

Le Sauvignon blanc dans les vignobles du Centre Loire

[Vinsvaldeloirehttps://www.vinsvaldeloire.fr/fr](https://www.vinsvaldeloire.fr/fr)

Pour ces vins de cépage, comme pour tous les autres, il s'agit de la rencontre d'une région avec ses sols et son climat, d'une vigne et son cépage et des femmes et des hommes et de leur travail, ...

- **La région : Centre Loire** : rives droite et gauche de la Loire entre Nevers et Orléans. [Carte Loire https://www.vinsvaldeloire.fr/fr/carte-du-vignoble](https://www.vinsvaldeloire.fr/fr/carte-du-vignoble)
 - Des terroirs particuliers délimités dans des aires AOP ou IGP : [Carte Centre Loirehttps://www.vins-centre-loire.com/files/CARTE_Centre-Loire_FR-BD.pdf](https://www.vins-centre-loire.com/files/CARTE_Centre-Loire_FR-BD.pdf)
 - Sancerre, Pouilly fumé, Menetou Salon, reuilly, Quincy, Côteaux de Giennois, ...
 - Des sols au calcaire dominant ou argilocalcaire (75% des vignobles), quelques sables en bord immédiat de Loire. (Kimmeridgien argiles et marnes -157 à -152 MA)
 - Un climat océanique « altéré » de + en + vers l'est et vers l'avenir : 1200mm ([site EauFrance à visiter : 200 Md m3](https://www.eaufrance.fr/chiffres-cles/quantite-deau-apportee-dans-le-cycle-de-leau-par-la-pluie-et-la-neige)) <https://www.eaufrance.fr/chiffres-cles/quantite-deau-apportee-dans-le-cycle-de-leau-par-la-pluie-et-la-neige>
- **Des vignes :**
 - Des cépages : Sauvignon blanc pour les VB, Pinot noir pour les VR.
 - Des porte-greffes qui conditionnent l'alimentation hydrique.
- **Des femmes et de hommes**
 - avec leur Histoire (Romains, Jeanne, châteaux)
 - avec leur histoire et leur savoir-faire, leur capacité d'adaptation, leur imagination et leur énergie, ...
- **Et en plus**, des levures et des bactéries, \pm domestiquées, \pm capricieuses (la fameuse variabilité biologique).
- **Et en plus**, un environnement humain et commercial complexe :
 - Professionnels : Viticulteurs, vigneron, négociants, coopératives, distribution,
 - Consommateurs et jusqu'aux amateurs à éclairer !

Nous allons donc survoler la région, d'AOP en IGP pour se faire une idée, forcément très partielle, des vins produits dans cette région avec un cépage : le Sauvignon blanc.

Cultivé en Centre Loire, en Touraine et en bordelais principalement et à l'international.

Productif, il doit être freiné dans sa vigueur : « exprime son terroir »

De l'herbacé en sous-maturité, du dilué du sur-rendement jusqu'à la finesse de fruit à noyau d'un bon terroir et d'une vinification délicate.

Souvent appréciés jeunes, certains s'affinent en élevage.

Ce soir : 2 cavistes :



<https://www.domainelecellier.fr/>

Choix important, ambiance à l'achat conseillé à prix correct



<https://lescavistes.vin/>

Accueil sympa, bonne connaissance des vins

Les vins : Sauvignon blanc

<u>Sauvignon blanc VdT Français</u>	La petite Perrière	
• sagetlaperriere.fr	Assemblage de négociant	2022
<u>IGP Coteaux du Giennois</u>	Alchimie Blanc	
• sagetlaperriere.fr	Assemblage de négociant ?	2021
<u>Pouilly-Fumé AOP</u>	Domaine Seguin	
• Domaine Seguin	HVE	2022
<u>Menetou-Salon Blanc AOP</u>	Domaine Chavet La Côte	
• Domaine Chavet	Viticulture responsable TerraVitis	2020
<u>Sancerre AOP</u>	Domaine Naudet Sancerre Blanc	
• Domaine Jean et Michel Naudet		2021
<u>Sancerre AOP</u>	Sancerre Blanc Grande réserve	
• Domaine Henri Bourgeois		2021
<u>Reuilly AOP</u>	Domaine Reuilly Les Coignons	
• Domaine Denis Jamain	Bio et Biodynamie	2022



