



# DÉGUSTATION Thématique

Vallée de la Loire  
Jeudi 7 novembre 2024



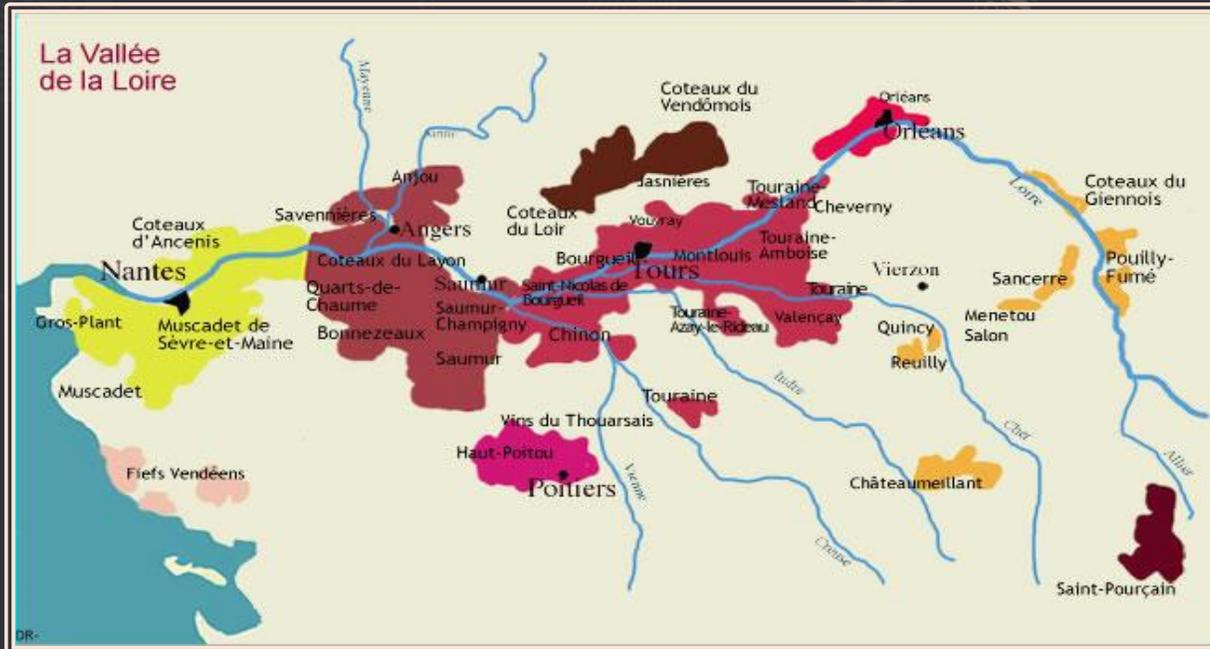
Vallée de la Loire  
Jeudi 7 novembre 2024

# Région viticole de la Loire

## Géographie

La vallée de la Loire s'étend sur environ 1 000 km, du Massif central à l'Atlantique, englobant plusieurs régions françaises : Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, et une partie de la Bourgogne et du Poitou. C'est la troisième plus grande région viticole de France, après le Languedoc et Bordeaux, avec une diversité remarquable de terroirs et de microclimats.

Le fleuve de la Loire, véritable colonne vertébrale de la région, joue un rôle crucial dans la régulation climatique, en adoucissant les températures et en apportant de l'humidité, créant ainsi des conditions idéales pour la culture de la vigne.



# Vallée de la Loire

## Sols et Terroirs

La diversité des terroirs dans la vallée de la Loire est l'une de ses grandes richesses. Voici les principaux types de sols que l'on y retrouve :

**Sols calcaires (tuffeau) :** Présents principalement dans les régions de Saumur et Vouvray, ces sols apportent de la fraîcheur aux vins blancs et rouges.

**Sols de schiste :** Situés surtout dans l'Anjou, ces sols produisent des vins riches et complexes, notamment les célèbres vins rouges de l'appellation Anjou et certains blancs.

**Sols sableux et argilo-calcaires :** Ils dominent dans la région de Muscadet près de l'embouchure de la Loire, idéale pour des vins blancs légers et frais.

**Sols de silex (pierre à fusil) :** Ces sols se trouvent notamment dans la région de Sancerre et Pouilly-Fumé, apportant une minéralité marquée aux vins blancs.

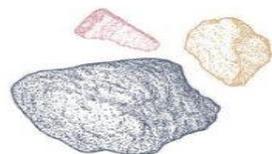
### LES SOLS DE LA LOIRE

[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)



#### Nantais

*Roche éruptive du Massif armoricain*



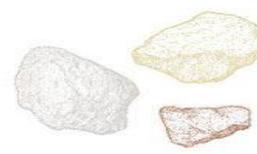
#### Anjou

*Schistes et grès*



#### Saumur

*Tuffeau (craie)*



#### Touraine

*Tuffeau, argiles à silex, sables, argilo-calcaires et graviers*



#### Centre

*Calcaire Kimmeridgien, silex et graves*



#### Auvergne

*Micaschistes, grès, granit*

# Vallée de la Loire Sols et Terroirs

## LES SOLS DE LA LOIRE

[www.lacartedesvins-svp.com](http://www.lacartedesvins-svp.com)



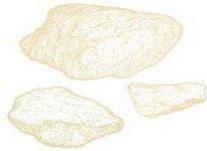
### Nantais

*Roche éruptive du  
Massif armoricain*



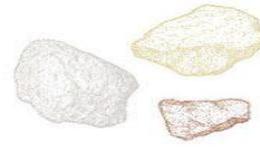
### Anjou

*Schistes et grès*



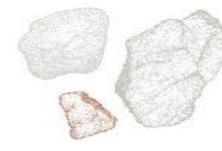
### Saumur

*Tuffeau (craie)*



### Touraine

*Tuffeau, argiles à silex,  
sables, argilo-calcaires  
et graviers*



### Centre

*Calcaire  
Kimmeridgien,  
silex et graves*



### Auvergne

*Micaschistes, grès,  
granit*



## Vallée de la Loire Climats



Le vignoble de la Vallée de la Loire bénéficie de conditions climatiques variées en raison de la longueur du fleuve et de la diversité des reliefs et terroirs. Il existe trois grands types de climats qui influencent la production viticole dans cette région :

### Climat Océanique

**Zones concernées :** Le Pays Nantais (Muscadet) et une partie de l'Anjou.

**Caractéristiques :** Proximité de l'océan Atlantique, hivers doux et étés tempérés avec des précipitations régulières tout au long de l'année.

**Impact sur les vins :** Les cépages comme le Melon de Bourgogne prospèrent dans ce climat tempéré, produisant des vins blancs secs, frais et iodés, idéals avec les fruits de mer. Les conditions modérées permettent une maturation lente des raisins, conservant ainsi une belle acidité dans les vins.

### Climat Tempéré à Influence Continentale

**Zones concernées :** Anjou, Saumur et Touraine.

**Caractéristiques :** Transition progressive entre climat océanique et continental. Les hivers sont plus frais, les étés plus chauds et secs, avec des écarts de températures plus marqués.

**Impact sur les vins :** Ce climat convient particulièrement bien au Chenin Blanc et au Cabernet Franc. Les vins blancs de Vouvray ou de Saumur expriment une belle acidité et une grande fraîcheur, tandis que les rouges de Chinon et Bourgueil présentent une maturité fruitée et des tanins souples.

