



DOSSIER DE PRESSE

.....
2017

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

CHINON^{AOC}

VINS DU
VAL DE LOIRE



Sommaire

Chinon, l'humanisme en flacon	P3
Le fil d'actualités de l'AOC Chinon	P4
Le vignoble de Chinon, du courage et des hommes :	P7
• L'eau fait la richesse du vin	
• Vin de rois	
• Et vogue le Chinon blanc	
• Conflits et déclin	
• La reconstruction	
• Les vigneron	
Nature et culture, le bon équilibre :	P11
• La forêt, l'ange gardien du vignoble	
• Au commencement, le tuffeau	
• La singularité des Puys	
• Le climat le plus chaud de la Touraine	
• Des rendements plus faibles	
• Encépagement	
• Maturité	
• Vendanges	
• Élevage	
• Mise en marché	
Les nourritures terrestres	P14
L'angle éco de l'AOC Chinon	P16
10 bonnes raisons de venir à Chinon	P18
Informations pratiques	P20

Chinon, l'humanisme en flacon

Pok ! Déboucher une bouteille de Chinon puis la boire. Dedans, ce qui caractérise le vin : les données objectives (le sol, le climat, les cépages, la méthode culturale et le travail des hommes etc.) et les données subjectives (la sensation, le plaisir, la fraîcheur et l'âme des vigneronnes).

Mais Chinon contient quelque chose que les autres vins n'ont pas. L'humanisme initié par Rabelais, l'ingrédient qui fait le liant entre tous les autres.

Rabelais a en effet tout bouleversé ! Lorsqu'il écrit la première version de Gargantua en 1534 dont l'action se situe à Chinon et aux alentours -sa région natale- il pose les fondements d'une philosophie de la tolérance et du bien vivre qui marqueront à jamais les esprits et les comportements.

Cinq siècles plus tard, Chinon c'est toujours la Rabelaisie. Un pays tout à la fois imaginaire et paradoxalement bien réel dont les frontières se confondent avec celles de l'AOC.

Entrer en chinonais c'est indubitablement suivre les pas de Rabelais.

Les paysages sont là, en grande partie intacts grâce au travail des vigneronnes qui n'ont eu de cesse de les entre-

tenir et de limiter les constructions en développant la viticulture. Les maisons du XVI^e siècle, restaurées, parsèment le chinonais.

Lieux-dits et villages cités dans l'œuvre du géant de la littérature vivent de l'économie du vin -Panzoult, Cravant-les-Coteaux, Savigny-en-Véron, Chinon, la Roche-Clermault etc.-.

Les fiefs fidèles à Grandgousier et Gargantua contre le seigneur Picrochole sont aujourd'hui des domaines viticoles - La Bonnelière, Château de Coulaine, Château de Vaugaudry, Château de Sonnay, Château du Coudray-Montpensier etc.-.

Rabelais et sa philosophie ont façonné les vigneronnes de Chinon comme la Vienne et la Loire ont creusé leur lit dans le calcaire tendre du tuffeau offrant ainsi une terre parfaite à l'expression des vins de l'AOC.

Déboucher une bouteille de Chinon, c'est boire un «Vin loyal à Rabelais »*, la substantifique moëlle de l'appellation !

* Le Grand Bernard des Vins de France, Chinon, de François Midavaine, éd. Jacques Legrand.

Déboucher
une bouteille
de Chinon,
c'est boire
un «Vin loyal
à Rabelais »* !