2022 - Vin de France

EN STOCK SKU AT019711

7,00 €

Qté

- 1 +

Ajouter au panier

Description

Notre vin de France Sauvignon « La Petite Perrière » dévoile une approche de ce cépage en toute simplicité. Afin de révéler l'expression du Sauvignon dans un parfait équilibre, nos œnologues sont partis avec passion et rigueur à la conquête des meilleurs Sauvignons de France. Cette sélection minutieuse associée au savoir-faire des hommes nous offre un vin de plaisir, équilibré et riche à partager en toutes occasions. Décidément, ce vin blanc explosif et plein de surprises n'a pas fini de faire parler de lui...

👉

Description

Notre vin de France Sauvignon « La Petite Perrière » dévoile une approche de ce cépage en toute simplicité. Afin de révéler l'expression du Sauvignon dans un parfait équilibre, nos œnologues sont partis avec passion et rigueur à la conquête des meilleurs Sauvignons de France. Cette sélection minutieuse associée au savoir-faire des hommes nous offre un vin de plaisir, équilibré et riche à partager en toutes occasions. Décidément, ce vin blanc explosif et plein de surprises n'a pas fini de faire parler de lui...

Découverte sensorielle :

La Petite Perrière Sauvignon Blanc présente une robe d'une belle intensité couleur vert pâle aux reflets légèrement dorés. Le nez est une explosion de fruits : fruits très mûrs, fruits jaunes et fruits exotiques se mélangent pèle mèle. Le vin en bouche est net et précis, avec des arômes de fruit frais qui évoluent sur une trame minérale très rafraîchissante. Ce Sauvignon se boit dans sa jeunesse pour apprécier sa fraîcheur et son expression aromatique.

Accords mets et vin :

Toutes les occasions sont bonnes pour apprécier ce vin de plaisir. « La Petite Perrière Sauvignon Blanc » rafraîchira les apéritifs d'été, accompagnera antipasti et bruschetta, et se dégustera aussi bien sur du fromage de chèvre qu'avec un feuilleté au jambon et une salade de roquette.

CARTE DU VIGNOBLE DES COTEAUX DU GIENNOIS

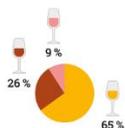


COTEAUX DU GIENNOIS
VINS DU CENTRE-LOIRE



Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.