### Climat Continental

**Zones concernées :** Le Centre-Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé).

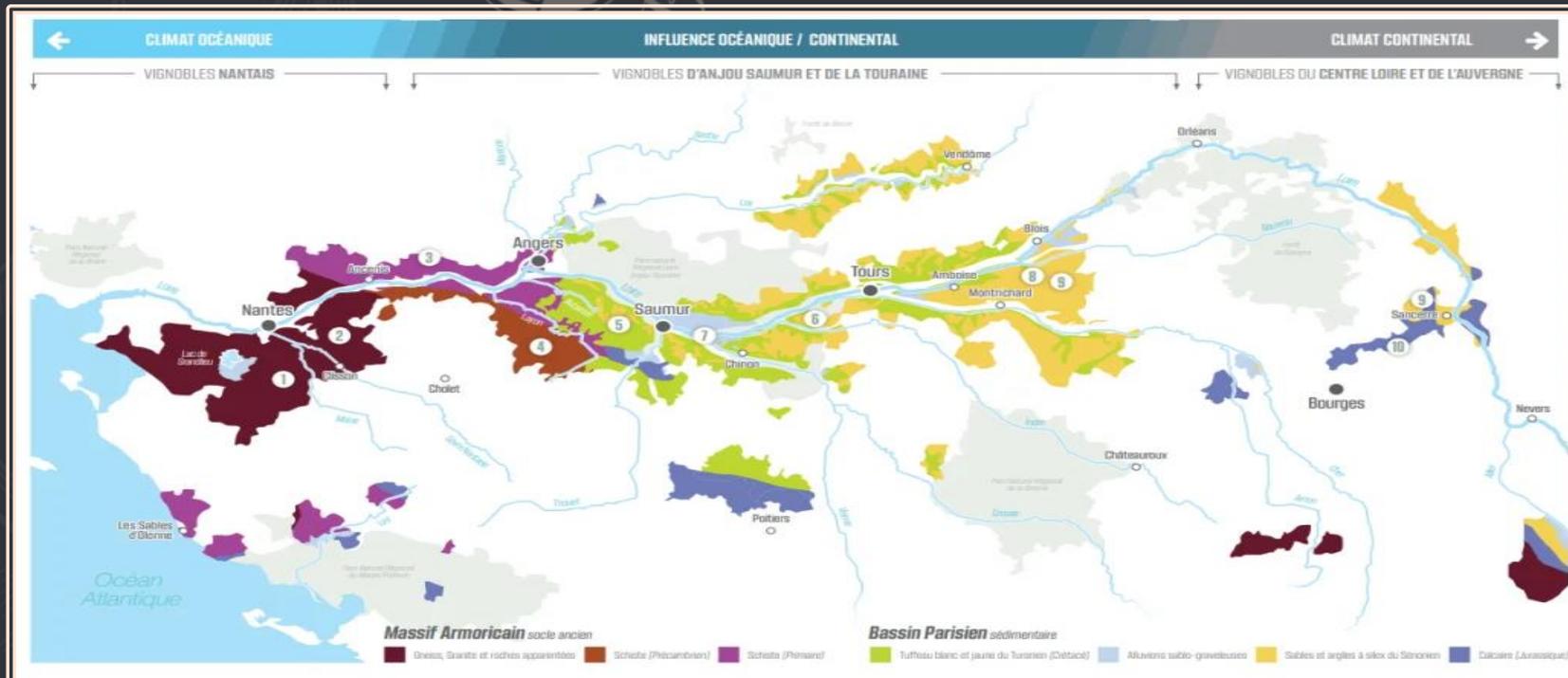
**Caractéristiques :** Hivers froids et étés chauds, avec une pluviométrie moindre par rapport aux autres zones. Le fleuve Loire joue un rôle modérateur, limitant les gelées printanières et offrant des nuits fraîches en été.

**Impact sur les vins :** Ce climat sec et marqué est idéal pour des cépages comme le Sauvignon Blanc et le Pinot Noir. Les vins blancs de Sancerre et Pouilly-Fumé se caractérisent par leur grande fraîcheur, des arômes d'agrumes et une minéralité prononcée (silex). Les vins rouges à base de Pinot Noir sont fins et élégants.

# Vallée de la Loire

Le fleuve Loire a un rôle modérateur essentiel dans l'ensemble de la vallée. Il adoucit les températures, limite les gelées tardives, et apporte une humidité favorable, notamment pour la production de vins moelleux dans l'Anjou (Quarts de Chaume, Bonnezeaux), où le développement de la pourriture noble est encouragé par ce climat humide.

Les climats variés de la Vallée de la Loire permettent une grande diversité de vins, allant des blancs vifs et minéraux des zones continentales aux rouges fruités des zones à influence océanique, sans oublier les vins moelleux ou effervescents produits dans des conditions favorables à la lente maturation des raisins. Ces microclimats contribuent à la richesse et à la renommée de cette région viticole.



# Vallée de la Loire

## Les Cépages

La région viticole de la Loire se distingue par une grande variété de cépages :

### Blancs :

**Chenin Blanc** : Principalement cultivé dans l'Anjou et la Touraine (Vouvray, Montlouis), il permet de produire des vins secs, moelleux et effervescents.

**Sauvignon Blanc** : Majoritairement utilisé dans les appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon, ce cépage donne des vins secs aux arômes de fruits et de minéralité.

**Melon de Bourgogne** : Utilisé pour la production des vins de Muscadet, frais et iodés, à l'embouchure de la Loire.

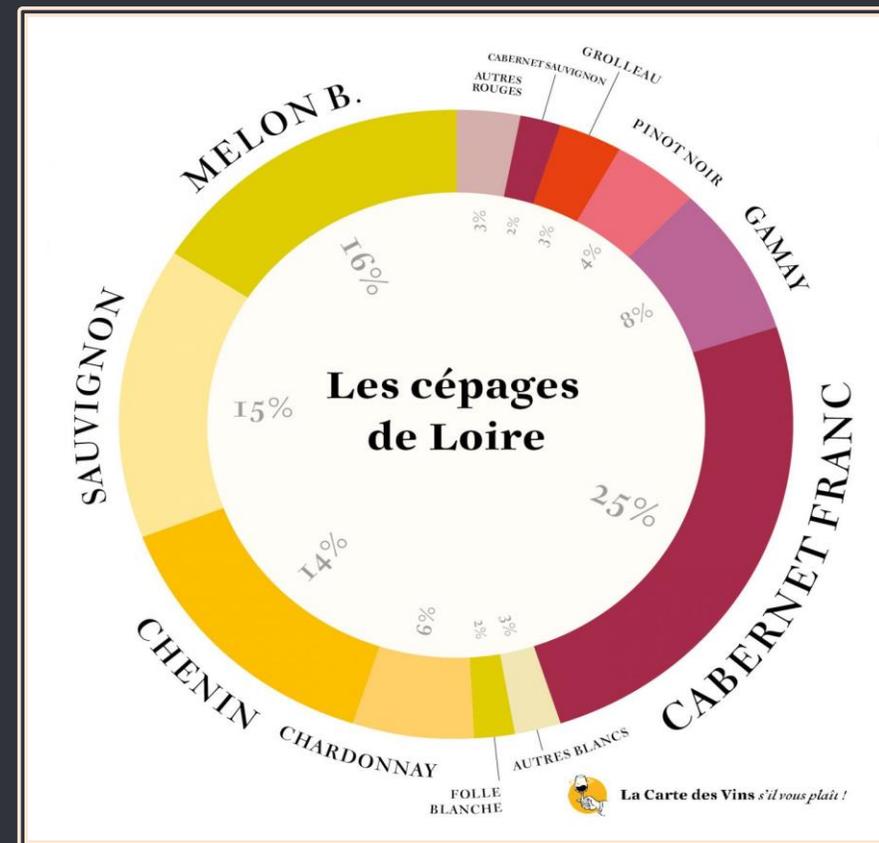
### Rouges :

**Cabernet Franc** : Cultivé surtout dans l'Anjou et la Touraine (Saumur-Champigny, Chinon, Bourgueil), ce cépage donne des vins rouges souples ou tanniques.

**Gamay** : Principalement utilisé pour des vins rouges fruités dans des appellations comme le Coteaux d'Ancenis ou le Touraine.

**Pinot Noir** : Présent surtout dans la région de Sancerre, ce cépage est connu pour ses vins rouges élégants et fins.

**Autres cépages** : On trouve également le Grolleau, le Malbec (Côt), le Romorantin (utilisé en Cour-Cheverny) et d'autres cépages locaux.



## Vallée de la Loire Appellations



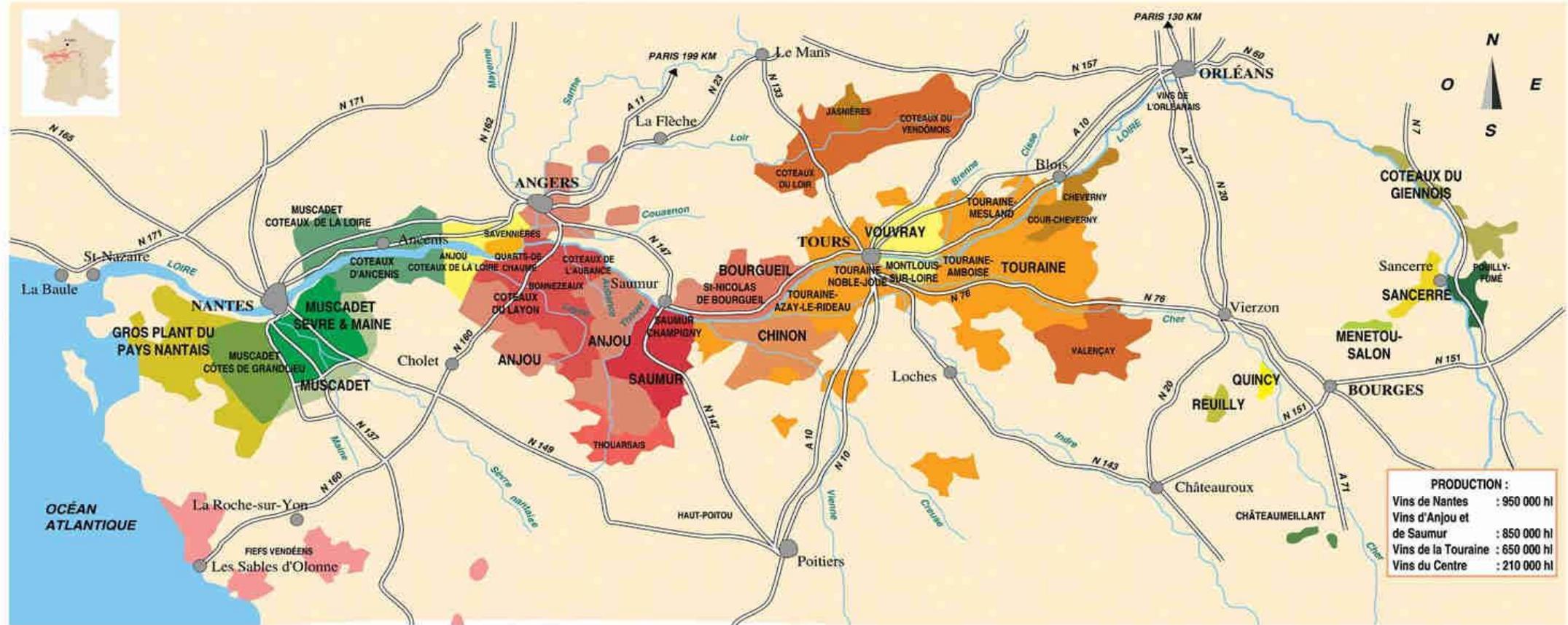
La Vallée de la Loire compte environ 87 appellations d'origine contrôlée (AOC) et indications géographiques protégées (IGP). Voici quelques-unes des plus emblématiques :

