

L'AOC Montlouis-sur-Loire

Présentation

L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Montlouis-sur-Loire se situe entre Amboise et Tours, et se répartie sur trois communes : Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-Le-Beau.

Bordée par la Loire, le Cher et la forêt d'Amboise, l'AOC bénéficie d'une influence climatique à la fois océanique et continentale.

Autrefois liée à l'AOC Vouvray, l'appellation a pris son indépendance en 1938 pour devenir une appellation communale à part entière ; depuis, elle affirme et revendique l'identité de ses vins.

Le vignoble s'étend sur 385 hectares, et s'oriente principalement vers le Sud. Il jouit de conditions climatiques particulièrement douces, liées à l'influence des deux fleuves.

En effet, les influences océaniques pénètrent par ces deux vallées, et favorisent la surmaturation des raisins.

Le sol est composé d'argiles surmontées de sables soufflés depuis la Loire et le Cher, ainsi que d'éléments grossiers de silex et de craie.

Le sous-sol est quant à lui composé de tuffeau et confère aux vins de l'appellation toute leur typicité.

C'est dans ce contexte que sont produits des vins blancs de grande qualité.

L'obtention de vins tendres, demi-secs, moelleux ou liquoreux dépend de la variabilité climatique : l'effet millésime est déterminant.

Les sols, le terroir

La minéralité est une composante essentielle des vins de Montlouis-sur-Loire et donnent aux vins des notes salines, et pierre à fusil. Cette minéralité s'explique par la richesse du sol et du sous-sol en calaire (tuffeau), argile et silex..

Le chenin

Le Chenin est apparu au IXème siècle en Anjou, avant de s'implanter en Touraine cinquante ans plus tard. Très vite, il devient LE cépage de l'Anjou blanc et de la Touraine.

Les vins

Elaborés à base de chenin, également appelé Pineau de Loire, les vins d'AOC Montlouis-sur-Loire sont exclusivement vinifiés en blancs.

Les vins blancs secs ont une robe jaune pâle et brillante, un nez expressif et délicat aux arômes de fruits à chair blanche. Ils s'expriment parfois par des arômes floraux ou encore d'agrumes. En bouche, ils dévoilent une attaque vive et fraîche, ainsi qu'une belle rondeur. Ils se

boivent à 10°C,et révèlent un potentiel de garde pouvant aller jusqu'à 10 ans pour les cuvées les plus élaborées.

Les vins blancs demi-secs et moelleux dévoilent une robe jaune paille. En bouche, ils laissent s'exprimer des arômes de fruits à chair blanche bien mûrs, de fruits exotiques et de coing. Bon potentiel de garde (10 à 15 ans).

Les vins blancs mousseux ont une robe jaune pâle, des bulles fines et denses, et dévoilent de fins arômes de pomme.

