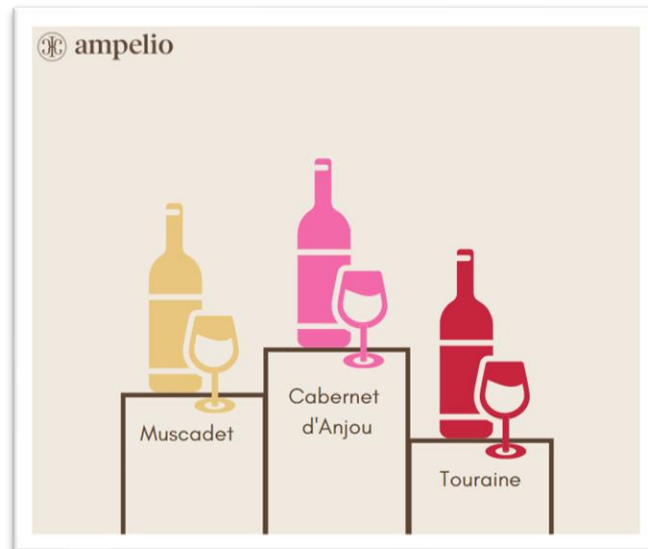




ampelio

une vision
pour chaque vignoble

Top 5 des AOP les plus produites dans notre grande région du Val de Loire



Les vignobles du Val de Loire représentent 57 200 hectares de vignes, réparties sur près de 800 kilomètres de route de vins.

5 grandes régions se partagent le terroir et offrent ainsi la plus grande diversité de vins au monde : vins blancs, rosés, rouges et fines bulles. Il y en a pour tous les goûts !

Au total, le Val de Loire propose 80 appellations différentes, dont 48 en Appellations d'origine contrôlée (AOC) et Appellations d'origine protégées (AOP).

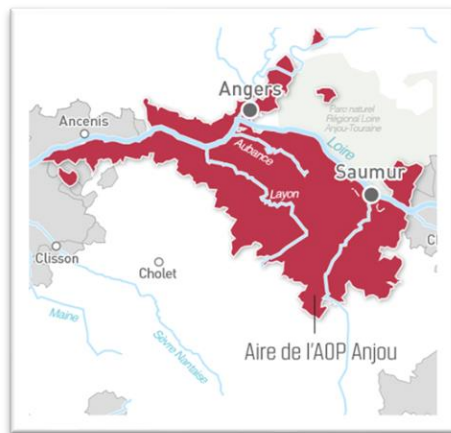
Alors quelles sont les 5 appellations les plus produites en Val de Loire ? Petit tour d'horizon des plus grands noms de la région.



ampelio

une vision
pour chaque vignoble

1. L'appellation Cabernet d'Anjou



Le cabernet d'Anjou est le vin le plus produit en Val de Loire avec une production moyenne de 330 000 hectolitres, soit 44 millions de bouteilles vendues.

Il s'agit d'un vin rosé tendre (l'unique de France) avec de belles notes de fruits rouges et de fruits exotiques, qui le différencie des autres rosés français, majoritairement secs.

Viticulture

En termes de culture, 755 producteurs de Cabernet d'Anjou se partagent les 5 900 hectares de vignes, principalement répartis dans le département du Maine-et-Loire, proche d'Angers.

Les cépages sont plantés sur deux structures géologiques différentes : l'Anjou Noir et ses sols schisteux ardoisiers et l'Anjou Blanc et ses sols de craie de tuffeau.



Le cabernet est créé à partir des cépages Cabernet Franc en monocépage ou en assemblage avec le Cabernet Sauvignon qui doivent être cueillis à maturité.

La douceur angevine à la fois tempérée et sèche est tout particulièrement adaptée à la culture de ce rosé.

Dégustation



A l'œil, le Cabernet d'Anjou se caractérise par une belle robe rosée lumineuse aux reflets rouges.

Les notes de fruits rouges ou exotiques se ressentent par des parfums de grenadines et d'agrumes.

En bouche, ce rosé est tendre, gourmand et rafraichissant.