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

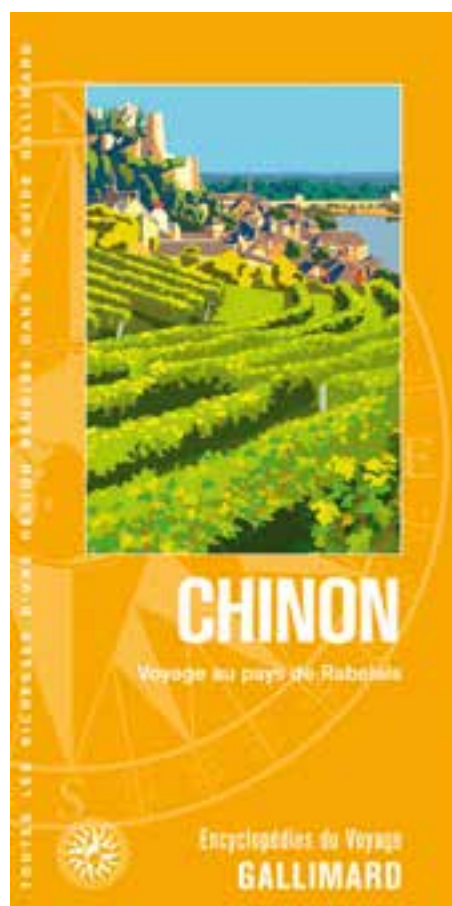
Le fil d'actualités de l'AOC Chinon

2017 Un guide Gallimard consacre la Rabelaisie : une réflexion originale sur ce qui fonde l'AOC Chinon

Le vingtième siècle a produit quelques fascicules faisant apparaître la notion de Rabelaisie. Mais jamais un guide touristique n'avait jusqu'alors tenté de définir ce territoire. Qu'est-ce que la Rabelaisie ? Un pays, imaginaire ou bien réel ? Rabelais, exceptionnel voyageur, a parcouru et vécu dans de nombreuses régions de France, si bien que l'on pourrait dire finalement que la Rabelaisie n'est autre que la France ? Seulement, voilà, lorsque Rabelais écrit Gargantua en 1534, il ancre son roman dans le microcosme chinonais, le pays de son enfance, qui devient par le génie de son écriture le théâtre d'une guerre « picrocholine » mondiale où des milliers de soldats se rossent à coups de lancers de poules, de bâtons et sont noyés dans la « pisse » de la jument géante de Gargantua. Un conflit qui débute à Seuilly pendant les vendanges et qui a pour origine une petite « fouace », simple brioche aux épices !

Du territoire, tout l'inspire. La minutieuse topographie du roman Gargantua – signalons le remarquable travail de l'Université de Tours qui a établi une cartographie dans le site Renom – érige lieux-dits et villages du chinonais en fiefs, tantôt fidèles à Grandgousier et Gargantua, tantôt à Picrochole. Des personnages portent le nom d'un village comme le curé nommé Panzoult, des conflits et drames locaux se muent en trame, des spécialités culinaires du chinonais sont l'objet de convoitise et le vin de Chinon symbolise la quête de connaissance qui mène Pantagruel, dans le Cinquième Livre, jusqu'à l'oracle de la « Dive Bouteille », situé dans les Caves Painctes de la ville.

Le guide met en lumière ces lieux-dits, châteaux toujours debout et entraîne le visiteur sur les pas de Rabelais dans le Chinonais d'aujourd'hui. Les citations mises en exergue affirment la correspondance entre les romans et les paysages, la description des héros comiques rappellent combien les personnages étaient truculents, les banquets pantagruéliques invitent à découvrir la table du XVI^e siècle, la « Vienne » navigable ouvrait sur le →



CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com



Le fil d'actualités de l'AOC Chinon

monde et la vie quotidienne était rythmée par le son des cloches. Autant d'éléments qui explorent le territoire par le prisme de l'auteur.

Ce travail considérable, confié à Gallimard par les vignerons de Chinon, montre à quel point Rabelais est une figure tutélaire pour les chinonais. L'homme Rabelais, avec son imaginaire et ses valeurs humanistes, a engendré un pays de cocagne devenu « Rabelaisie ». Un nom présent dans le lexique local, qui porte une frontière que vient rejoindre cette année l'aire géographique de production de l'AOC Chinon : Seully, commune natale de François Rabelais intègre enfin l'appellation et légitime ainsi Chinon comme capitale de la Rabelaisie.

Pour fêter ses 80 ans et l'élargissement de son aire géographique de production sur la rive gauche de la Vienne, l'appellation Chinon n'a pas souhaité réaliser un traditionnel guide œno-touristique. Le propos est ici plus large, plus grand et ne concerne pas uniquement les amateurs de vin. Les vignerons savent bien qu'entrer en chinonais, c'est indubitablement marcher sur les pas de Rabelais, l'humaniste. Restait alors à construire un ouvrage simple qui puisse être partagé par tous, comme un socle commun de connaissances. C'est chose faite. Et lorsqu'on voit ce guide, on a la curieuse impression qu'il a toujours existé ! Pourtant, ce travail n'a jusqu'alors jamais été fait. Le guide Gallimard « Chinon, voyage au pays de Rabelais » est un hommage des vignerons de Chinon à François Rabelais, qui en sont en quelque sorte les héritiers. Ils portent à travers ce guide, une réflexion originale sur ce qui fonde l'AOC Chinon : Chinon, l'humanisme en flacon !

2017 Les vignerons dans la ville auront dix ans

Cette manifestation qui a lieu chaque année en avril est une reconnaissance des vignerons aux chinonais. Un moment de convivialité partagée, pendant lequel les vignerons font déguster le millésime « en avant-première » aux chinonais et à tous ceux qui aiment le Chinon. Et ils sont nombreux ! La manifestation rassemble de plus en plus d'adeptes et progresse chaque année au vu du nombre de verres distribués. 4 000 verres ont ainsi été vendus en 2016 contre 2 800 la première année. Un succès grandissant pour l'appellation qui a toujours à cœur de valoriser le territoire et ce qu'il produit grâce au travail des hommes soucieux d'affirmer la personnalité de leurs vins.

La manifestation aura lieu le **22 avril 2017** et sera marquée par l'élargissement effectif de l'AOC et les 80 ans de l'appellation.

Manifestation gratuite. Un verre pour déguster les vins est à acheter au prix de 4 euros.





Le fil d'actualités de l'AOC Chinon

2017 Les jeudis du vin

Tous les jeudis de l'été, au cœur de la forteresse royale de Chinon, les viticulteurs de l'AOC se relaient pour faire découvrir l'appellation et leurs vins aux touristes. Dégustations, éclairages et échanges permettent aux visiteurs d'apprécier les vins avec ceux qui les créent dans un lieu patrimonial exceptionnel. Les blocs de pierres qui ont servi à la construction de la forteresse ont été extraits du sous-sol de l'édifice qui abrite aujourd'hui dans ses profondeurs, les fameuses Caves Paintées de Chinon.