Production



Chiffres

Surface du vignoble	Nombre de producteurs
200 ha	35

Terroirs

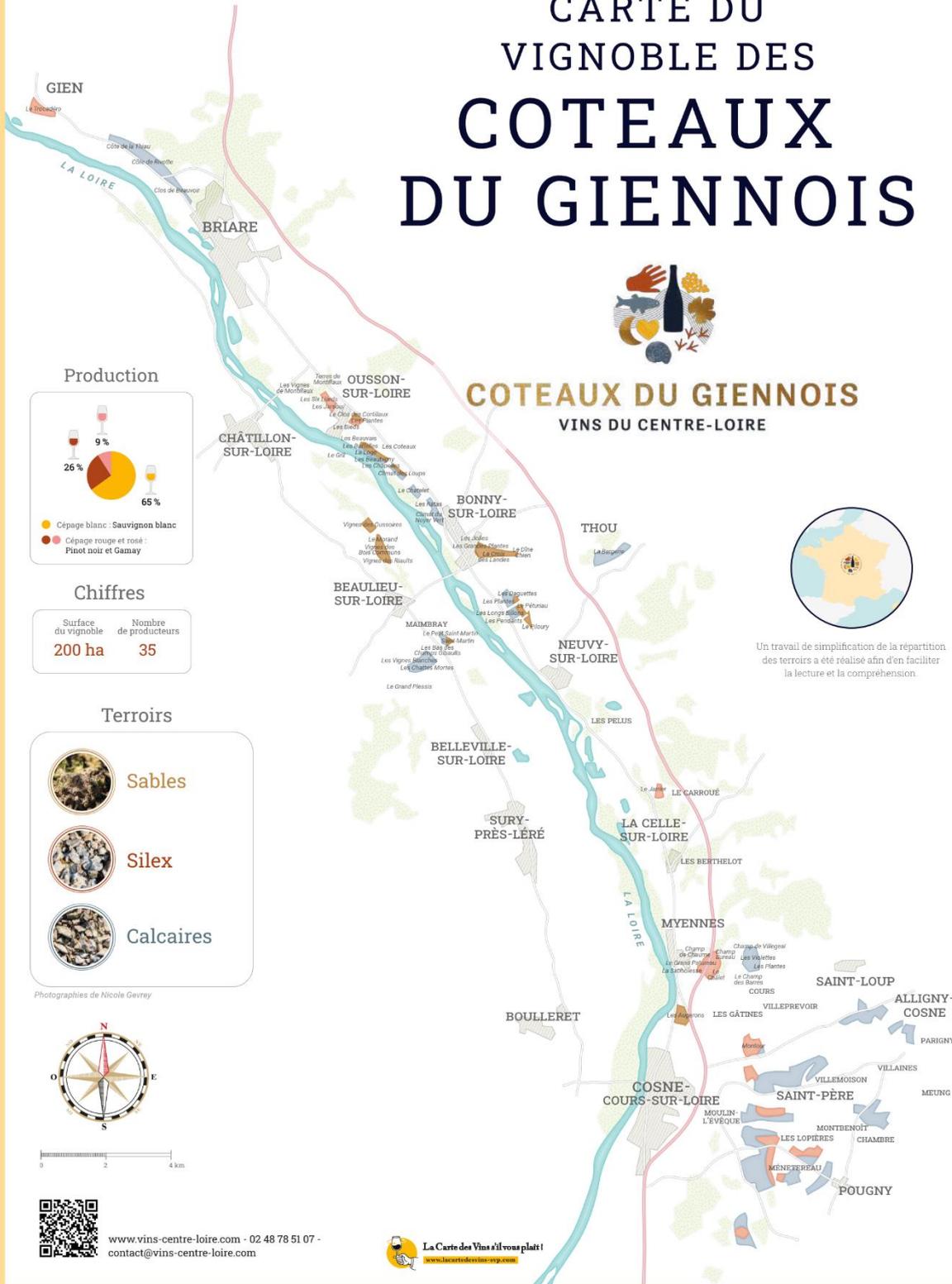
- Sables
- Silex
- Calcaires

Photographies de Nicole Gevrey



www.vins-centre-loire.com - 02 48 78 51 07 - contact@vins-centre-loire.com

La Carte des Vins s'il vous plaît !
www.lacartedesvins.org



Alchimie blanc



*Alchimie Blanc 2021 -
Coteaux du Giennois*

EN STOCK SKU AT020197
12,50 €

Qté

- 1 +

Ajouter au panier





 **Appellation :**
Coteaux-du-Giennois

 **Terroirs :**
Les vignes de Sauvignon qui entrent dans la cuvée « Alchimie Blanc » sont plantées sur 13Ha en Coteaux du Giennois principalement sur la commune de Bonny sur Loire. Sur ces terrasses argilo-siliceuses qui dominent la Loire, les raisins atteignent une maturité optimale tout en gardant une agréable fraîcheur.

 **Critères techniques d'élaboration :**
L'expression aromatique et la fraîcheur de cette jolie cuvée sont le résultat d'un débouillage serré à froid suivi d'une longue fermentation thermo-régulée de 20 jours. Un élevage en cuve de 4 à 6 mois permet de conserver les arômes fruités, frais et caractéristiques du Sauvignon.

 **Accords mets et vin :**
Ce Sauvignon sec s'apprécie autant à l'apéritif que durant le repas. Il se déguste très bien sur des terrines de poissons et soutient agréablement les tartes au fromage.