- **Muscadet (Pays Nantais)** : Un vin blanc sec issu du cépage Melon de Bourgogne, parfait avec les fruits de mer.
- **Sancerre et Pouilly-Fumé (Centre-Loire)** : Célèbres pour leurs vins blancs à base de Sauvignon Blanc, reconnus pour leur fraîcheur et leur minéralité.
- **Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny (Touraine et Anjou)** : Des appellations produisant des vins rouges principalement à partir du Cabernet Franc, reconnus pour leur fruité et structure.
- **Vouvray, Montlouis-sur-Loire (Touraine)** : Célèbres pour leurs vins à base de Chenin Blanc, pouvant être secs, demi-secs, moelleux ou effervescents.
- **Quarts de Chaume, Bonnezeaux (Anjou)** : Réputés pour leurs vins moelleux produits à partir de Chenin Blanc, ces appellations produisent certains des plus grands vins liquoreux de France.

# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

## Vallée de la Loire Données Chiffrées



• Superficie du vignoble : Environ **70 000 hectares de vignes**, répartis sur près de 1000 km de long.

Production annuelle : Environ **3 millions d'hectolitres de vin par an**, ce qui représente environ **380 millions de bouteilles**.

Répartition de la production :

**45% de vins blancs** : La Loire est la première région productrice de vins blancs en France.

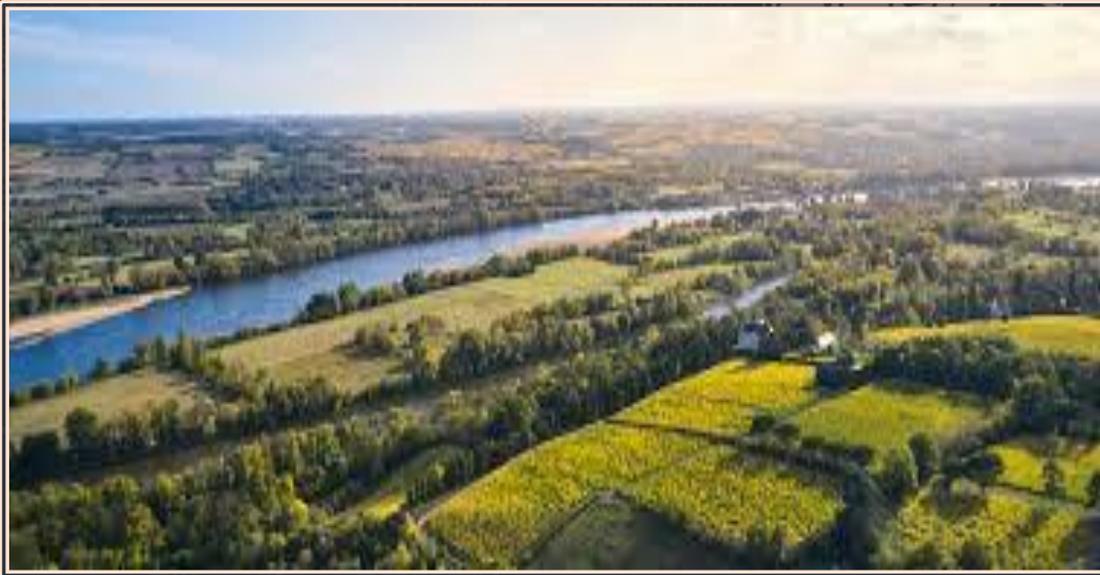
**25% de vins rouges et 20% de rosés** : Produits principalement dans l'Anjou et la Touraine.

**10% de vins effervescents** : La région est également connue pour ses créchants, notamment le Crémant de Loire.

Marchés à l'export : Environ **25% de la production est exportée**, principalement vers les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Allemagne, et la Belgique.

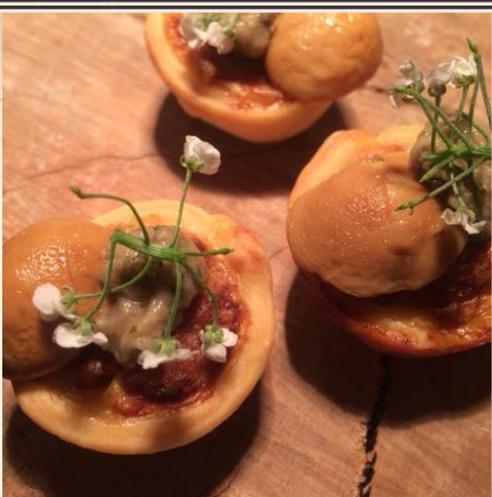
# Vallée de la Loire

La région viticole de la Loire offre une diversité exceptionnelle de vins, grâce à ses nombreux terroirs, cépages et microclimats. De la fraîcheur des Muscadet à la complexité des vins de Sancerre, en passant par les vins moelleux de l'Anjou et les rouges élégants de Chinon, la Loire est une région riche en histoire et en savoir-faire viticole. Elle s'affirme comme l'une des grandes régions productrices de vins en France, avec une réputation de qualité grandissante à l'international.



# Côté Cuisine 🍴

## Benoit Réguès , Chef à domicile



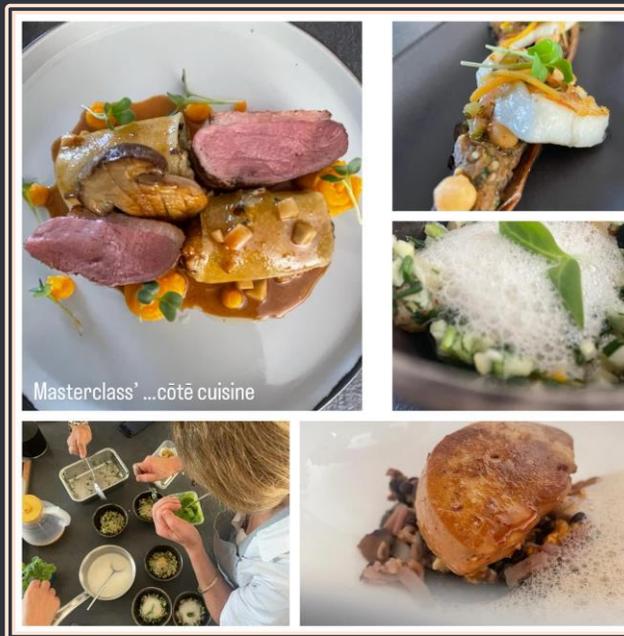
🔪 Chef à domicile

Enseignant / Consultant

Agitateur de papille / un peu cuisinier...