Du 13 juillet au 7 septembre 2017, tous les jeudis après-midi à la forteresse royale de Chinon

Entrée de la forteresse payante :

8,5 euros adultes / 6,5 euros tarif réduit / gratuit moins de 7 ans

Possibilité d'acheter sur place les vins dégustés.

2017 Les Nourritures Élémentaires. Rabelais, du vin, des idées.

Il n'y a que deux festivals* en France qui consacrent un seul auteur ! A Chinon, la figure tutélaire est évidemment François Rabelais. Chaque année, le premier week-end de novembre, philosophes, écrivains, historiens, comédiens et amateurs se retrouvent à Chinon pour boire le texte et le vin... Une causerie le vendredi soir et de nombreuses conférences d'éminents spécialistes, qui ont l'interdiction de jargonner, diffusent, tout le week-end, la pensée réjouissante de Rabelais, ponctuées de dégustation de vins de Chinon.

Le festival Les Nourritures Élémentaires est né du simple constat que beaucoup se revendiquent de l'esprit rabelaisien, sans pour autant le connaître. Cela est particulièrement vrai dans la région natale de l'écrivain - la Touraine - où il n'existe pourtant pas une salle de spectacle, une rue, un cinéma ou encore une université qui ne porte son nom ! La preuve que l'habit de bon vivant ne fait pas ici le moine. La pensée de Rabelais n'a pas eu jusqu'alors la possibilité de se diffuser hors le cadre du lycée ou de l'université. Elle s'exprime enfin ici à travers un festival unique en France dans un mariage idéal et pour le meilleur entre le vin et la philosophie.

Du 9 au 12 novembre 2017, à Chinon - Gratuit.

www.lesnourritureselementaires.fr

*L'autre festival consacre Victor Hugo à Paris et en région parisienne

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com



Le vignoble de Chinon, du courage et des hommes



Son histoire remonte aux tréfonds de l'époque gallo-romaine, se pare tantôt de la moitié du manteau de Saint Martin, tantôt de la couronne royale de Charles VII. On lui rend hommage dans l'œuvre « Gargantua », une clé de voûte de la littérature française*. Son nom est fréquemment cité chez les connaisseurs et sa notoriété progresse chaque année aux Etats-Unis. 40 000 personnes intronisées sont aujourd'hui les ambassadeurs de Chinon et il existe même un baillage de la confrérie des Entonneurs Rabelaisiens en Allemagne.

À l'image du Val de Loire et des nombreux châteaux qui ponctuent cette région si longtemps royale, l'appellation Chinon produit des vins raffinés, élégants, parfois aussi puissants que la forteresse qui domine fièrement la ville. Car Chinon est une appellation communale, il faut le rappeler, qui compte parmi les plus importantes de France avec 2 400 hectares en production. Elle se situe juste en dessous de ses illustres consœurs comme Saint-Emilion (5 400 ha) ou Châteauneuf du Pape (3 200 ha). Chinon est d'ailleurs la première appellation de vin rouge de Loire en volume : 13 millions de bouteilles y sont produites chaque année.

Chinon est une appellation communale qui compte parmi **les plus importantes de France**

Situé au cœur du **Val de Loire** qui présente la plus grande diversité de vins au monde avec 800 kms de routes des vins, 38 000 hectares en AOC et 50 appellations, le vignoble de Chinon ne ressemble résolument à aucun autre. Place forte historique et culturelle, Chinon et une grande partie de son vignoble sont classés au patrimoine mondial de l'Unesco au titre de paysage culturel exceptionnel. Une reconnaissance légitime qui incite à la découverte, car, s'il donne l'impression d'être modeste parce qu'il n'est pas d'un seul tenant, le vignoble de Chinon s'approprie en sillonnant la campagne, gravissant les coteaux, pérégrinant dans les plaines ou au bord de la Vienne et surtout en poussant les portes des caves pour mieux le déguster.

Les vigneron passionnés répartis sur les 26 communes qui bordent la ville ne manquent ni de générosité avec un accueil chaleureux et remarqué des visiteurs, ni de courage malgré les vicissitudes d'un métier soumis à la météo, d'une histoire où, à de nombreuses reprises, il a fallu tout reconstruire, tout recommencer.

* Chinon, Chinon, petite ville, grand renom. *Rabelais, Cinquième Livre, Chapitre 35*

Le vignoble de Chinon, du courage et des hommes



L'eau fait la richesse du vin

En 281 après JC, l'interdiction de planter des vignes au nord de la Gironde est enfin levée.

La vigne s'épanouit dès lors dans le Val de Loire et dans le chinonais. Le vin s'exporte hors de la région, grâce aux voies navigables et aux facilités de transport que permettent la Loire et la Vienne qui se rejoignent à la confluence située quelques kilomètres en aval de Chinon.

Au VI^e siècle, Grégoire de Tours dans « *Histoire des Francs* » confirme que Chinon est une place forte bâtie par les romains et un site stratégique de première importance. Au XI^e siècle, un récit hagiographique de la vie et des miracles de Saint-Mexme relate le périple d'un vigneron de Chinon transportant ses barriques de vin par la rivière jusqu'à Nantes.

