



Dossiers

Le vignoble de la Vallée de la Loire



Par : Vin Social Club
date de publication: mardi 29 Oct 2013



Nous allons tout de suite mettre un « s » à « vignoble », car nous allons faire une longue ballade.

Tous les bons élèves le savent : la Loire prend sa source au Mont Gerbier-de-Jonc en Ardèche et se jette dans l'Océan Atlantique 1 013 km plus loin et 1 408 m plus bas, après avoir traversé, entre autres, les villes de Roanne, Nevers, Orléans, Blois, Tours, Angers et Nantes.

Ce sont donc « des » vignobles très différents étalés sur 800 km que nous allons découvrir pour notre plus grand plaisir. Encore une fois, c'est la diversité des terroirs et des hommes qui nous évite l'ennui lors d'une dégustation. L'uniformité amène la médiocrité. Ici aucun risque!

Le bassin de la Loire, c'est 117 000 km² dont 70 000 ha de vignobles bichonnés dans environ 7 000 exploitations viticoles qui produisent au total 4 millions d'hectolitres (hl) par



an. Les couleurs se répartissent ainsi : blanc 52%, rouge 26%, rosé 16%, à bulles 6%.

Remontons la Loire par appellations :

1) Le Pays Nantais : Sur 11 900 ha qui s'étendent du Sud de Nantes, au Nord de la Bretagne jusqu'au Sud de la Vendée. Ici c'est le Muscadet, vin blanc sec, qui domine. Le cépage roi est le melon de Bourgogne. Cépage résistant au froid, à grappes serrées et petites baies jaunes, souvent précoces. C'est le cépage unique de l'AOC Muscadet.

- Le Muscadet : 214 000 hl/an sur 3 600 ha. Influencé par le climat océanique, poussant sur des roches cristallines et des zones sédimentaires. Donne des vins frais, légers, aux arômes d'agrumes, parfois iodés. Le compagnon des amateurs d'huîtres.

- Le Muscadet-Sèvre-et-Maine : 8 350 ha pour 425 000 hl/an. Deux rivières : la Sèvre nantaise et la petite Maine, des sols d'origine éruptive (granite). Cultivée sur 23 communes, la vigne donne des vins plus charpentés, avec un bon potentiel de garde et des arômes de fruits (pêche, poires).

- Le Muscadet-Coteaux-de-la-Loire : 201 ha pour 11 900hl/an. Au Nord-Est de Nantes et de chaque côté de la Loire. Sur des roches éruptives et métaphoriques du massif Armoricaïn, c'est un vin corsé avec un goût de pierre à fusil.

- Le Muscadet-côtes-de-Grandlieu : 260 ha pour 13 000 hl/an. Au Sud-Ouest de Nantes. Sur des roches cristallines et des zones sédimentaires ou éruptives, bénéficiant du climat océanique. Ce sont des vins souples, aux arômes floraux.

- Muscadet communaux (Clisson, Gorges, Le Pallet) : 200 ha pour 10 000 hl/an. Au Sud-Est de Nantes. Sur des roches cristallines. Vins de garde.

Clisson : sur du granite. Arômes de fruits confits, fruits secs et coing.

Gorges : argile et quartz. Notes fumées.

Le Pallet : terrains caillouteux, roches métamorphiques. Nuances fruitées et florales.

- Gros Plant du Pays Nantais : 1 350 ha pour 100 000 hl/an. Le long de la vallée de la Loire, sur trois départements et 92 communes. Climat tempéré de type océanique. Cépage unique : la folle blanche, appelée gros plant en pays Nantais. Vin blanc sec, à la robe pâle, aux reflets verts, aux arômes à dominance végétale, minérales avec parfois des touches d'agrumes (citron et pamplemousse). C'est un vin acidulé, iodé avec des notes citronnées.

2) La Vendée, ou Fiefs-Vendéens : Appellation récente (2011). Cinq terroirs bien



délimités sur 500 ha.

- Brem : 115 ha. Cépages : grolleau gris et chenin blanc pour les blancs. Gamay, cabernet franc, cabernet sauvignon et pinot noir pour les rosés et les rouges.

- Chantonay

- Mareuil : 10 communes. Cépages en rouge : cabernet franc, pinot noir, négrette. Pour les blancs : chenin et chardonnay. Les rosés : gamay, pinot noir, cabernet franc et sauvignon, négrette.