 **Récompenses :**
• Guide des Vins Bettane + Desseauve 2019 : 15.5/20

 **Cépage :**
Sauvignon

 **Degré d'alcool :**
12,5 %

 **Découverte sensorielle :**
« Alchimie » est un vin fin et délicat. Dès le premier nez, les odeurs de fruits blancs se révèlent, accompagnées de notes florales légères et agréables. L'attaque en bouche est tendre, gouléante, soutenue par une vivacité pleine de fraîcheur qui amène une finale acidulée et un équilibre harmonieux.

 **Température de service :**
De 8 à 10°C

Appellation d'Origine Protégée

Pouilly Fumé

CARTE DU VIGNOBLE DE POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE



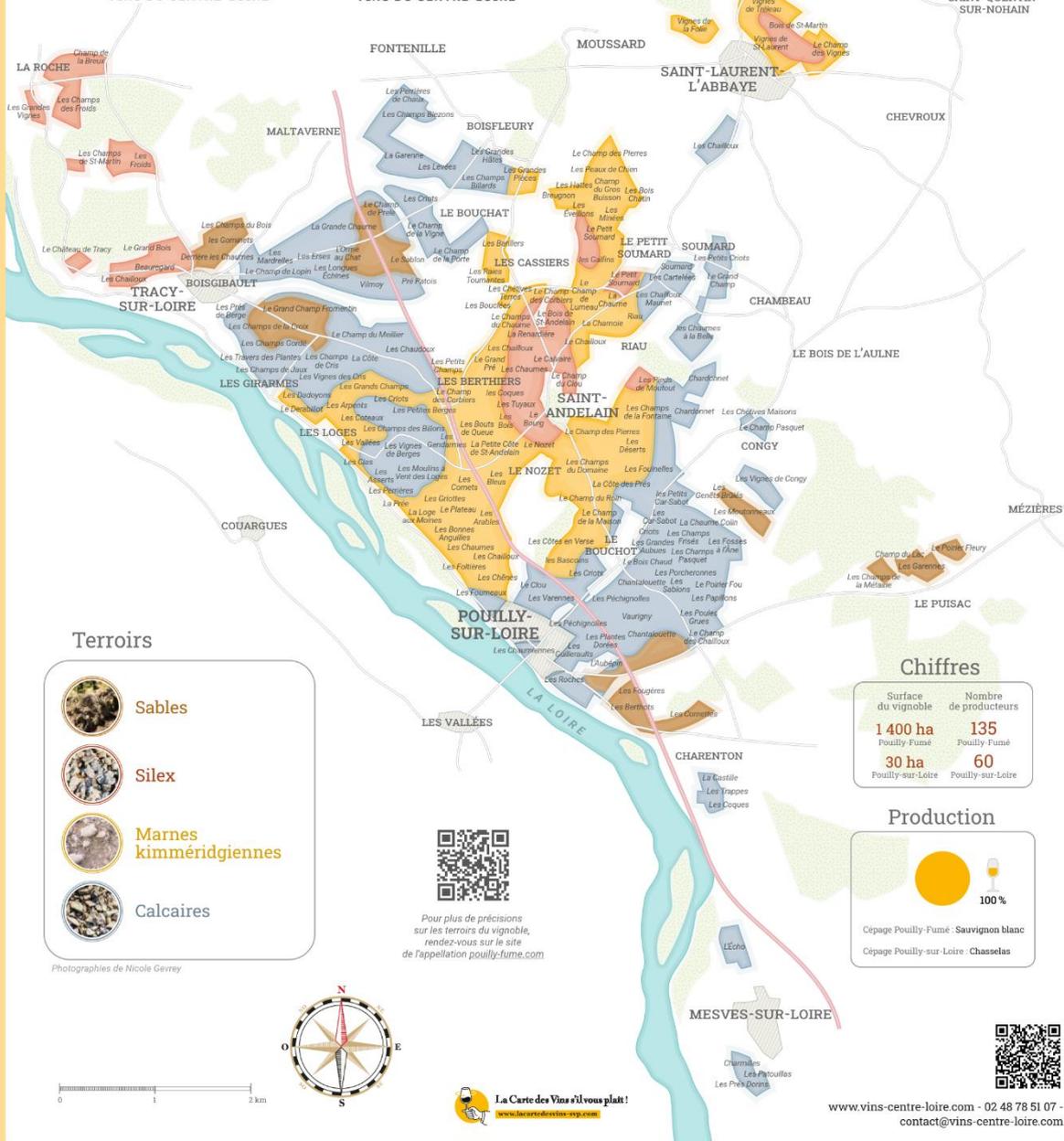
Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.