Vin de rois

Située à la croisée de trois provinces – l'Anjou, le Poitou, la Touraine – et sur une voie navigable qui rejoint rapidement la Loire, Chinon est bien une place forte que les rois ne tardent pas à occuper. Leur présence est indubitablement un facteur de croissance pour le vignoble : Henri II Plantagenêt comte d'Anjou et roi d'Angleterre, Philippe Auguste, puis Charles VII, rois de France vivent dans la forteresse et imposent à la cour les vins et produits locaux. Chinon est décrit comme une ville riche par Guillaume le Breton au XIII^e siècle : « *Remplie de richesses et entourée de murailles, la ville de Chinon est en outre embellie par un site agréable entre la rivière et la montagne...* ».

À la croisée
de trois provinces,
Chinon est une place
forte que les rois
ne tardent pas
à occuper

Et vogue le Chinon Blanc

À partir de la Renaissance jusqu'au XVIII^e siècle, la ville de Nantes joua un rôle essentiel dans la commercialisation des vins de Chinon. Les grands marchands hollandais y avaient en effet installé des comptoirs pour expédier de nombreuses marchandises à destination de l'Europe du Nord. Le Chinon, considéré comme un vin de grande qualité, fort prisé des riches consommateurs anglais et hollandais, était destiné aux exportations ; il était lourdement taxé lors de son transport sur la Vienne et la Loire avant d'arriver à Nantes.

L'influence des hollandais fut considérable, au point de participer au développement d'un vignoble de qualité, à Chinon, dont la star n'était pas le cépage Cabernet Franc, mais le Chenin ! À cette époque, ce sont les blancs – plus simples à vinifier et à transporter – qui sont prisés et non pas les rouges. La demande étant sur cette couleur pendant plus de deux siècles, on suppose logiquement que le Chenin représentait l'encépagement majoritaire du vignoble, même si nous n'en avons pas la preuve.

Si la citation* de Rabelais dans Gargantua concernant le cabernet franc dit Breton a éclipsé toutes les autres, il est cependant honnête de rappeler que l'inventeur du culte de la Dive Bouteille évoque à de nombreuses reprises dans son œuvre, le vin blanc de Chinon, sans toutefois nommer le cépage Chenin.

* Rabelais dans Gargantua, chapitre XIII : « (...) j'entends ce bon vin Breton, lequel point ne croist en Bretagne, mais en ce bon pays du Verron ».

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

Le vignoble de Chinon, du courage et des hommes



Conflits et déclin

La révolution française met un terme au développement de Chinon : les comptoirs hollandais disparaissent, et les vendéens qui ont remonté la Loire s'y installent en perpétrant un massacre de 300 prisonniers en 1793 qui plonge la ville dans un torpeur dont elle aura du mal à se remettre. 77 ans plus tard, un nouveau conflit voit les prussiens occuper la région.

En 1870, le phylloxéra décime totalement le vignoble. Les plantations ne reprennent que lentement, alors que retentit déjà l'appel des hommes pour se battre contre les allemands pendant la première guerre mondiale. Les femmes travaillent aux champs où la polyculture est privilégiée laissant les vignes au profit de nourritures plus immédiates. Au lendemain de la première guerre mondiale, le vignoble se reconstruit autour du cépage Cabernet Franc. En 1937, lorsque Chinon bénéficie de l'AOC, 550 hectares sont répertoriés. Cela peut paraître peu, mais au vu de l'état du vignoble, les chinonais ont durement travaillé pour restituer cette surface.

À peine remise des années noires, la seconde guerre mondiale éclate et replonge l'appellation dans un scénario similaire à celui qu'elle a connu lors du premier conflit mondial. Les nazis occupent la ville et certaines zones stratégiques sont bombardées par les alliés en 1944 pour libérer Chinon.

La reconstruction

Le vignoble de Chinon revient de loin. Moins de deux siècles ont suffi à anéantir plus de 1500 ans de prospérité.

Au sortir de la seconde guerre, la viticulture n'est pas la priorité. La population a faim, les chinonais retrouvent la tradition bien ancrée de la polyculture. Encore aujourd'hui, 46% des vigneronns ont une activité céréalière !

Le vignoble tel qu'on le connaît, est donc récent.

La professionnalisation de la viticulture à Chinon ne commence véritablement qu'à partir des années 60 et continue sa progression aujourd'hui encore : les surfaces viticoles se développent - elles ont été multipliées par 5 depuis la création de l'AOC- l'empirisme auparavant de mise pour faire le vin se marie aujourd'hui avec une technique maîtrisée.

Chinon est résolument un vignoble à taille humaine aux multiples parcelles. Les vigneronns en connaissent les moindres secrets et pratiquent une viticulture adaptée, une vinification parcellaire de qualité. Le gel de cette année reste une épreuve supplémentaire pour ce vignoble qui en a connu de trop nombreuses, mais qui ne saurait arrêter son développement : une priorité nécessaire pour que le vin si cher à Rabelais continue de rayonner.