- Pissotte : Vignoble sur la commune de Pissotte. Mêmes cépages que dans les autres Fiefs-Vendéens.

- Vix : Pour les blancs, chenin, chardonnay et sauvignon. Rouges et Rosés, négrette, cabernet franc, pinot noir, gamay et cabernet sauvignon.

3) L'Anjou : 9 000 ha, principalement autour d'Angers (Maine-et-Loire). L'appellation recouvre 128 communes, plus 14 dans les Deux-Sèvres et 9 dans la Vienne.

Deux régions bien distinctes :

- L'Anjou noir en bordure du massif Armoricaire, schistes. Le climat est océanique, très humide (automne), influencé par : La Loire, Le Layon, L'Argenton, le Thouet. C'est une région favorable au développement des pourritures nobles.

- L'Anjou blanc au Sud-Ouest du Bassin Parisien, tuffeaux. La plus petite des deux régions. Le climat est aussi de type océanique mais, plus tempéré et plus sec. Les écarts entre maxima et minima sont faibles. C'est la douceur Angevine.

Les appellations : Anjou, Anjou Mousseux, Anjou Pétillant, Anjou-Coteaux-de-la-Loire, Anjou-gamay, Anjou-Villages, Anjou-Villages, Brissac, Bonnezeaux, Cabernet-d'Anjou, Chaume 1er cru des Coteaux-du-Layon, Coteaux-d'Ancenis, Coteaux-de-l'Aubance, Coteaux-du-Layon, Coteaux-du-Loir, Jasnières, Quarts-de-Chaume, Rosé d'Anjou, Rosé d'Anjou pétillant, Savennières, Savennières-Coulée-de-Serrant, Savennières-Roche-aux-Moines, Vin-du-Thouarsais.

La typicité des principales appellations :

- Anjou : 2 400 ha pour 135 000 hl/an, rouges et blancs confondus. Pour les rouges, les



cépages principaux sont le cabernet franc, le cabernet sauvignon et plus minoritaires, le pineau d'Aunis et le grolleau. Ces cépages associés aux terroirs donnent des vins frais, aromatiques, fruités, peu tanniques.

Vinifiés en primeur, ils ont des arômes de bonbons anglais. Faible potentiel de garde.

- Anjou-gamay : 320 ha pour 17 000 hl/an. Cépage unique : le gamay. Frais, très aromatique, arômes fruités sur la groseille. La douceur angevine n'est pas loin.

- Anjou-Villages : 140 ha pour 9 000 hl/an. Deux cépages : le cabernet franc à 70% et le cabernet sauvignon pour 30%. Vins charpentés à fort potentiel de garde (10 ans). Couleur rubis, robe intense, notes de fruits rouges, de fleurs (violette).

- Cabernet-d'Anjou : 4 450 ha pour 225 000 hl/an. Vins rosés, demi-secs à moelleux. Cépages : cabernet franc et cabernet sauvignon. Belle robe pourpre, lumineuse. Notes de fruits rouges (fraise, groseille). Vins de garde à boire frais (6°). Potentiel de garde moyen sauf exceptions.

- Coteaux-d'Ancenis : 200 ha pour 12 500 hl/an. Vins rouges et rosés, cépage unique : le gamay. Vins blancs de secs à moelleux à base de pinot gris ou de malvoisie dans cette appellation. Les rouges ont des arômes de fruits rouges un peu épicés. Les rosés ont des robes claires, éclatantes, faiblement aromatisés, à servir frais. Les blancs ont une robe dorée, des arômes de fruits qui tourneront au miel au bout de 5 à 6 ans. Desserts, apéritifs.

- Coteaux-du-Layon : 1 500 ha pour 45 000 hl/an. Vins blancs moelleux à liquoreux. Cépage unique, le chenin blanc ou pineau de Loire. Vendanges manuelles, successives, sur raisins à surmaturité, pourriture noble. Robe profonde, du vert pâle au jaune d'or intense suivant la maturité. Bouquet sur le miel, l'acacia, les fruits confits, le coing, les fruits frais. Une très rare palette aromatique. Potentiel de garde en décennies pour les meilleurs. Servir à 8°.

