

18 – LE TOURAINE MOUSSEUX PETILLANT

Le Touraine mousseux et pétillant

Liés à l'appellation Touraine, ce vin effervescent est désigné par les producteurs sous les noms plus élégants de "fines bulles de Touraine" ou "Touraine méthode traditionnelle".

Le Touraine Mousseux est un vin A.O.C. par décret du 16 octobre 1946, actualisé en 1997.

Histoire

Le début de l'extension du vignoble de Touraine se confond avec la fondation du monastère de Marmoutier par Saint Martin en 372.

La proximité des cours d'eau (fleuves et rivières) a joué un rôle déterminant dans la croissance du vignoble, favorisant notamment les exportations.

L'apogée est atteinte au 19^{ème} siècle ; la Touraine devenant le principal fournisseur en vin de la capitale.

Après une période de crise allant jusqu'à la Seconde Guerre Mondiale, la Touraine a pris définitivement le virage vers des vins de qualité.

Le Vignoble

L'aire d'appellation s'étend des limites de l'Anjou aux portes de la Sologne dans une zone de confluence formée par la Loire et ses affluents.

A l'ouest de l'Indre-et-Loire : appellations Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Chinon et Touraine-Azay-le-Rideau.

A l'est de l'Indre-et-Loire : les vignobles de Vouvray, Montlouis-sur-Loire, Touraine Noble Joué et Touraine-Amboise.

Le Loir-et-Cher : essentiellement le long de la vallée du Cher et dans la Sologne viticole.

Au sud de Blois : appellations Cheverny et Cour-Cheverny.

L'appellation Touraine-Mesland est située sur la rive droite de la Loire, en aval de Blois.

L'appellation Coteaux du Vendômois est isolée au nord du département, dans la vallée du Loir.

A noter que pour les vins rouges Touraine mousseux, seuls pourront être utilisés les vins rouges à appellations d'origine contrôlée "Bourgueil", "Saint Nicolas de Bourgueil" et "Chinon".

La superficie est de 5 500 ha.

Les sols sont variés : "perruches" (argiles à silex), "aubuis" (argilo calcaires sur sous-sol crayeux) et les sables sur argiles de la zone Est.

Le climat est d'influence maritime à l'Ouest, allant peu à peu vers une dominante continentale vers l'Est.

Les Cépages

Seuls ont droit à l'appellation contrôlée "Touraine Mousseux", les vins blancs, rouges et rosés issus des cépages :

Pour le vin blanc : chenin blanc ou pineau de Loire, arbois ou menu pineau et chardonnay (ce dernier dans la limite maximum de 20 % de l'encépagement blanc de chaque exploitation).

Sont également admis, dans une limite de 30 % maximum, les vins blancs issus des cépages noirs cabernet franc ou breton, cabernet sauvignon, pinot noir, pinot gris, pinot meunier, pineau d'Aunis, cot et grolleau.

Pour le vin rouge : breton ou cabernet franc.

Pour le vin rosé : breton, cot, noble, gamay, grolleau.

La Production

La production annuelle de ce vin élaboré selon la **méthode traditionnelle** est de l'ordre de 3.000 hl.

Rendement : 65 hl / ha.

► A noter qu'il existe également le **Touraine Pétillant** en blanc, rosé et rouge (Décret du 24 décembre 1939, actualisé en 1997).