Moins de deux siècles ont suffi à **anéantir plus de 1500 ans de prospérité**

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

Le vignoble de Chinon, du courage et des hommes

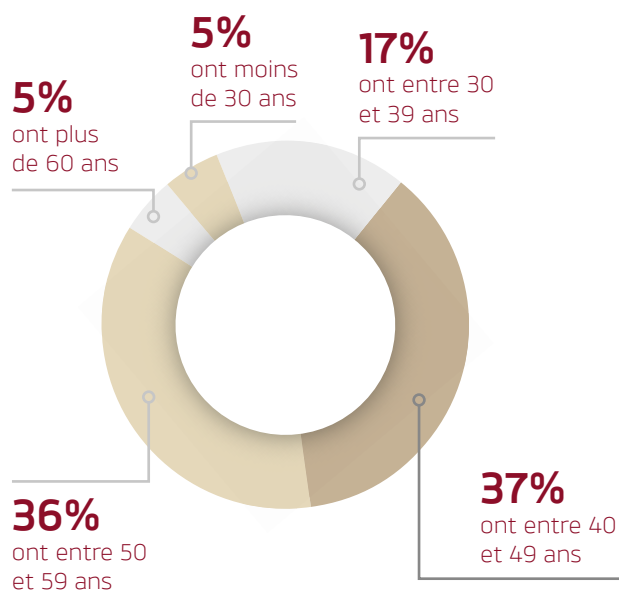


Les vigneron

Ils sont 173 au total en 2015 sur l'AOC Chinon, accompagnés par un groupement de producteurs et par 60 négociants, dont la moitié est chinonaise.

Une douzaine d'entre eux sont de nouveaux vigneron c'est-à-dire qu'ils ne sont pas issus de familles de vigneron et qu'ils ont constitué eux-mêmes leurs vignobles ou repris des entreprises.

PARMI LES 173 VIGNERONS :



Nature et culture, le bon équilibre

Au même titre que la qualité optimale d'un raisin provient d'un subtil équilibre entre sucre et acidité, le vin de Chinon tient sa magie d'une combinaison savante : la bienveillante sagacité des vignerons, nourrie depuis des générations par l'œuvre de Rabelais, la beauté des paysages, les sédiments d'une culture éclairée, l'héritage de son histoire. En cela, Chinon conserve ses spécificités et une culture qui lui est propre. Elles s'unissent naturellement aux données objectives qui caractérisent le vin.

La forêt : l'ange gardien du vignoble

La Vienne et la Loire se rejoignent à Candes-Saint-Martin et forment la pointe d'un triangle isocèle dont la base est fermée par la forêt. La forêt dans toutes ses composantes est un des éléments majeurs du territoire, elle structure le Pays, souligne ses vallées. Elle est imposante et domine le haut du plateau au nord-est. Elle s'étend sur 5 140 hectares et présente une grande continuité des espaces forestiers : un rempart formidable aux vents du nord et au froid, qui protège les vignes de Chinon qu'elles soient en plaines, en terrasses ou sur les coteaux. À l'ouest, la forêt de Fontevraud tempère la masse d'air.

Au commencement, le tuffeau

Formé il y a 90 millions d'années, le Chinonais repose sur un socle calcaire d'une centaine de mètres d'épaisseur. Un plateau calcaire du crétacé supérieur entaillé par deux vallées : l'une au Sud formée par la Vienne, l'autre au Nord-Ouest plus large, érodée par la Loire. Les deux axes hydrologiques fragmentent le paysage et induisent le relief par des coteaux bien marqués. Le tuffeau est ici plus chaleureux et moins austère, moins blanc, que chez les voisins du saumurois. Un tuffeau légèrement « terre de Sienné » voire jaune quand il s'agit de millarges dont

les coquillages témoignent encore de la présence de la « mer des faluns », dans ce qui s'apparentait à un véritable « Golfe de la Loire ».

Sur ce plateau principalement argilo-calcaire, on retrouve localement des formations argilo-sableuses, contenant des conglomérats siliceux (argiles à silex, perrons) déposés ensuite au sénonien et à l'époque éocène.

L'extraction du tuffeau dans les coteaux, pour bâtir châteaux et maisons, a laissé des caves et sous terrains dont certains s'étendent sur plusieurs kilomètres. Les Caves Painctes situées sous le château de Chinon sont en cela, un exemple tout à fait exceptionnel. Ces caves réunissent l'ensemble des conditions idéales pour la conservation du vin : une température constante, une hygrométrie parfaite, une pénombre qui favorisent le vieillissement du Chinon.

Ravinées par les rivières, les couches crayeuses profondes du tuffeau ont été recouvertes d'alluvions dans les vallées dessinant au fil des âges des terrasses sablo-graveleuses à grand potentiel viticole, permettant aux hommes et aux cultures de s'installer dans la vallée, au-dessus du niveau des crues et des caprices des cours d'eau.