Organisation d'événements • Formation

Service traiteur



# LES ACCORDS METS & VINS



**Le Rocher des Violettes / Pétillant Originel 2020 - AOP Montlouis/Loire**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Crevette sauvage (Algues – Guacamol brocolis – Tacos)**

**Domaine les Poète / le S 2023 - AOP Touraine Sauvignon Contrôlée**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Saint Jacques (Ceviche – racines – agrumes )**

**Domaine Huet / Clos de Bourg 2022 - AOP Vouvray**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Bar** (Poireau - Noisette - beurre Nantais)

**Michel Redde / La Moynerie 2008 - AOP Pouilly-Fumé**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Foie gras** (Champignons – oignons - jus de pain brûlé)

**Isabelle et Pierre Clément / Menetou Salon 2012 - AOP Menetou-Salon**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Rillons de porc noir** (Céréales – potimarron - tapenade de boudin )

**Pré Semelé / Mainbré 2016 / AOP Sancerre**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Veau fermier** (Gremolata – écume de pomme de terre fumé – bouillon cep')

**Roches Neuves / Clos de l'Echelier 2013 - AOP Saumur-Champigny AOC**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Selles sur cher** (Poire – pesto laitue – poudre de seigle)

**Domaine Aguilas/Terre d'Aigle 2018 - AOP Quart de Chaumes Grand Cru**  
Côté Cuisine...by Benoît Régus : **Marron / mandarine** (Chocolat noir – feuille de caramel – tonka)

# Rocher des Violettes - Xavier et Clémence Weisskopf

## 37 - Montlouis-sur-Loire

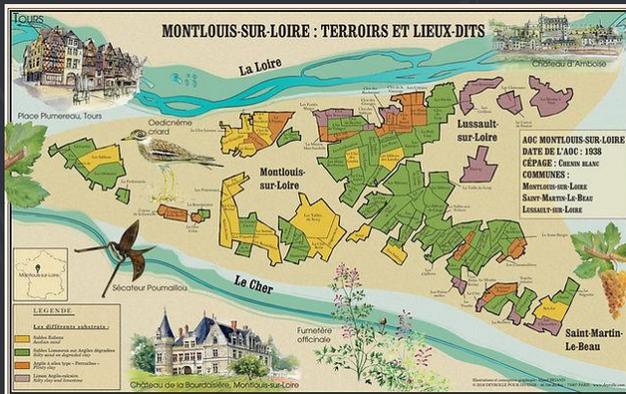


Le Domaine Rocher des Violettes est situé dans la région viticole de la Loire, plus précisément dans l'**appellation Montlouis-sur-Loire**, au cœur du Val de Loire. Le domaine a été fondé par Xavier Weisskopf en 2005. Fort de son expérience en Bourgogne, où il a obtenu un diplôme d'œnologie et acquis des compétences techniques dans des domaines réputés, il décide de se consacrer à la viticulture dans la vallée de la Loire. Son choix se porte sur l'appellation Montlouis-sur-Loire en raison du potentiel exceptionnel de ce terroir à révéler le **Chenin Blanc** dans toute sa splendeur.

La philosophie de Xavier Weisskopf repose sur un profond respect du terroir et de l'environnement. Il cultive ses vignes en agriculture biologique (non certifiée, mais avec des pratiques biologiques) et accorde une attention particulière à la biodiversité. Le travail de la vigne est entièrement manuel, avec des vendanges manuelles et une intervention minimale en cave, favorisant des vinifications naturelles.

Le domaine possède environ **9 hectares de vignes**, plantées principalement en Chenin Blanc, certaines parcelles ayant plus de 80 ans, produisant des rendements faibles mais de grande qualité. Les sols du domaine sont essentiellement composés d'argile, de calcaire et de silex, apportant une grande minéralité aux vins.

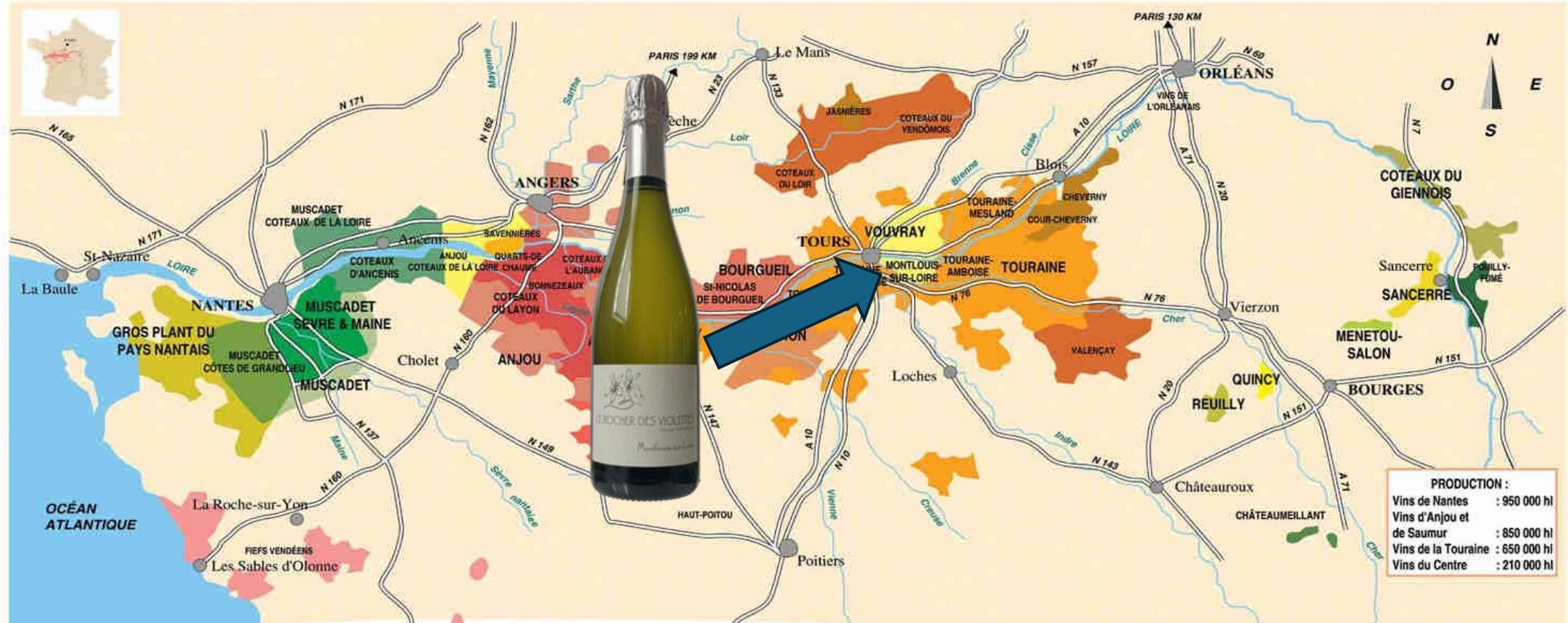
Xavier Weisskopf est l'une des figures montantes de la viticulture dans la vallée de la Loire. Originaire de Bourgogne, sa vision innovante et respectueuse du travail de la vigne lui a permis de s'imposer comme un vigneron de talent. Il est passionné par le Chenin Blanc et s'efforce de révéler toute la complexité de ce cépage à travers des pratiques naturelles, tant à la vigne qu'en cave. Sa démarche se distingue par un travail méticuleux et une quête de précision, produisant des vins qui allient finesse, élégance et caractère.



# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

2020



## Rocher des Violettes/ Pétillant Originel AOP Montlouis/Loire



### 100% Chenin

**Situation** : En Touraine, entre les rives de la Loire et du Cher. Sur la commune de Saint Martin Le Beau, 11ha en Montlouis sur Loire et 3ha en Touraine.

**Terroir** : Sols d'argile à silex et calcaire. Les vignes bénéficient de la proximité de la Loire, offrant un microclimat favorable à la maturité des raisins et l'acidité équilibrée.

**Vignes** : Âge moyen des vignes de plus de 40 ans.

**Rendement** : Environ 30 hl/ha

**Méthode de vinification** : Méthode ancestrale. Le vin est mis en bouteille avant la fin de la fermentation, créant des bulles naturelles sans ajout de sucre (zéro dosage). Il est vinifié avec des levures indigènes.

**Fermentation** : Fermentation naturelle en cuves inox, sans ajout de soufre pendant la fermentation.

**Dosage** : Zéro dosage (brut nature)

**Elevage** : Sur lies pendant 12 à 24 mois, puis dégorgement sans ajout de liqueur de tirage.

**Alcool** : Environ 12% vol.

**Production** : Faible, en fonction des millésimes.

Côté Cuisine...by Benoît Réguès : **Crevette sauvage (Algues – Guacamol brocolis – Tacos)**

# Domaine les Poète - Guillaume Sorbe

## 18 - Preuilly



Guillaume Sorbe est un **vigneron talentueux et passionné**, originaire de la région du Centre-Val de Loire, en France. Reconnu pour sa quête d'excellence et son engagement envers les traditions viticoles locales, il a su se faire une place de choix dans le monde du vin, notamment grâce à son travail au sein du Domaine des Poète, un domaine qu'il a fondé en 2011.

Guillaume Sorbe a grandi dans une famille de restaurateurs et a été initié très jeune aux plaisirs de la table, notamment aux subtilités du vin. Il a choisi de se consacrer à la viticulture après des études en œnologie et plusieurs expériences dans différentes régions viticoles françaises, y compris dans les grands vignobles de Bourgogne et de la Vallée du Rhône.

Son approche du vin est marquée par une **philosophie de respect du terroir** et une volonté de produire des vins reflétant fidèlement les caractéristiques des sols et du climat locaux. Il travaille principalement en agriculture biologique ou en biodynamie, s'efforçant de minimiser l'intervention humaine sur les processus naturels de la vigne et de la vinification.

Le Domaine des Poète est situé dans le Cher, à proximité des appellations Menetou-Salon et Reuilly, au cœur du vignoble de la Loire proche de Quincy. Ce domaine, qui s'étend sur environ **6 hectares**, est l'incarnation de la vision personnelle de Guillaume Sorbe : celle de produire des vins élégants, complexes et de grande pureté, en mettant en avant le potentiel de ses terroirs peu connus.