- Quarts-de-Chaume : 45 ha pour 750 hl/an. Cépage unique : le chenin blanc. Idem que les Coteaux-du-Layon, mais avec une robe plus ambrée et une plus forte minéralité.

- Rosé d'Anjou : 2 400 ha pour 150 000 hl/an. Cépages : le grolleau est majoritaire, cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau d'Aunis, gamay et côt. Robe rouge framboise, lumineuse, notes de fruits rouges, finale sur la menthe et le poivre. A boire jeune et frais.

- Savennières : 150 ha pour 4 500 hl/an. Petits rendements autour de 35hl/ha. Cépage unique : le chenin blanc. Robe couleur paille, reflets verts ou vieil or. Jeune, difficile au nez, ensuite (10 ans x ?) arômes de tilleul, d'anis, de poire, de miel. Très minéral, tonique, un must des vieilles caves.

4) Le Saumur : 1 500 ha pour 85 000 hl/an. Autour et surtout au Sud de la ville de



Saumur. Le Nord du vignoble est à cheval sur la Loire. Climat océanique tempéré, régulé par le fleuve, mais dès que l'on s'éloigne de la Loire, le climat devient continental. Les sols de tuffeau (craie) alternent avec les affleurements sénoniens (crayeux de la période du Crétacé) ou éocènes (couches de sédiments de la période des plus vieux fossiles). Sur 100 m d'altitude et 10 km de long, il y a fréquemment 4 ou 5 strates de sols très différents. La géologie fournit une diversité de terroirs, démultipliée par les climats, les cépages et les pratiques des vignerons.

Les appellations : Cabernet-de-Saumur, Coteaux-de-Saumur, Saumur, Saumur Mousseux, Saumur Pétillant, Saumur Puy-Notre-Dame, Saumur-Champigny.

La typicité des principales appellations :

- Saumur : 1 100 ha pour 76 000 hl/an.

- Rouge : 55 000 hl. Cépages : cabernet franc majoritaire, cabernet sauvignon, Parfois du pineau d'Aunis. Nez de fruits rouges, fleurs (iris, violette). Vin fin, souple couleur rubis. A boire dans les 5 ans.

- Blanc : 21 000 hl. Cépages : chenin à 80 %, chardonnay, sauvignon. Robe or jaune soutenu. Arômes de fruits blancs compotés, notes un peu minérales. A boire à 10°C. Certains ont un potentiel de garde de 10 à 15 ans.

- Saumur Mousseux : 1 500 ha pour 90 000 hl/an. Blanc 90 %, rosé 10 %. Bruts, demi-secs. Cépages : chenin, sauvignon, cabernet franc, cabernet sauvignon 20% maxi, pineau d'Aunis, grolleau. Contraintes : 130 kg de raisin pour 100 l de jus. Vieillissement sur lattes pendant 9 mois minimum. Vin pétillant à fines bulles, robe claire, gris à jaune paille pour les blancs Arômes : mélisse, amande, noisette, vanille. Robe saumonée pour les rosés, arômes de fruits rouges. A boire à 6/8°C dans les 3 ans.

- Saumur-Champigny : 1 500 ha pour 8 000 hl/an. Rouge. Cépages : cabernet franc majoritaire, cabernet sauvignon, un peu de pineau d'Aunis. Robe rouge grenat, lumineuse. Arômes épicés et empyreumatiques (odeurs de brûlé, fumée, grillé), notes de fruits rouges et de fleurs (iris, violette) grâce au tuffeau. Bus souvent jeunes et frais, ils gagnent à être conservés 5 ans, voire pour certains 20 ans.

5) Haut-Poitou : 700 ha dont 190 en AOC pour 11 000 hl/an. Au Nord-Ouest de Poitiers, les vignes s'étalent sur les départements de la Vienne et des Deux-Sèvres. AOC récente



créée en 2011. Située à 100 ou 150 m d'altitude sur des sols argilo-calcaires, des terrains en pente douce, un ensoleillement important, une pluviométrie faible.

- Blancs : Cépages : sauvignon blanc, sauvignon gris. Couleur jaune pâle, notes d'agrumes (pamplemousse), fruits exotiques, fleurs (roses, genêts, violette). Vins secs sans être vifs, gras sans être moelleux. A boire frais à l'apéro, avec des huîtres.