Chinon repose sur un socle calcaire de 90 millions d'années

Nature et culture, le bon équilibre



La singularité des Puy

Situés dans la zone de confluence, les Puy sont des buttes calcaires dominant le paysage alentour d'une trentaine de mètres et dont la plus élevée culmine à 88 mètres. Localisés au nord de la ville de Chinon, ils s'étagent sur environ 70 hectares et se trouvent dans la partie Est du Véron. Il existe 8 puy principaux : 6 sur Chinon, 2 sur Beaumont-en-Véron

Lorsque le visiteur arrive sur les Puy du Chinonais, il est frappé par l'atmosphère générale et par une impression de chaleur plus forte qu'ailleurs. Tout en marchant sur un sol sec et sablonneux tantôt or, tantôt ocre, il découvre des espèces végétales peu communes pour l'endroit : genévrier, amandier, pin maritime, serpolet, et cela au travers d'une sensation d'élévation dans un paysage qui semble pourtant plat. Un « îlot méditerranéen » avec un climat particulier que les viticulteurs ont su mettre à profit. Les puy donnent des vins structurés et de longue garde. Le maintien de la culture de la vigne sur les Puy joue un rôle essentiel dans la préservation du paysage : un milieu exceptionnel mais sensible, qu'il faut préserver des constructions.

Chinon a le climat **le plus chaud et le plus sec** de la Touraine

Le climat le plus chaud de Touraine

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, la zone géographique de Chinon bénéficie d'un climat de type océanique à semi-continentale, plus chaud et plus sec que le reste de la région. Ces caractéristiques particulières sont liées à l'influence bénéfique des courants d'air générés par les deux cours d'eau effectuant un drainage naturel des masses d'air froid.

Si le climat reste majoritairement doux, on dit que Chinon se situe à la « rose des vents » : alternance des vents dominants d'Est et Ouest. Certains millésimes sont marqués par une dominante de vents d'Est, frais et secs. D'autres subissent l'influence des vents du Sud-Ouest chauds et humides.

À Chinon, les étés sont assez chauds et les hivers sont doux. L'ambitus moyen entre les températures se situe entre 35° et -4° C. Plus de 2 100 heures d'ensoleillement sont comptabilisées en moyenne chaque année et la pluviométrie est largement inférieure à la moyenne nationale positionnant Chinon à la 25 000^e place des villes les plus pluvieuses ! Pour une fois qu'on apprécie être en bas du classement...

Nature et culture, le bon équilibre



Des rendements plus faibles que le cahier des charges

Le cahier des charges de l'AOC Chinon permet des rendements de 55 hectolitres par hectare. La réalité est toute autre depuis plusieurs années : cela fait plus de dix ans que la vigne chinonaise n'a pas atteint ces rendements-là !

Sur les dix derniers millésimes, le rendement moyen pour le Chinon rouge est de 43 hl/ha, pour le Chinon blanc 40hl/ha, pour le Chinon rosé 44,8hl/ha.

Encépagement

2 300 hectares en cabernet franc

74 hectares en chenin

La densité minimale à la plantation est de 4 500 pieds par hectare avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds d'un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre.

Mise en marché

Pour les blancs et rosés : le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Pour les rouges : le 1^{er} janvier de l'année qui suit la récolte.

Vendanges



31%
mécaniques



18%
manuelles



51%
mixtes
selon les parcelles

Élevages



16%
des vignerons
ne font pas
d'élevage en
barrique



50%
des vignerons
élevent entre
1 et 25%
de leur vin
en barrique



18%
des vignerons
élevent entre
25 et 50%
de leur vin
en barrique



11%
des vignerons
élevent entre 50 et
75% de leur vin
en barrique



5%
des vignerons
élevent entre 75 et
100% de leur vin
en barrique

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

Les nourritures terrestres



La soif
est ici
une allégorie
à l'envie
d'apprendre

Il est évident que Tours, devenue cité de la gastronomie, tient pour partie son héritage dans la table rabelaisienne. Si tout est démesuré dans l'œuvre de Rabelais, il ne faut cependant pas perdre de vue que la soif est ici une allégorie à l'envie d'apprendre et que « *savourer* » et « *savoir* » sont la même chose puisqu'ils se marient en la racine latine commune de « *sapere* » : avoir de l'intelligence, du goût, du jugement.

À Chinon, on l'a bien compris, même si la tradition rabelaisienne existe toujours dans les grands banquets donnés aux Caves Painctes avec les dénominations suivantes « *L'amusement de Gouzier* », « *Prime assiette* », « *Seconde assiette* », « *Tierce assiette* », « *Quarte assiette* » et « *Yssue de table* ».

Il faut dire que le chinonais concentre nombre de produits de qualité : la présence des rivières offre brochets, sandres, aloses et perches qui se marient parfaitement

aux Chinon blancs et rouges légers ; l'imposante forêt fournit le gibier qui mérite des Chinon structurés ; l'élevage bovin se pratique dans le vert bocage et il n'est pas rare de voir les vaches paître sur les îles : une viande rouge qui supporte un Chinon de quelques années ; les rillettes de Tours sont parfaites pour un apéritif accompagné d'un Chinon rosé ; la culture traditionnelle des asperges dans le Véron est plus difficile à accompagner, mais là encore le rosé a un rôle à jouer ; le safran de Touraine compte une bonne trentaine de producteurs et sublime à merveille les sauces des poissons qui s'accompagnent volontiers d'un Chinon blanc ; la truffe de Chinon présente grâce aux sols calcaires est magnifiée par les Chinon rouges ; les nombreux fromages de chèvre et ceux de l'appellation Sainte Maure de Touraine en particulier, s'allient parfaitement avec un Chinon rouge ou blanc...sans oublier les délicieuses pêches de vignes, les généreux noyers et amandiers délicats que l'on trouve dans la campagne.