POUILLY-FUMÉ
VINS DU CENTRE-LOIRE



POUILLY-SUR-LOIRE
VINS DU CENTRE-LOIRE



Terroirs



Sables



Silex



Marnes kimméridgiennes



Calcaires

Photographies de Nicole Gevrey



Pour plus de précisions sur les terroirs du vignoble, rendez-vous sur le site de l'appellation pouilly-fumé.com



0 1 2 km

La Carte des Vins où vous plaît!
www.lacartedesvins-avp.com

Chiffres

Surface du vignoble	Nombre de producteurs
1 400 ha Pouilly-Fumé	135 Pouilly-Fumé
30 ha Pouilly-sur-Loire	60 Pouilly-sur-Loire

Production



Cépage Pouilly-Fumé : Sauvignon blanc
Cépage Pouilly-sur-Loire : Chasselas



www.vins-centre-loire.com - 02 48 78 51 07 - contact@vins-centre-loire.com



Notre Domaine s'inscrit dans une démarche environnementale, nous avons obtenu la certification « Haute Valeur Environnementale » niveau 3 (HVE 3), fondée sur des indicateurs relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

DOMAINE SEGUIN

Le Bouchot

58150 Pouilly-sur-Loire - France

Tel : 03.86.59.10.75 - contact@domaineseguין.com

Pouilly Fumé 2022



Notre exploitation représente une superficie de 20 hectares, elle appartient à notre famille depuis six générations. Nos vignes sont situées sur l'ensemble du vignoble de Pouilly sur Loire. Cette Cuvée est un assemblage de ces trois terroirs : calcaires (50%), marnes kimméridgiennes (40%) et silex (10%).

Les conditions climatiques ont permis de récolter des grappes de grande qualité. Les vendanges ont débuté le 05 septembre 2022. Les raisins présentaient un excellent état sanitaire et un très bel équilibre sucre/acidité. Cet équilibre ainsi que l'homogénéité de la maturité des raisins nous fait présager d'une très belle expression du sauvignon.

Les moûts n'ont nécessité qu'un très léger débourbage (environ 5%). Le rendement moyen était d'environ 65 hL/ha et la fermentation alcoolique a duré en moyenne 15 jours. Les premières dégustations font apparaître des notes d'agrumes et de fruits blancs (poire, pêche blanche) ainsi qu'une pointe de minéralité (pierre à fusil) typique de l'appellation. Ce millésime se caractérise par un fruité d'exception allié à une belle fraîcheur.



Domaine Chavet : <https://www.chavet-vins.com/>

2022

Sauvignon Blanc

Agriculture raisonnée

<https://www.domaine-lecellier.fr/catalogue/vins/vins-blancs/loire-vins-blancs/domaine-chavet-blanc-aop-menetou-salon-2019/>



Domaine Chavet La Côte AOP Menetou-Salon 2020
13,80€

LOIRE, VINS, VINS BLANCS
2020, BLANC, CHAVET, DOMAINE, LOIRE, MENETOU-SALON
UGS : CHAVET BLANC LA CÔTE MENETOU-SALON 2020

Contenance : 75 cl
Degré : 14% vol.
Appellation : AOP Menetou-Salon
Cépage : Sauvignon
Vignerons à Menetou-Salon (18)

**VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE**

6 en stock

Qté 1 AJOUTER AU PANIER

Description

Domaine Chavet La Côte AOP Menetou-Salon 2020

Issue de nos côtes en pente douce, cette cuvée révèle l'harmonie des grands sauvignons blancs. L'argile et le calcaire s'entremêlent pour révéler charme et minéralité.