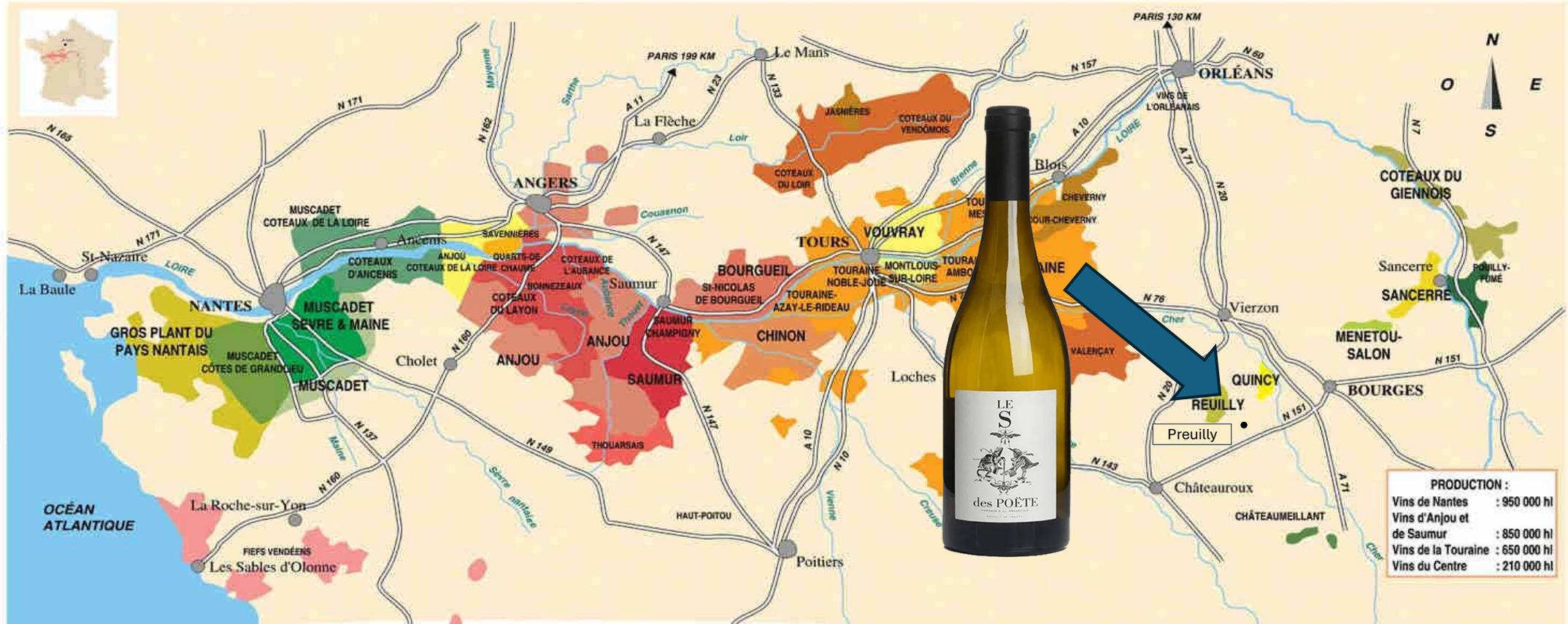
Et si vous vous demandiez pourquoi il manque un S à Poète, c'est parce qu'il s'agit d'un nom de famille, celui de son arrière-grand-mère, Esther Poète...



# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



PRODUCTION :	
Vins de Nantes	: 950 000 hl
Vins d'Anjou et de Saumur	: 850 000 hl
Vins de la Touraine	: 650 000 hl
Vins du Centre	: 210 000 hl

VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

2023



# Domaine les Poète / le S AOP Touraine Sauvignon Contrôlée



Béziers

## 100% Sauvignon Blanc

**Sols :** Argilo-calcaire et silex

Climat tempéré avec des influences océaniques et continentales.

**Exposition :** Différents coteaux bien exposés, permettant une belle maturité des raisins.

**Culture :** Raisonnée ou biologique, avec une attention particulière portée à la biodiversité et à la santé des sols.

Guillaume Sorbe s'efforce de limiter les traitements chimiques et favorise un travail manuel dans les vignes.

**Vendanges :** Manuelles, avec un tri rigoureux à la vigne pour ne sélectionner que les meilleurs raisins.

### Vinification :

Pressurage doux et lent pour extraire les arômes les plus fins du Sauvignon Blanc.

**Fermentation :** En cuves inox ou en fûts, avec des levures indigènes pour respecter le caractère du terroir. Température contrôlée pour préserver la fraîcheur des arômes.

**Élevage :** Sur lies fines pendant 6 à 12 mois, parfois avec bâtonnage (remuage des lies), afin d'apporter du volume et de la complexité au vin.

**Sulfites :** Faible utilisation de soufre, uniquement si nécessaire pour stabiliser le vin.

**Quantité :** Production limitée, souvent moins de 10 000 bouteilles par millésime, afin de garantir une qualité optimale.

Côté Cuisine...by Benoît Réguès : **Saint Jacques (Ceviche – racines – agrumes )**

# Domaine Huet - Jean-Bernard Berthomé

## 37 - Vouvray



Le Domaine Huet est l'un des domaines les plus emblématiques de l'appellation Vouvray, dans la vallée de la Loire. Fondé en 1928 par Victor Huet et son fils Gaston Huet, il est aujourd'hui **reconnu mondialement** pour la qualité de ses vins blancs issus exclusivement du cépage **Chenin Blanc**. Le domaine couvre environ **30 hectares**, répartis sur trois principaux terroirs : Le Haut-Lieu, Le Mont, et Le Clos du Bourg, chacun offrant des expressions différentes du Chenin.

Le domaine est pionnier dans la biodynamie, pratique adoptée dès 1990, renforçant son approche respectueuse de l'environnement et du terroir. Cette méthode permet de produire des vins d'une grande pureté et précision, reflétant au mieux le millésime et le terroir.



Le vigneron actuel, Jean-Bernard Berthomé, en collaboration avec l'équipe du domaine, poursuit cette tradition d'excellence. Le domaine produit une gamme complète de vins allant des secs aux moelleux et liquoreux, en passant par des vins effervescents (Vouvray pétillant). Chacune de leurs cuvées est recherchée pour son équilibre entre concentration, fraîcheur, et minéralité, avec un potentiel de garde exceptionnel.

# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



PRODUCTION :	
Vins de Nantes	: 950 000 hl
Vins d'Anjou et de Saumur	: 850 000 hl
Vins de la Touraine	: 650 000 hl
Vins du Centre	: 210 000 hl

VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

# Domaine Huet / Clos de Bourg 2022 AOP Vouvray



2022



**100% Chenin Blanc**

**Rendement** : Variable selon l'année, généralement autour de 35 à 40 hl/ha

**Terroir** :

Lieu-dit : Clos du Bourg

Sol argilo-calcaire (calcaire de tuffeau)

**Exposition** : Sud

**Superficie du vignoble** : Environ 6 hectares

**Vinification** :

Vendanges manuelles. Pressurage lent et doux pour préserver les arômes. Fermentation en cuves et en foudres de bois (avec levures indigènes). Élevage sur lies fines, en cuves et en foudres, pendant environ 6 mois.

**Côté Cuisine**...by Benoît Régus : **Bar** (Poireau - Noisette - beurre Nantais)

# Domaine Michel Redde & Fils

## 58 - Pouilly-sur-Loire



Le Domaine Michel Redde & Fils, situé à **Pouilly-sur-Loire**, est une propriété familiale dont **l'histoire remonte à plus de quatre siècles**. Le domaine s'étend aujourd'hui sur environ **42 hectares** répartis sur les appellations Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire et Sancerre.



La famille Redde met en avant la tradition, mais aussi l'innovation, en privilégiant une approche respectueuse du terroir. Les vignes sont cultivées de manière raisonnée, en tenant compte des spécificités des sols et du climat de chaque parcelle.

Le domaine est particulièrement renommé pour ses vins blancs de caractère, issus exclusivement du cépage Sauvignon Blanc, et pour sa capacité à exprimer toute la complexité des différents terroirs de la région (silex, marnes kimméridgiennes, calcaires).