CONTACT PRESSE :
M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

CHINON DOC VAL DE LOIRE

Les nourritures terrestres



Dégustation

Le **CHINON ROUGE** est issu du Cabernet Franc dit « Breton ». La gamme est variée et s'étend des vins friands et légers aux vins les plus puissants et structurés. S'il est travaillé en mono-cépage, les vignerons sélectionnent consciencieusement leurs parcelles et les vinifient parfois séparément pour les assembler entre elles jusqu'à donner au vin, le caractère qu'ils souhaitent.

Dans tous les cas, la **robe** a des reflets pourpres, allant de la cerise jusqu'au violet. Le **nez** exhale les fruits rouges – fraise, framboise, cerise, groseille – ou les fruits noirs compotés – mûre, cassis – accompagnés parfois d'épices douces – cannelle, vanille, cardamome –.

En **bouche**, le Chinon est souple ou corsé. Il se marie avec tout type de plat du plus simple au plus complexe, de l'entrée jusqu'au dessert en passant par le fromage.

Le **CHINON BLANC** est issu du Chenin dit « Pineau de Loire ». C'est une rareté puisqu'il ne représente que 3% de l'encépagement et que sa production plafonne à 2 000 hectolitres en moyenne par an. Seuls 44 vignerons en produisent sur les 173 que compte l'appellation. Sa présence dans le chinonais est cependant très ancienne. Il existe même un lieu-dit du nom de Champ Chenin à Savigny-en-Véron. Les hollandais présents pendant deux siècles dans la région en étaient friands et l'exportaient dans tous les pays avec lesquels ils entretenaient

un commerce. Rabelais, l'auteur qui a sans aucun doute le plus écrit sur le vin, le mentionne fréquemment.

La **robe** est un subtil Or pâle. Le **nez** révèle les agrumes. Il est floral et minéral, frais en **bouche**.

Le **CHINON ROSÉ** est issu du Cabernet Franc dit « Breton ». Il peut être de saignée – 32% des Chinon rosés –, de pressurage direct – 17% – ou mixte – 42% –. Seules 8% des exploitations ne produisent pas de Chinon rosé. Il gagne cependant du terrain car sa production a doublé en l'espace de six ans pour atteindre aujourd'hui 12% des vins de l'AOC.

Sa **robe** va du saumon très pâle au rose intense. Le **nez** évoque la pêche ou le litchi. Il est souple, parfois aux arômes de rose et de petits fruits rouges ou bien encore de pamplemousse. C'est le roi de l'apéro.

Température de service :

10° pour les blancs et les rosés

14° pour les rouges

Potentiel de garde :

Les vins s'épanouissent dans les deux ou trois ans ; les plus structurés gagnent à être attendus 10 ans, voire beaucoup plus selon les millésimes.

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

L'angle éco de l'AOC Chinon



La viticulture à Chinon occupe une place majeure, à la fois dans les paysages, dans l'économie locale et dans le rayonnement de l'image globale du territoire.

6 900 hectares sont classés en Appellation d'Origine Contrôlée qui s'étendent sur la Communauté de Communes Chinon Vienne et Loire et la Communauté de Communes du Bouchardais ; ils représentent environ 15% de la surface totale du territoire.

1 250 entreprises y sont installées essentiellement liées à l'industrie qui est le principal recruteur.

15% de ces entreprises sont viticoles. Entre les salariés, les chefs d'entreprise non salariés, les entreprises commerciales de Chinon directement liées au vin, la viticulture représente près de 800 emplois sur les 11 300 comptabilisés dans le bassin, soit un peu plus de 7%.

97 000 hectolitres de Chinon ont été produits en 2015 entre les trois couleurs sur 2 400 hectares plantés.

1 bouteille sur 4 est vendue à Chinon

26% des volumes annuels sont vendus en direct aux particuliers. Cela veut dire que plus d'une bouteille sur 4 produites est vendue sur place, à Chinon.

Le tourisme est donc essentiel pour la région. 24% des volumes en moyenne vont en Grande Distribution, 6% aux cavistes, 34% à la restauration et 10% à l'export.

40% de la production est vendue par le négoce qui est lui-même pour moitié chinonais.

9 700 hectolitres vont à l'export, soit environ 1 290 000 bouteilles en 2015, dont la moitié aux Etats-Unis.