- Rouges : Cépages : cabernet franc, pinot noir, gamay, merlot. Robe rubis, arômes de petits fruits rouges (framboise, griotte, mûre, cassis). Notes épicées. Conçus pour être bu jeunes.

- Rosés : Assemblage obligatoire des cépages de pinot noir, gamay et cabernet franc, ils sont colorés. Légers, aux arômes de fruits mûrs, petits fruits rouges et notes d'épices poivrées. A boire frais avec toute les cuisines, même exotique.

Le Haut-Poitou est régulièrement rattaché à la Touraine.

6) La Touraine : 13 000 ha pour 700 000 hl/an. C'est une vaste région en perpétuelle évolution, dont le vignoble s'étend sur 7 départements (Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Sarthe et Vienne). Entourant la ville de Tours. Sur presque 200 communes. la Loire et quatre de ses affluents (le Cher, l'Indre, la Vienne et la Creuse) modèlent le paysage et tempèrent le climat, de type océanique ou océanique dégradé (influence du continent). Le sous-sol est le même que celui du bassin parisien : calcaire, tuffeau, sols argilo-calcaires et argiles à silex. Mais la surface est telle qu'ici encore, la diversité est grande. Pour notre plus grand bonheur!

Les appellations : Bourgueil, Cheverny, Chinon, Coteaux-du-Vendômois, Cour-Cheverny, Montlouis-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire Mousseux, Montlouis-sur-Loire Pétillant, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Touraine.

Touraine Mousseux, Touraine Pétillant, Touraine-Amboise, Touraine-Azay-le-Rideau, Touraine-Mesland, Touraine-Noble-Joué, Valençay, Vouvray, Vouvray Mousseux, Vouvray Pétillant.

La typicité des principales appellations :

- Bourgueil : 1 400 ha pour 70 000 hl/an. Rouges et rosés pour seulement 2 %.

Cépages : cabernet franc, cabernet sauvignon toléré en assemblage dans la limite de 10 %. Vin floral (rose, pivoine, violette), fruité (cerise, griotte, cassis, pruneau) et aux épices de poivre, réglisse, noix. Garde 5 ans maximum.



- Saint-Nicolas-De Bourgueil : 1 050 ha pour 59 000 hl/an. Cépage unique : le breton (cabernet franc). Robe pourpre. Nez de petits fruits rouges ou framboise, mûres, réglisse sur d'autres parcelles. Garde 5 à 10 ans.
- Cheverny : 530 ha pour 20 000 hl/an. Sur 24 communes au sud de la Loire. Sols caillouteux sur calcaire. Rouges et blancs représentent 50 %, le reste étant du rosé. Cépages : pour les rouges, principalement gamay noir à jus blanc et pinot noir. Assemblage possible avec du cabernet franc et du cabernet sauvignon. Fins et fruités. Pour les rosés, ajout possible de côt. Souples, secs et parfumés, notes épicées, grillées. Pour les blancs : sauvignon, le chardonnay et le menu pineau très minoritaire. Légers, fruités, puissants en arômes grâce au sauvignon, notes de cassis et de réglisse.
- Cour-Cheverny : vin blanc. Cépage unique et exclusif : le romorantin . Robe dorée, sec et vif, fruité, notes d'acacia et de miel. Bonne garde.
- Chinon : 2 300 ha pour 110 000 hl/an, dont 95 % de rouge, 4 % de rosé et 1 % de blanc. Côté cépages, les rouges sont élaborés presque exclusivement à base de breton (cabernet franc), avec du cabernet sauvignon autorisé à hauteur de 10 %. Robe intense de couleur cerise à violine, sur les fruits rouges, légers et très aromatiques. Maturité 2 à 5 ans, garde 5 à 10 ans. Les blancs : chenin (pineau de Loire). Vin rare très minéral.
- Montlouis-sur-Loire : Blancs secs, demi-secs ou moelleux. Cépage unique : Le chenin. Idem pour les Montlouis-sur-Loire pétillants et mousseux.
- Touraine : 3 900 ha pour 280 000 hl/an. 38 % de rouge, 42 % de blanc, 12 % de fines bulles et 8 % de rosé. Les cépages : en rouge : gamay à 60 %, cabernet franc, côt, cabernet sauvignon, pineau d'Aunis, pinot noir. En blanc, sauvignon à 80 %, chenin blanc et très minoritairement du chardonnay. La variété est telle qu'il est difficile de les décrire tous, mais des tendances s'imposent. Les rouges, grâce au gamay, sont légers, francs et sur les fruits rouges. Les blancs sont vifs, très aromatiques, influencés par le chenin. Les rosés sont frais, délicats et uniques grâce au pineau d'Aunis.
- Valençay : 140 ha pour 70 000 hl/an. 60 % de rouges, à base de gamay et pinot noir. Souples et légers, à boire rapidement (2 à 3 ans). 30 % de blancs, à base de sauvignon et de chardonnay. Arômes de pierre à fusil. A boire jeune. Rosés : 10%, à base de gamay et pinot noir principalement. Secs à boire jeune.
- Vouvray : 2 100 ha pour 116 000 hl/an. Vins blancs, dont 60 % à bulles et 40 % tranquilles. Vins secs à demi-secs, voire moelleux et liquoreux suivant les années (ensoleillement et taux de sucre). Cépage unique : le chenin blanc. Robe jaune paille à dorée. Faciles à boire, voire flatteurs, fruits confits, miel, acacia, agrumes jeunes. Potentiel de garde important, pouvant atteindre pour certains 10 à 40 ans.