Le Cabernet s'associe parfaitement à la cuisine du monde, avec des épices fortes, ou à des mets sucrés-salés et des desserts à base de fruits rouges et chocolat.

Pour finir, il est majoritairement à boire jeune mais certains millésimes peuvent créer la surprise dans leurs premières décennies de garde.

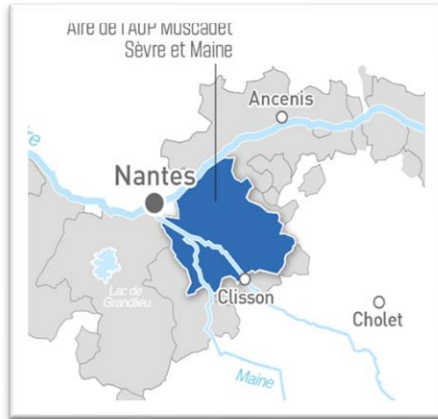
[Voir nos propriétés à la vente en Anjou](#)



ampelio

une vision
pour chaque vignoble

2. L'appellation Muscadet Sèvre et Maine



Le Muscadet Sèvre-et-Maine est un vin blanc sec et l'une des plus anciennes appellations de France car elle date de 1936.

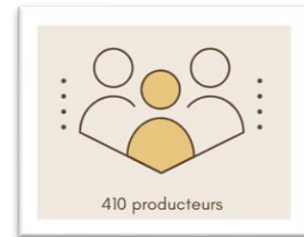
Une appellation ancienne mais aussi très importante puisqu'elle arrive en seconde position des vins les plus produits en Val de Loire avec 239 000 hectolitres, soit 32 millions de bouteilles produites.

Viticulture

L'appellation est détenue par 410 producteurs et s'étend sur une vingtaine de communes proches de Nantes entre deux rivières : la Sèvre Nantaise et la Maine.

La proximité de l'Océan Atlantique offre un climat océanique tempéré mais également une diversité des sols : gneiss, granits et roches vertes.

L'encépagement est entièrement composé du Melon de Bourgogne, aussi appelé Muscadet, où il s'épanouit parfaitement dans le paysage nantais. Les raisins sont sélectionnés et cueillis sur des terroirs tardifs.



Dégustation



La robe de ce Muscadet est or pâle avec des reflets argentés ou verts. Ses arômes dégagent une douce odeur de fruits frais comme la poire ou la pêche et de fruits secs. En bouche, il offre de la rondeur, du gras, de la fraîcheur et beaucoup de minéralité.

Tirant son caractère de l'océan, Le Muscadet Sèvre-et-Maine s'allie donc parfaitement avec des poissons et fruits de mer. Il peut de plus se déguster avec des viandes blanches et des fromages affinés.

A servir frais entre 9° et 11°, il se conserve six mois minimum.

[Voir nos propriétés à la vente dans le Muscadet](#)



3. L'appellation Touraine



Le Touraine est une appellation diversifiée car elle réunit des vins rouges (21%), rosés (8%), blancs (59%) et fines bulles (12%).

Ce sont 223 000 hectolitres de Touraine qui sont produits chaque année, soit 30 millions de bouteilles.

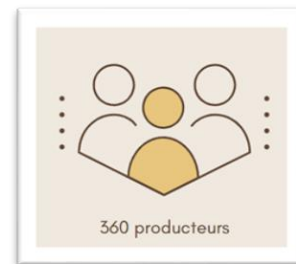
Viticulture

Dans le Val de Loire, il existe 360 producteurs de Touraine s'étendant aux portes de l'Anjou jusqu'à la Sologne, mais sont principalement situés au Sud-Est de Tours.

Les cépages du Touraine sont variés, en fonction du vin souhaité : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Gamay, Cot ou encore Cabernet Franc.

Mais ces cépages sont également déterminés par la nature des sols (argiles, sables, graviers) et par le climat, qui peut avoir une influence plus maritime à l'Ouest ou plus continentale à l'Est.

Ce qui caractérise principalement un vin de Touraine est sa méthode de vinification courte avec une macération à froid.