Conditions d'expédition

Expédition DPD :
jusqu'à 6 bouteilles.
Au-delà, nous consulter.

Catégories Produit

Loire

Produits récemment consultés



Domaine Chavet La Côte AOP Menetou-Salon 2020
13,80€
AJOUTER

CARTE DU VIGNOBLE DE SANCERRE



SANCERRE
VINS DU CENTRE-LOIRE



Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.

Terroirs



Silex

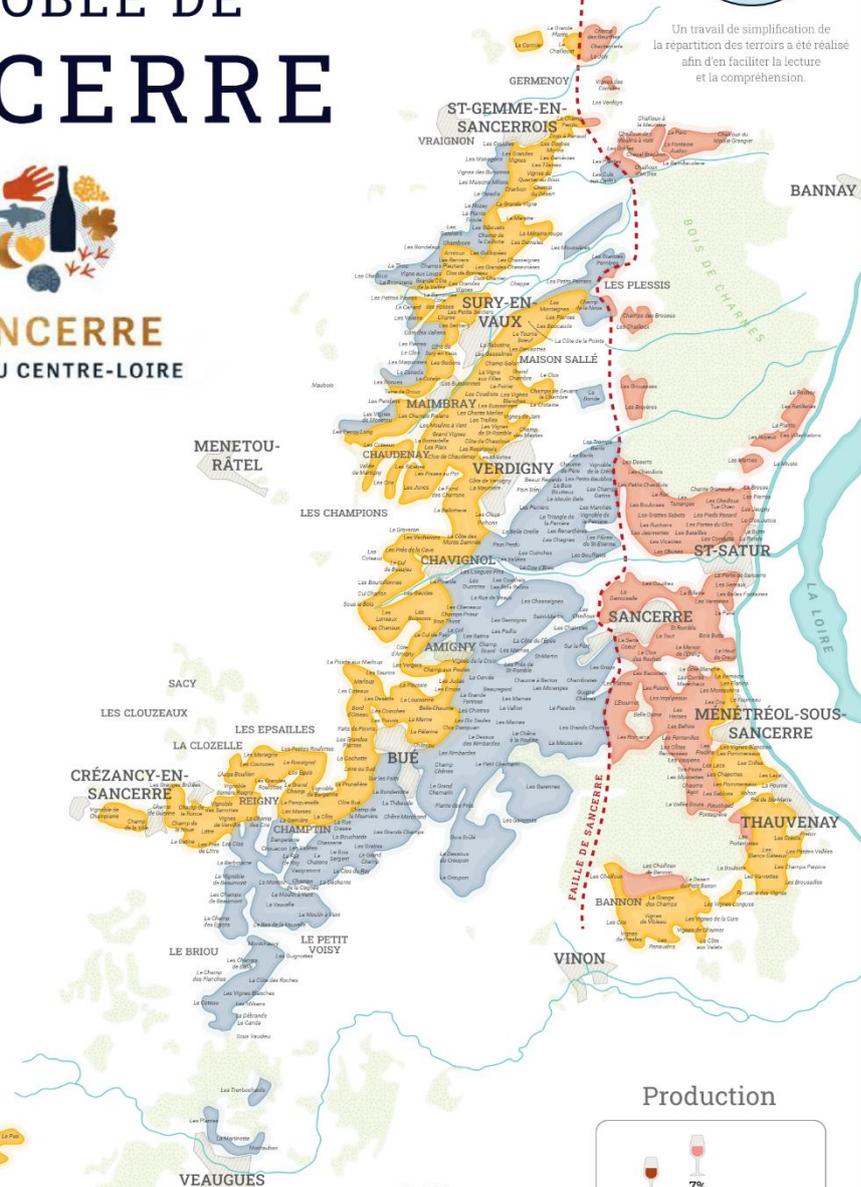


Terres Blanches



Caillottes

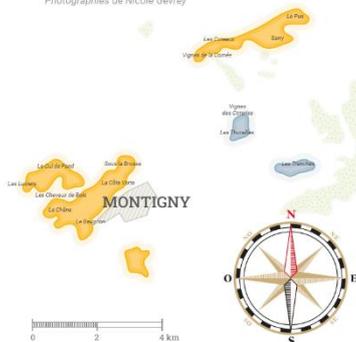
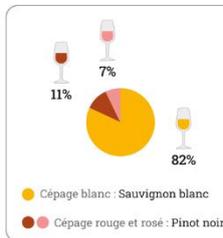
Photographies de Nicole Gevrey



Chiffres

Surface du vignoble	Nombre de producteurs
3 000 ha	330

Production





Sancerre Blanc

Robe : Jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Nez très expressif sur des notes fruitées. Des nuances florales et minérales viennent appuyer une belle fraîcheur.

Bouche : La bouche est généreuse sur des arômes de fruits à chairs blanches. Une attaque fondue sur du gras et du charnu pour finir sur une vivacité équilibrée.

Accord met vin : Accompagne parfaitement poissons et fruits de mer. Servi également à Sancerre avec un Crottin de Chavignol.

Température de service : Servir Frais 10°C

[← RETOUR](#)

Appellation d'Origine Protégée

Sancerre

Domaine Bourgeois Blanc

<https://famillebourgeois-sancerre.com/vins/sancerre-blanc/>



Un Sancerre blanc au croquant et à l'élégance typiques de l'appellation, qui dévoile des arômes de pamplemousse et de fleurs blanches, et une finale gourmande et persistante.

SANCERRE BLANC « Grande Réserve »

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11-12°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 5 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes cultivées sur un terroir **d'argiles** (65%) et de **calcaires** (35%), sur les collines entre Chavignol et Sancerre
- Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair
- Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et **enherbement** des inter-rangs
- Utilisation d'**engrais biologiques** uniquement

VINIFICATION

- **Pressurage doux et lent** dès réception de la vendange pour préserver le potentiel aromatique des raisins
- **Clarification naturelle** du moût à froid
- Fermentation en **cuves inox** (16 à 19°C)
- Élevage sur lies fines pendant 5 mois

ASSOCIATIONS METS & VINS

La « Grande Réserve » qui s'associe à merveille avec les poissons, les viandes blanches ou les fromages frais.

Nos suggestions gourmandes

- *Velouté d'asperges ;*
- *Assiette d'huîtres ;*
- *Une salade de chèvre chaud (Crottin de Chavignol)*