7) Le Centre : 7 610 ha pour 290 000 hl/an. 685 vignerons et négociants. Vignobles très morcelés, au Sud-Est du Bassin Parisien. Terroirs de vins Blancs, qui représentent 80 % de la production. Le sauvignon représente 79 % des cépages plantés. Viennent ensuite le pinot noir pour 18 %, le gamay 2 %, le pinot gris et le chasselas pour 1 %. Quatre natures de sols bien différents, pour une altitude moyenne allant de 150 à 400 m.

- Terres blanches (marnes à petites huitres), période du Kimméridgien ;
- Les caillottes ou calcaires de Villiers, période de l'Oxfordien ;
- Les calcaires du Barrois, période du Portlandien ;
- Les argiles à silex, période du Crétacé.

Les appellations : Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Pouilly sur Loire, Chateaumeillant.

La typicité des principales appellations :

- Sancerre : 2 770 ha pour 160 000 hl/an. Sur les bords de la Loire, dans le département du Cher. Répartis sur 15 villages dont Chavignol. Cépages : pour les blancs uniquement le sauvignon, pour les rouges et rosés le pinot noir. Cultivés sur des collines, ils sont protégés des vents, ne sont pas soumis à une trop forte pluviométrie. Les blancs sont sur des notes de fruits blancs, pamplemousse, fleurs blanches. Garde : 1 à 5 ans.
- Pouilly-Fumé : 1 100 ha pour 70 000 hl/an. Cépage unique : le sauvignon. Arômes : fumé, gent, acacia. Facilement identifiable, il représente 95 % de l'appellation Pouilly. Le Pouilly-sur-Loire ne représente que 5 % et est élaboré à base de chasselas. A boire frais, rapidement.
- Menetou-Salon : 450 ha pour 26 000 hl/an. En rouge, le cépage unique est le pinot noir. C'est un vin rouge sec, robe rubis, aux arômes de fruits mûrs. Garde moyenne. Le rosé est également à base de pinot noir. Vin sec et fruité. Sa production augmente et couvre 35 % du total. Le blanc est à base de sauvignon blanc uniquement. Robe jaune, notes de fleurs blanches, d'agrumes, tonalités mentholées. Bon potentiel de garde.
- Quincy : 224 ha pour 10 000 hl/an. Blanc. Cépage unique : le sauvignon blanc. Vin distingué, fruité, agrumes, nez de pierre-à-fusil. Ne se bonifie pas, à boire frais 2 à 4 ans maximum. Très typique, nombreux amateurs.
- Reuilly : 210 ha pour 10 900 hl/an. 50 % en blanc, 30 % en rouge et 20 % en gris. Une rareté, ces vins gris. Cépage : pinot gris, anciennement appelé tokay. Souvent apparentés aux rosés, les vins gris sont spécifiques avec leur nez flatteur aux arômes de bonbons anglais. A boire frais (9/10°C) dans les deux ans. Pour les blancs, le cépage est le



sauvignon. Notes d'agrumes, citron et pamplemousse. Vin de soif à boire dans les 2 ans. Pour les rouges, place au pinot noir. Nez de cassis, notes poivrées, fruitées, un peu tannique. Boire à 14/15°C, se garde 4/5 ans maximum.