Dégustation



Les vins blancs de Touraine ont une robe jaune pâle, une senteur de genêt, chèvrefeuille, fruits exotiques et citron. En bouche, ils sont très aromatiques.

Les rouges quant à eux ont une couleur vive de rubis, proche des fruits rouges au nez et sont légers et francs en bouche.

Les vins rosés sont rose pâle, enivrent d'épices mais sont frais et délicats en bouche.

En raison de la diversité des vins, il est aisé de les marier avec des mets très différents comme de la viande, de la charcuterie, des fromages de chèvre ou encore des poissons et fruits de mer.

La période de garde des vins de Touraine est plutôt courte, environ 2 ans pour la plupart, et comptez un ou deux ans de plus pour les rouges.

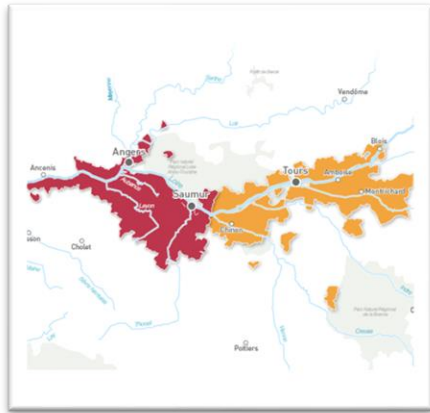
[Voir nos propriétés à la vente en Touraine](#)



ampelio

une vision
pour chaque vignoble

4. L'appellation Crémant de Loire



Le Crémant de Loire est un vin à fines bulles et se présente sous deux couleurs différentes : blanc à 95% et rosé à 5%.

Les 320 producteurs se répartissent 150 000 hectolitres soit environ 20 millions de bouteilles.

L'appellation est née lors de la création par l'INAO d'un cahier des charges très précis du Crémant au niveau national.

Viticulture

Le Crémant de Loire est cultivé sur plus de 250 kilomètres en Anjou, Touraine et Saumur.

Cette grande aire géographique propose une grande variété de terroirs, de sols, de climats et donc de cépages.

Ceux-ci sont donc particulièrement variés : Chardonnay, Chenin Blanc, Orbois, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau noir et gris, Pineau d'Aunis et Pinot noir.

Cependant, devant respecter un cahier des charges précis et une méthode traditionnelle élaborée, les contraintes techniques sont nombreuses et comportent notamment des vendanges manuelles et une mise en marché 12 mois après la date de tirage.

Dégustation



Le Crémant de Loire blanc offre une robe cristalline, claire avec des reflets gris, jaunes et dorés. Ses arômes de fruits, mélisse, noisettes et amandes laissent en bouche une sensation de fraîcheur et de finesse.

Pour le rosé, sa robe est saumonée ou couleur cerise. A l'agitation, il dégage des arômes de fruits rouges que nous retrouvons également en bouche.

Vin festif par excellence, le Crémant de Loire se boit plutôt à l'apéritif, avec des produits de la mer et avec des desserts, particulièrement ceux aux fruits rouges.

Conservés plusieurs mois en cave avant la mise en marché, le Crémant de Loire se boit idéalement jeune, soit l'année suivant sa commercialisation.

Comme la plupart des fines bulles, il est à servir très frais.





ampelio

une vision
pour chaque vignoble

5. L'appellation Sancerre



Les vins de Sancerre peuvent être blancs, rosés ou rouges.

121 000 hectolitres sont produits chaque année, soit environ 16 millions de bouteilles pour 285 producteurs et 3000 hectares.

C'est l'un des vins le plus ancien car il remonterait à l'Antiquité.

Viticulture

Seules 14 communes exclusivement dans le département du Cher produisent l'appellation Sancerre.

Les collines vallonnées caractéristiques du terroir sont bien orientées, à la fois exposées au soleil et protégées du vent. Les sols quant à eux sont calcaires et siliceux.

Toutes ces conditions font du Sancerre un vin complexe et de bonne qualité.

Le Sauvignon blanc et le Pinot Noir sont les deux cépages principaux du Sancerre.