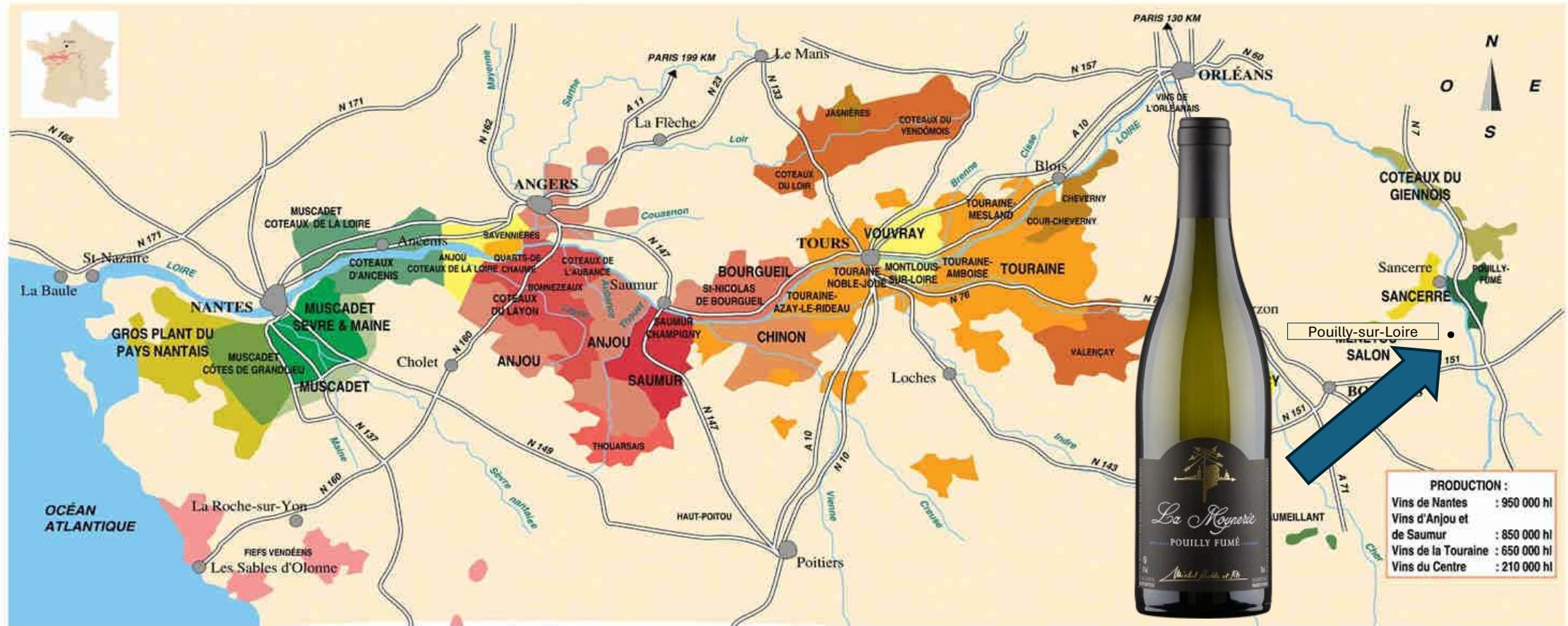


**Sébastien Redde**, représentant de la plus jeune génération, a repris la direction du domaine familial avec son frère Romain et leur père Thierry. Sébastien est un vigneron passionné, qui cherche à sublimer le terroir de Pouilly dans chacune des cuvées. Sous sa direction, le domaine a continué d'explorer des méthodes modernes tout en respectant les traditions, notamment avec des pratiques de vinification en foudre et en amphores pour certaines cuvées, permettant d'offrir aux amateurs des vins de grande finesse et d'une belle complexité aromatique.

# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

2008



## Domaine Michel Redde - La Moynerie Pouilly-Fumé



### 100 % Sauvignon Blanc

**Terroir :** Vignes situées sur des coteaux argilo-calcaires et silex, typiques du vignoble de Pouilly-sur-Loire, ce qui confère au vin ses notes fumées caractéristiques (le fameux "goût de pierre à fusil").

### Vinification :

Vendanges manuelles. Fermentation en cuves thermorégulées pour conserver la fraîcheur et les arômes du Sauvignon.

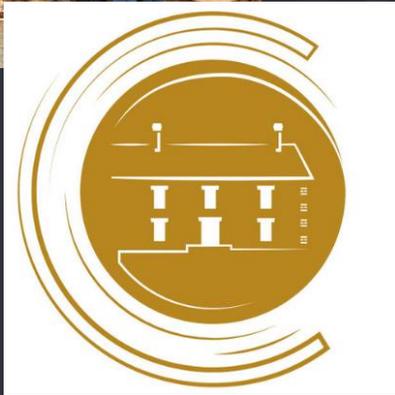
Élevage sur lies fines pendant environ 6 à 12 mois, principalement en cuves, avec une petite proportion en foudres pour ajouter de la complexité.



Côté Cuisine...by Benoît Réguès : **Foie gras** (Champignons – oignons - jus de pain brûlé)

# Domaine Clément

## 18 - Menetou Salon



**Le Domaine Clément** est une exploitation familiale située au cœur de l'appellation **Menetou-Salon**, dans la région viticole de la Loire. Le domaine se distingue par son respect des traditions tout en intégrant des techniques modernes de viticulture et de vinification.

Menetou-Salon, situé à proximité de Sancerre dans le département du Cher, en région Centre-Val de Loire.

Surface du vignoble : Environ 15 hectares, plantés principalement en **Pinot Noir** (pour les rouges) et **Sauvignon Blanc** (pour les blancs).

Philosophie : Respect du terroir et des cépages autochtones. Pratiques culturales raisonnées, avec une attention portée à la biodiversité et à l'environnement.

Vinifications soignées pour exprimer au mieux la typicité des sols et du climat de l'appellation.

Le domaine est connu pour ses cuvées en blanc (Sauvignon Blanc) et en rouge (Pinot Noir), avec des vins qui expriment la finesse et la fraîcheur caractéristiques des terroirs calcaires de Menetou-Salon.

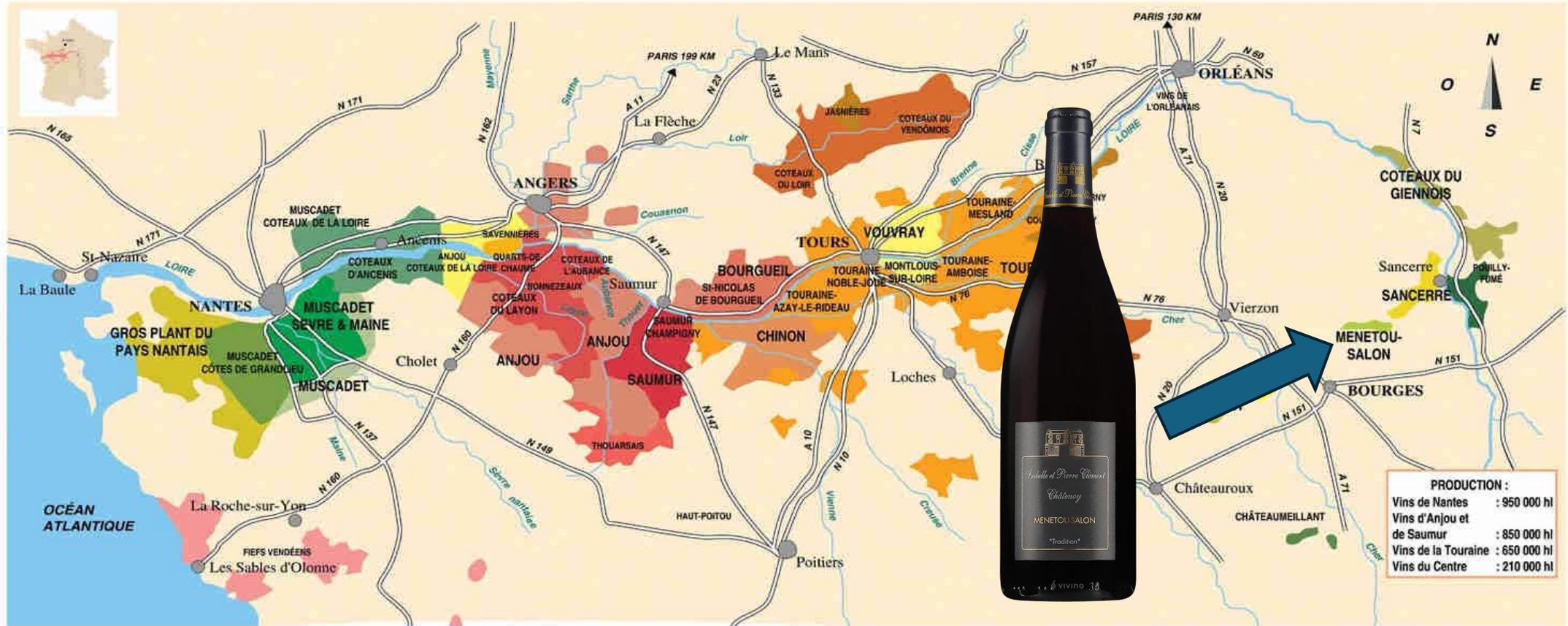
Depuis **plus de quatre siècles**, les Clément entretiennent une profonde connexion avec l'art de la viticulture. L'héritage viticole a pris racine en 1560 à Menetou-Salon et se perpétue encore aujourd'hui grâce à Anne et Pierre-Alexandre, reconnus pour leur expertise dans la production de vins élégants et équilibrés, avec une grande attention portée à la précision des vinifications.

Ils privilégient une approche minimaliste en cave, laissant le terroir et le millésime s'exprimer pleinement dans chaque cuvée. Ils accordent également une grande importance à la gestion parcellaire du vignoble, afin de produire des vins authentiques et représentatifs de la diversité des sols de Menetou-Salon.

# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

2012



## Domaine Clément / Menetou Salon



Béziers

### 100% Pinot Noir

**Terroir :** Sols argilo-calcaires (majoritairement des marnes kimméridgiennes)

**Climat :** Continental avec une influence océanique modérée

### Vinification :

Vendanges manuelles ou mécaniques selon les parcelles. Fermentation en cuve inox ou bois avec un contrôle des températures. Macération pré-fermentaire à froid pour extraire des arômes fruités. Cuvaison d'environ 15 à 20 jours.

**Élevage :** En cuves inox ou fûts de chêne (en fonction du vigneron) pendant 8 à 12 mois.

En résumé, le domaine Clément, avec son millésime 2012 de Menetou-Salon Rouge, offre un vin typique du Pinot Noir de la région, alliant fruité et finesse, idéal pour accompagner une cuisine simple et élégante.

**Côté Cuisine...** by Benoît Réguès : **Rillons de porc noir (Céréales – potimarron - tapenade de boudin )**

# Domaine Pré Sémélé

## 18 - Mainbré



Le **Domaine Pré Sémélé** est une exploitation viticole familiale située dans l'appellation **Sancerre**, au cœur de la Loire, à Maimbray. Il est réputé pour la production de vins de grande qualité, tant en blancs (Sauvignon Blanc) qu'en rouges (Pinot Noir). Le domaine s'étend sur environ 20 hectares.

Le Domaine Pré Sémélé est dirigé par **Julien et Clément Rimbault**, vigneron passionnés et engagés, formés dans des domaines prestigieux où ils ont acquis une solide expérience avant de reprendre le domaine familial.

Ils font partie de la **nouvelle génération de vigneron** qui allie tradition et innovation pour offrir des vins qui racontent l'histoire de leur terroir.

Fervents défenseurs de la viticulture durable, ils pratiquent des méthodes respectueuses de l'environnement. Cela inclut une gestion raisonnée de la vigne, l'utilisation de techniques de vinification traditionnelles et un souci constant de l'expression du terroir dans leurs vins.

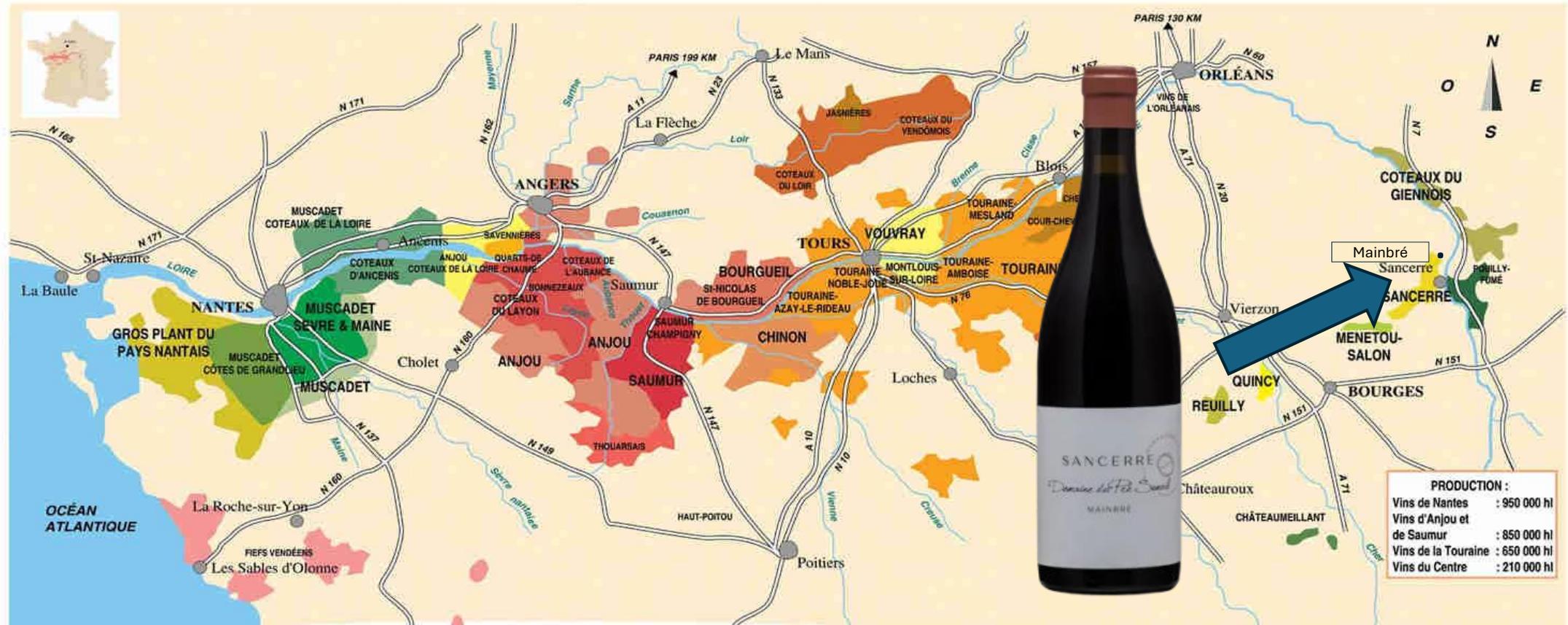
Ils mettent un point d'honneur à produire des vins authentiques et de haute qualité. Ils s'efforcent de réduire le rendement par hectare pour garantir une concentration et une complexité optimales dans leurs cuvées.

Sous la direction de Thomas Boulanger, le maître de cave, le domaine a gagné en reconnaissance, attirant l'attention des amateurs de vin et des critiques pour leurs cuvées, notamment la Cuvée Mainbré, qui illustre parfaitement son savoir-faire et sa vision du vin..

# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



PRODUCTION :	
Vins de Nantes	: 950 000 hl
Vins d'Anjou et de Saumur	: 850 000 hl
Vins de la Touraine	: 650 000 hl
Vins du Centre	: 210 000 hl

VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

2016



**Domaine Pré Semelé / Mainbré**  
**Aoc Sancerre**



**100% Pinot Noir**

**Terroir** : Sols majoritairement argilo-calcaires et marnes kimméridgiennes

**Vinification** : Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures. Macération longue pour extraire des arômes et des tanins fins.

Élevage, en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois (avec un pourcentage de bois neuf pour complexifier la structure du vin)



**Côté Cuisine**...by Benoît Régues : **Veau fermier** (Gremolata – écume de pomme de terre fumé – bouillon cep')

## Domaine Roches Neuves 49 - Varrains



**Le domaine des Roches Neuves** est situé dans la région de la Loire, sur l'appellation **Saumur-Champigny**. Il est réputé pour la qualité de ses vins issus du cépage Cabernet Franc, avec des vignes cultivées sur des sols riches en tuffeau, typiques de la région, qui confèrent aux vins une grande minéralité et fraîcheur.

Créé en 1850 par la famille Duveau, **Thierry et Marie Germain** reprennent le Domaine en 1991.

S'étendant au départ sur 12 hectares de Cabernet Franc, le Domaine s'agrandit de 2 hectares de Chenin et de 8 hectares de Cabernet Franc en 1996. En 2012, le vignoble s'enrichit de nouvelles parcelles : le Clos de l'Echelier et Les Mémoires.

Dans un même temps, le Domaine est entièrement converti en culture biologique à la fin des années 90, puis en culture biodynamique au début des années 2000.

**Thierry GERMAIN** est un artisan passionné, respectant les équilibres naturels, en mettant en avant un travail de la vigne soigné, respectueux de l'environnement. Le domaine met un point d'honneur à produire des vins représentatifs de leur terroir, avec des vinifications peu interventionnistes pour laisser s'exprimer au mieux les caractéristiques naturelles du raisin.