- Coteaux-du-Giennois : 190 ha pour 7 370 hl/an. 55 % en rouge, 45 % en rosés et 5 % en blanc. Cépages : pinot noir et gamay pour les rouges, assemblage obligatoire pour les rosés. Les blancs : sauvignon blanc. Les rouges sont légers avec des notes minérales et fruitées. Les rosés expriment des notes de fruits blancs et sont légèrement poivrés. Les blancs sont légers avec des notes minérales et fruitées. Garde : 2 à 5 ans.

- Chateameillant : 95 ha pour 4 000 hl/an. Nous sommes dans le Berry. 75 % en rouge et 25 % en gris. AOC récente créée en 2010. Pour les rouges, le cépage est presque uniquement du gamay noir à jus blanc. Un peu de pinot noir. Vins souples, fruités, une robe rubis violet, le nez sur les fruits mûrs, la cerise. Servir à 15°C dans les 4/5 ans. Les gris, à base de pinot gris, présentent une robe pâle, saumonée, des notes fraîches et douces d'agrumes. Servir à 8°C.

8) L'Auvergne :

Les appellations : Côte-Roannaise, Côtes-d'Auvergne, Côtes-du-Forez, Saint-Pourçain.

La typicité des principales appellations :

- Saint-Pourçain : 540 ha pour 26 000 hl/an. Un des plus vieux vignoble de France, il date du 14ème siècle. Les rouges sont élaborés à base de gamay et de pinot noir. La robe est rouge violacé, ils offrent des notes de fruits rouges, cerise, notes florales, violette. A boire dans les 5 ans à 14°C. Les blancs bénéficient de cépages locaux : le sacy (faible en alcool, acide) et le saint-pierre-doré (en voie de disparition). La robe est jaune pâle aux reflets verdâtres. Au nez, agrumes, poire, pêche, acacia. Belle longueur en bouche. Boire à 11°C entre 2 et 4 ans.

- Côte-Roannaise : 200 ha pour 10 000 hl/an. Entre Clermont-Ferrand et Lyon, au Nord du département de la Loire. Protégé par les monts de la Madeleine, le climat est tempéré, les précipitations sont faibles. L'altitude comprise entre 370 et 550 mètres. Production sur 10 communes. Cépage unique, le gamay, localement appelé saint-romain. Les rouges peuvent se boire dès la première année. Ils seront alors sur les fruits frais, ensuite confitures, épices et cuir. A boire à 14°C, jusqu'à 4/5 ans.

- Côtes-d'Auvergne : 460 ha pour 15 000 hl/an. La vigne est cultivée sur des coteaux argilo-calcaires recouverts d'éboulis volcaniques. Le climat est rude avec de fortes



amplitudes thermiques. L'ensoleillement est élevé : plus de 2 000 heures par an. Il y a plus de 1 800 domaines viticoles sur 54 communes. C'est un vieux vignoble, autrefois beaucoup plus important (19ème siècle). Aujourd'hui, l'accent est mis sur la qualité. Rouge : gamay et un peu de pinot noir. Robe rouge vif vermillonné. Arômes de fruits rouges, de pruneaux, voire animale, fauve. Souples, moyennement tanniques, Charnus. Blanc : le chardonnay qui donne une robe claire, jaune pâle à reflets verts. Arômes sur l'anis, la poire, les fruits exotiques. Bonne longueur en bouche. Les gris (rosés) : gamay noir à jus blanc. Couleur "oeil de perdrix" (gris) à abricoté, voire cuivrée. Arômes de fruits exotiques, agrumes, puis fruits mûrs et fruits confits.

- Côtes-du-Forez : 168 ha pour 7 400 hl/an. C'est la plus méridionale des appellations de la vallée de la Loire. Nous sommes à plus de 1 000 km de l'océan Atlantique. Entre 400 et 600 m d'altitude, les sols sont granitiques. C'est une région volcanique. Le cépage est unique : le gamay.

Les rosés sont vifs et fruités, à boire rapidement. Les rouges sont tanniques avec un bon potentiel de garde. Ils sont sur les fruits rouges (cassis et cerise), denses, concentrés (il y a de la matière). Ce sont des vins au caractère bien trempé.