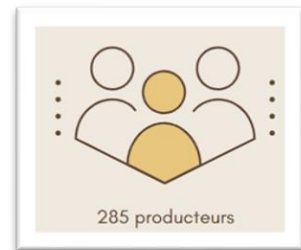
Dégustation



Le Sancerre blanc est frais, subtil avec des arômes de fruits blancs comme la pêche ou la poire, d'agrumes et de fruits exotiques. Sa robe est or pâle aux reflets vert brillant. En bouche il se révèle à la fois vif et souple. Il se marie tout particulièrement avec un beau plateau de fruits de mer.

Les Sancerre rouges ont une structure légère et profonde et offrent des notes de cerises et parfois de musc, qui restent longtemps en bouche. Ils se dégustent avec des volailles, de la viande rouge et de la charcuterie.

Les Sancerre rosés quant à eux sont emprunts de fraîcheur et dévoilent également des arômes de fruits rouges et blancs. Leur robe est d'un rose pâle presque blanc. On le sert principalement lors de l'apéritif ou avec de la cuisine asiatique.





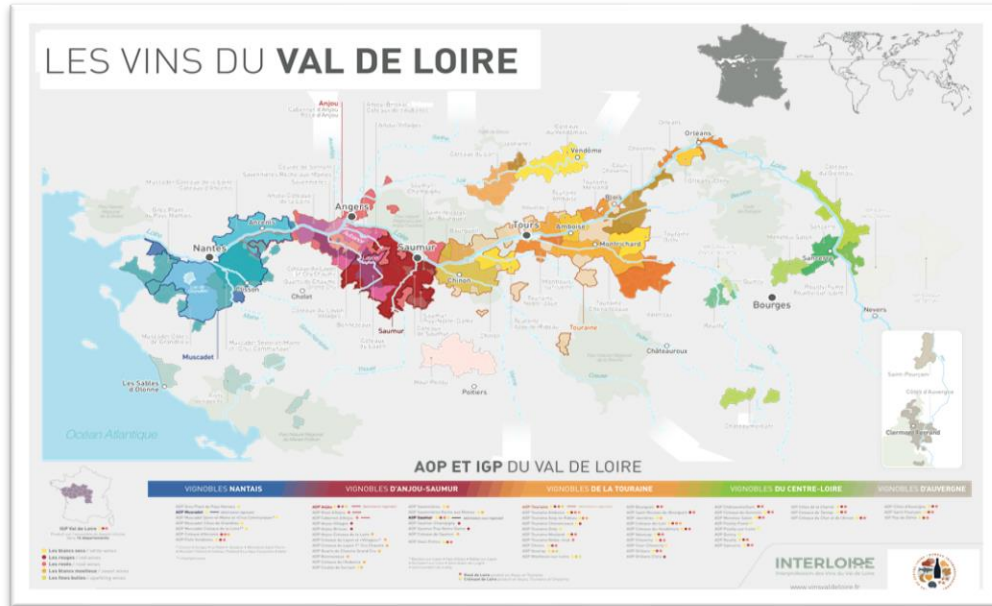
ampelio

une vision
pour chaque vignoble

Le Val de Loire est une terre de richesse et de diversité par ses climats et la nature de ses sols différents.

Près de 50 appellations se côtoient dans cinq grandes régions avec plus de 6 200 vignerons amoureux de leurs terroirs et de leurs vignes.

Pour toutes les occasions, avec tous les mets possibles, vous trouverez votre bonheur dans les vins du Val de Loire.



Si vous souhaitez plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter notre équipe. [Ampelio](#) est un cabinet de transactions et de conseils spécialisés dans tout le Val de Loire et saura vous accompagner dans votre démarche de vente ou d'achat de vignobles.

Vous souhaitez vendre votre domaine viticole et êtes à la recherche d'un acheteur ?

Contactez Ampelio et bénéficiez de plus de 10 ans d'expertise et de savoir-faire dans l'accompagnement et le conseil en transactions viticoles !

Par téléphone au 02 41 09 17 51
Par mail sur l'adresse : contact@ampelio.fr

Sources : [Interloire](#) / [Vins Centre Loire](#) / [Le Figaro Vins](#)