La viticulture représente près de **800 emplois dans le bassin du chinonais**

Chinon et les Etats-Unis : une « love affair »

La ville de Chinon est occupée par les allemands pendant la seconde guerre mondiale et libérée par les alliés. Au début des années 50, un convoi de l'armée américaine arrivé d'Allemagne installe ses tentes et construit un campement à Saint Benoît la Forêt. C'est la « guerre froide » qui amène les forces de l'OTAN à se doter des moyens matériels nécessaires pour résister à une éventuelle agression de l'URSS. C'est dans ce contexte que le Depot Activity de Chinon fut créé. 1 500 soldats séjournèrent dans le chinonais de 1951 à 1967 et plus de 1000 habitants trouvèrent un emploi auprès de l'US Army. Les américains construisent un hôpital militaire de 1 000 lits qui est aujourd'hui devenu le Centre Hospitalier du Chinonais. Pendant 16 ans, ils découvrent aussi l'AOC Chinon et montrent une appétence pour ce vin. Aujourd'hui, les Etats-Unis restent le partenaire commercial privilégié à l'export avec 500 000 à 700 000 bouteilles expédiées par an.



L'angle éco de l'AOC Chinon



Production Chinon rouge, sur les 5 dernières années (2010 à 2015) :

Rendement moyen
de **41 hectolitres / hectare**

**83 039 hectolitres
produits**

Production Chinon Blanc, sur les 5 dernières années (2010 à 2015) :

Rendement moyen
de **37 hectolitres / hectare**

**1 730 hectolitres
produits**

Production Chinon Rosé, sur les 5 dernières années (2010 à 2015) :

Rendement moyen
de **42,6 hectolitres / hectare**

**11 712 hectolitres
produits**



10 bonnes raisons de venir à Chinon – Val de Loire

280 kms de Paris • 170 kms de Nantes • 330 kms de Bordeaux • 50 kms de Tours

170 kilomètres d'Orléans • 210 kms de Rennes • 144 kms du Mans

450 kms de Dijon • 500 kms de Lille • 130 kms de Châteauroux • 300 kms de Caen



1. Savourer le Chinon à sa source – rencontrer les vignerons. 26 domaines sont labellisés « Caves Touristiques du Val de Loire » dont 17 également labellisés « Vignobles et Découvertes », réseaux regroupant sur notre destination des restaurants, hébergements, sites touristiques de qualité.



2. Découvrir la beauté de ses paysages classés au patrimoine mondial de l'Unesco.



3. S'inspirer de l'histoire de France et de l'Angleterre : Saint-Martin, Henri II Plantagenêt, Aliénor d'Aquitaine, Richard Cœur de Lion, Jean Sans Terre, Philippe Auguste, Les Templiers, Charles VII, Jeanne d'Arc, Richelieu.



4. Visiter les majestueux châteaux de la Loire.



5. Marcher sur les pas de Rabelais en lisant Gargantua et s'immerger au mois de Novembre dans l'humanisme rabelaisien pendant le festival annuel « Les Nourritures Élémentaires »



6. Goûter à l'art de vivre en chinonais et déguster les produits locaux : la tarte vigneronne, l'asperge du Véron, le fromage de Chèvre AOC Sainte-Maure de Touraine, les fouées, la fouace, le safran, la truffe rabelaisienne.



7. Vivre un moment exceptionnel empreint de cérémonial en se faisant introniser dans les majestueuses Caves Painctes par les Entonneurs Rabelaisiens : Chapitre de la Saint Vincent en janvier, Chapitre du Bourgeon en mars, Chapitre des Vendanges en septembre, Chapitre de Diane en décembre.



8. Voguer sur la Vienne jusqu'à la confluence de la Loire.



9. Randonner sur les nombreux chemins et itinéraires balisés et se balader sur le parcours de la Loire à Vélo.



10. Limiter son empreinte carbone en venant à Chinon sans voiture grâce à la proximité de la gare située en centre-ville. Une gare et un centre-ville aménagés pour les personnes à mobilité réduite et les fauteuils roulants.

CONTACT PRESSE :

M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

CHINON^{AOC}



il est rond,¹
UN PEU ENVELOPPÉ,²
MAIS QUEL
beau corps.³

¹ Rond : impression donnée par un vin gourmand aux tanins soyeux.

² Enveloppé : décrit le volume en bouche d'un vin riche et harmonieux.

³ Corps : caractère d'un vin qualifiant sa consistance, son intensité et sa puissance.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Informations pratiques

Syndicat des Vins de Chinon

Impasse des Caves Peintres 37500 Chinon
Tél. 02 47 93 30 44
www.chinon.com

Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens

Impasse des Caves Peintres 37500 Chinon
Tél. 02 47 93 30 44
www.entonneurs-rabelaisiens.com

Maison des vins et du tourisme du Véron

14, rue du 8 mai 1945 37420 Beaumont en Véron
Tel : 02 47 58 86 17
www.lamaisondesvinsduveron.com
Ouvert toute l'année du mardi au samedi :
10h - 12h30 / 14 h 30 - 18 h 30

Cave Touristique de Panzoult

Les Villeseaux 37220 Panzoult
Tél: 02 47 58 38 33
www.cave-panzoult.com
Ouvert du mardi au samedi : 10h-13h / 14h30-18h15
Les lundis de juillet et aout (fermé du 24/12 au 07/02)

Azay-Chinon Val de Loire, Office de Tourisme

1 rue Rabelais 37500 Chinon
Tél: 02 47 93 17 85
www.chinon-valdeloire.com



CONTACT PRESSE : M2RP | Muriel Roudaut | 06 62 54 88 02 | muriel@m2rp.com

