personne s'épanouisse et y trouve son intérêt. L'avenir économique du domaine viticole doit également être pris en compte dans le projet. Nous encourageons évidemment ces reprises et mettons toute notre **expertise** au service des projets de chacun.

[En savoir plus sur notre expertise et notre accompagnement](#)

Vous avez une question concernant la vente ou l'achat d'un domaine viticole ?

Notre équipe se fera un plaisir d'échanger avec vous sur votre projet et répondre à toutes vos interrogations.

Ampelio, c'est 10 ans d'expérience dans l'accompagnement et le conseil en transactions viticoles sur la Vallée de la Loire.

Par téléphone au 02 41 09 17 51

Par mail sur l'adresse : contact@ampelio.fr