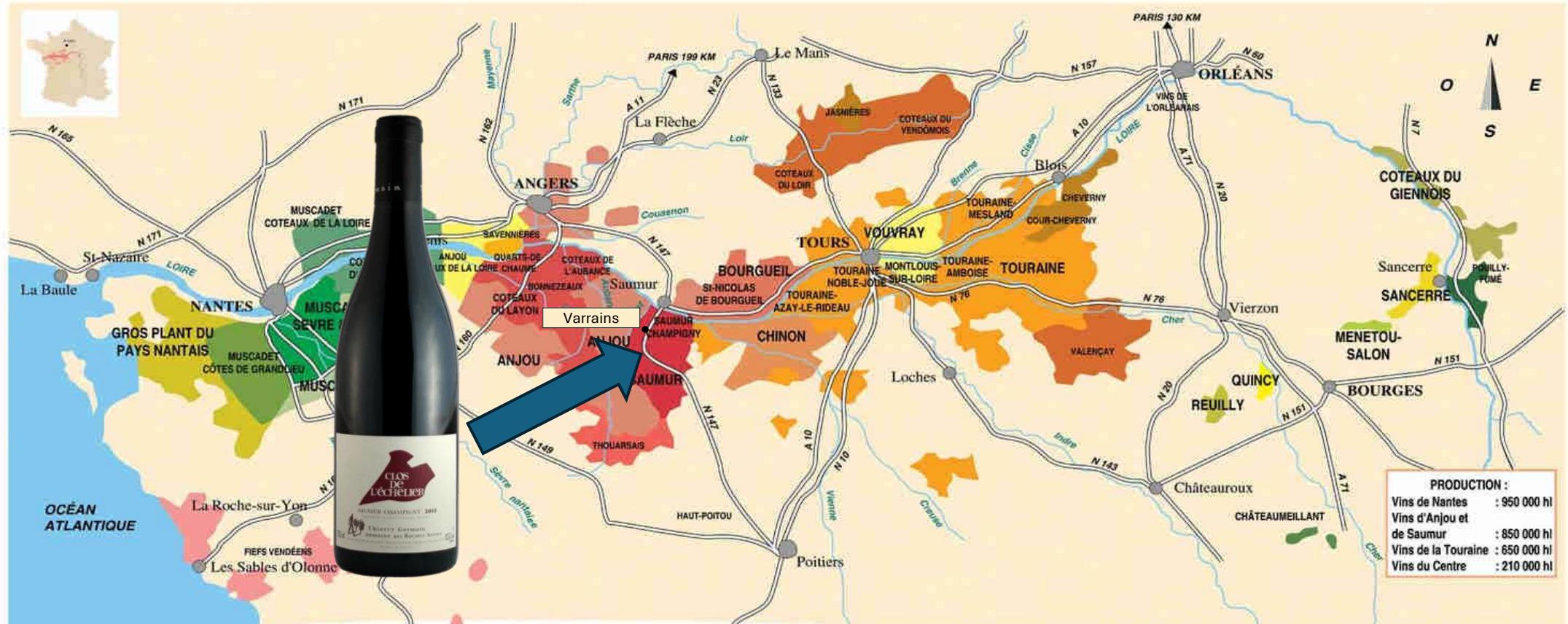


DOMAINE DES  
ROCHES NEUVES

# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

Domaine Roches Neuves / Clos de l'Echelier  
AOC Saumur-Champigny



2013



**100% Cabernet Franc**

**Terroir** : Sols calcaires (tuffeau), argilo-calcaires

**Vinification** : Vendanges manuelles. Fermentation traditionnelle en cuves inox ou béton. Macération longue (environ 3 semaines) pour extraire couleur et tannins.

Élevage en fûts de chêne ou en cuves, selon le style recherché, pour une durée de 12 à 18 mois.

En 2013, malgré une année climatique difficile dans la région, marquée par une météo capricieuse, les vignerons ont réussi à produire des vins équilibrés avec une belle fraîcheur, grâce à un travail minutieux dans les vignes et une sélection rigoureuse lors des vendanges.

Le Saumur-Champigny du Clos de l'Echelier est un vin élégant, reflétant parfaitement l'identité de son terroir et du savoir-faire du vigneron, idéal pour les amateurs de vins de Loire authentiques et expressifs.

Côté Cuisine...by Benoît Régues : **Selles sur cher** (Poire – pesto laitue – poudre de seigle)

# Domaine Aguilas



## 49 - Chaufonds-sur-Layon



Le domaine Gaudard a été créé en 1969. La suite est **une aventure de famille** : Janes et Pierre Aguilas ont su mettre en valeur et fructifier quelques hectares de Vignes hérités des parents de Janes, René et Marie Joseph Gaudard. Depuis 2012, leur fils **Antoine Aguilas** a repris le flambeau.

Il a gardé leur philosophie du travail bien fait, dans un souci de respect de l'environnement, afin de produire des vins d'Anjou de qualité.

Le domaine compte aujourd'hui près de **45 hectares de vignes** en Certification Haute Valeur Environnementale axée sur la préservation de la biodiversité. Le domaine Aguilas est un domaine familial implanté au cœur de la vallée de la Loire, dans l'appellation prestigieuse de **Quarts de Chaume**, réputée pour ses vins liquoreux d'exception. Ce domaine se distingue par un respect profond du terroir et une production artisanale centrée sur l'excellence du **Chenin Blanc**. Le domaine exploite des vignes en coteaux, bénéficiant d'une exposition idéale et de conditions climatiques propices au développement de la pourriture noble, essentielle à la production des grands vins liquoreux de l'appellation.

Les pratiques viticoles du domaine sont marquées par un souci de préservation de l'environnement et de la biodiversité. **Antoine Aguilas** s'attache à produire des vins à forte identité, exprimant la typicité de son terroir avec finesse et complexité.

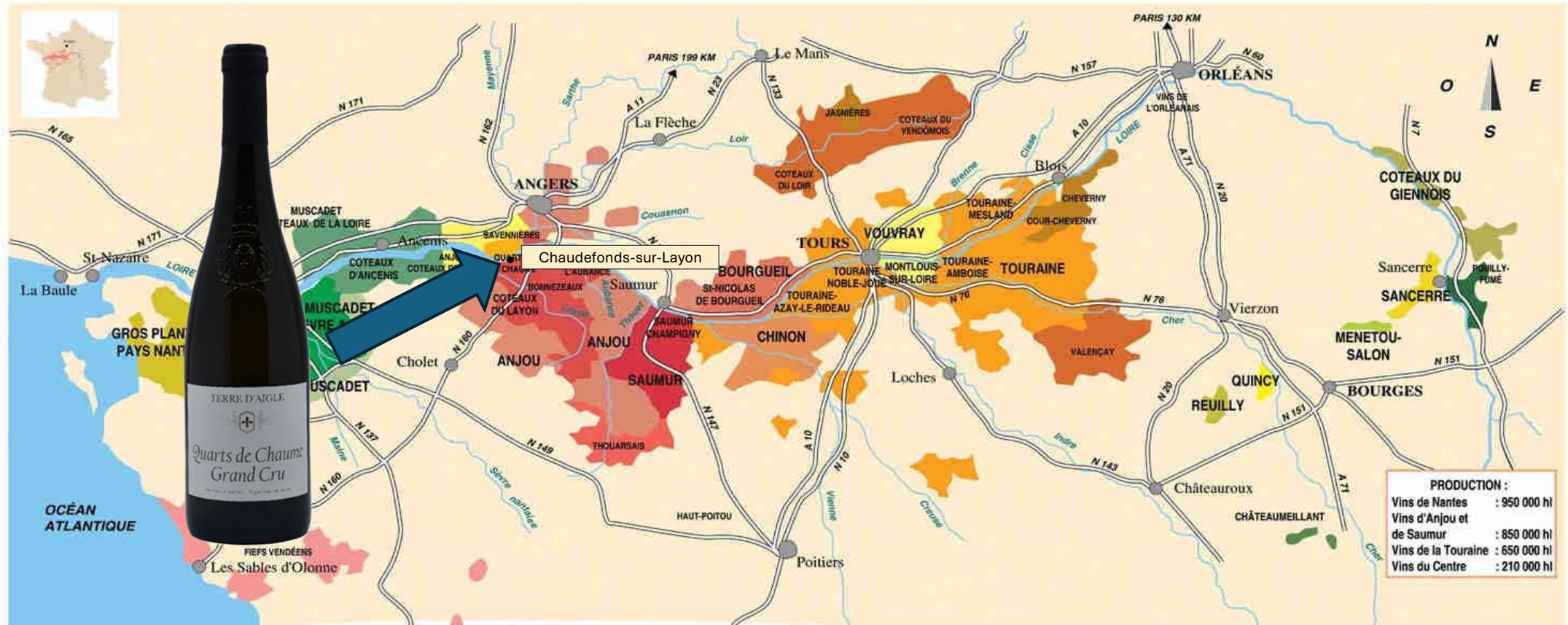
Antoine est un passionné du Chenin Blanc et du terroir ligérien. Avec un héritage familial de plusieurs générations, il perpétue la tradition tout en intégrant des techniques modernes pour améliorer la qualité des vins. Il est reconnu pour sa précision dans les vendanges manuelles, souvent réalisées en plusieurs passages pour s'assurer de cueillir les raisins au meilleur moment de maturité.

Son approche est marquée par une philosophie de respect de la vigne et une **vinification minimaliste**, permettant au vin d'exprimer pleinement son origine.

# Vallée de la Loire

## Appellations : 87 Aoc et Igp

### LES VINS DU VAL DE LOIRE



VINS de NANTES

VINS d'ANJOU et de SAUMUR

VINS de la TOURAINE

VINS du CENTRE

2018



Domaine Aguilas - Terre d'Aigle  
Quart de Chaumes Grand Cru



## 100 % Chenin Blanc

**Terroir** : Sols argilo-schisteux. Exposition sud-ouest sur les coteaux en pente douce, bénéficiant d'un ensoleillement optimal.

**Vendanges** : Manuelles, avec plusieurs tries successives pour sélectionner uniquement les raisins atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) ou passerillés sur pied.

**Vinification** : Pressurage lent des raisins botrytisés, fermentation à basse température pour préserver les arômes.

Élevage en fûts de chêne (durée variable, souvent entre 12 à 18 mois)

Côté Cuisine...by Benoît Régues : **Marron / mandarine** (Chocolat noir – feuille de caramel – tonka)