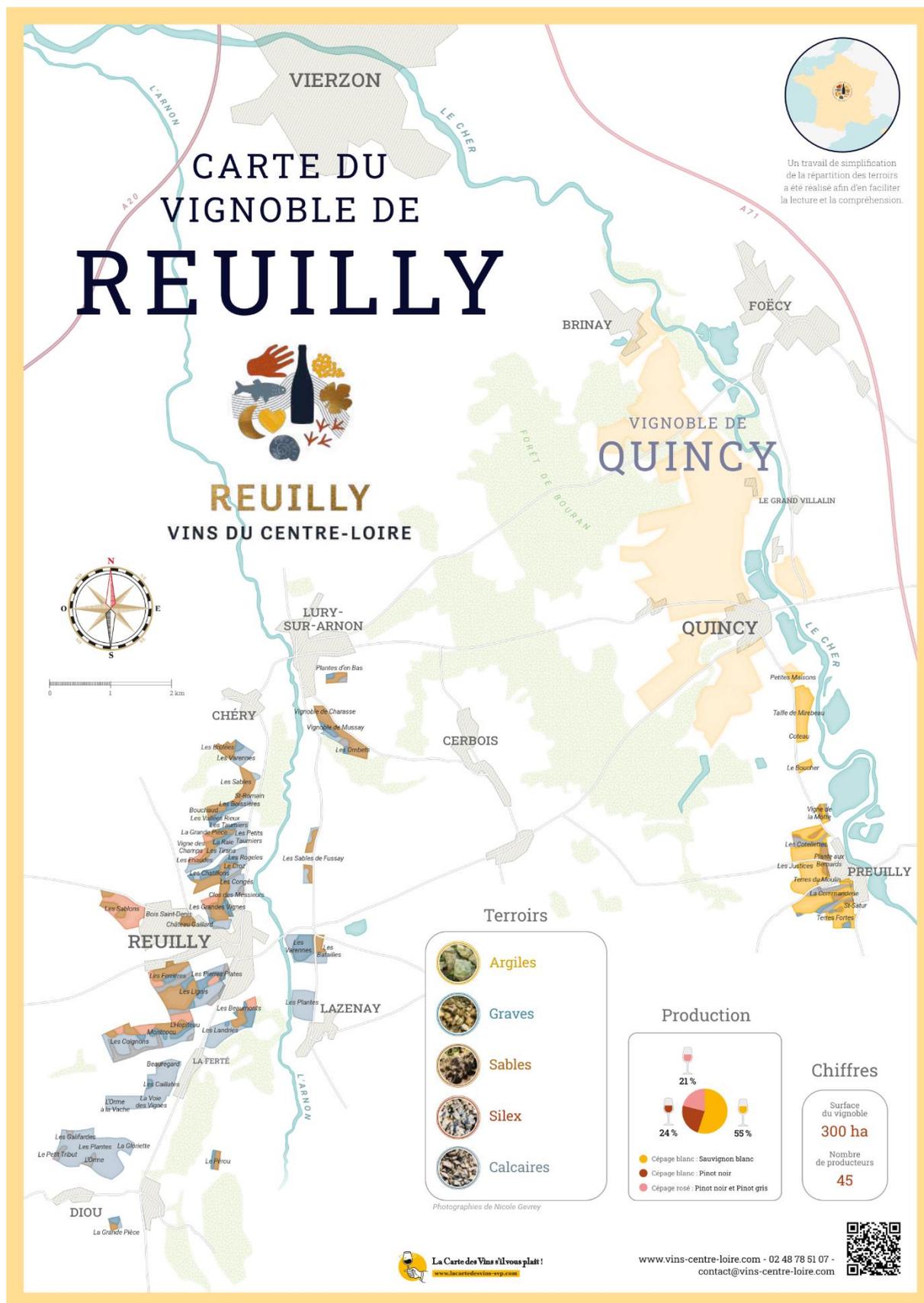
DÉGUSTATION

- Œil** Doré aux reflets verts
- Nez** Pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches, des notes de buis
- Bouche** Ciselée et ample, elle présente un fruit croquant et une finale persistante

Un vin généreux qui offre un bouquet expressif et typé alliant le pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches et le buis. La bouche est bien ciselée, et révèle de la richesse et de l'ampleur, de la complexité et de la longueur. Sa persistance et son harmonie prennent leur origine dans l'exposition et la qualité de son terroir d'argiles calcaires.

RÉCOMPENSES

2021	Concours Mondial du Sauvignon	ARGENT
2018	Wine Spectator	89 pts
2018	Wine Enthusiast	90 pts
2015	Concours mondial de Bruxelles	OR

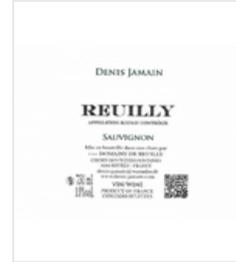


Appellation d'Origine Protégée

Reuilly

Domaine de Reuilly Denis Jamain

<https://www.denis-jamain.com/>



Description

Détails du produit

- Culture : Une parcelle de 9 hectares - Les Coignons
Coteaux à pente moyenne de 20 %
Sol argilo-calcaire Kimméridgien
Lutte raisonnée avec enherbement maîtrisé et travail du sol
- Vinification : Pressurage direct
Fermentation alcoolique à basse température
Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 4 mois
- Couleur : Or pale
- Nez : Belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée
- Bouche : Vif en attaque
Bel équilibre des saveurs