

20 – LE VOUVRAY MOUSSEUX PETILLANT

Le Vouvray mousseux et pétillant

Les **mousseux et les pétillants "fines bulles"** contribuent à la réputation des vignobles de Vouvray, situés sur la rive droite de la Loire à l'est de Tours. C'est le **Chenin Blanc** est le cépage principalement de cette appellation.

L'histoire

Le développement du vin dans le village de Vouvray est attribué à **Saint-Martin** qui a créé l'Abbaye de Marmoutier. Il aurait introduit les **cépages et les modes de taille de la vigne toujours utilisés** aujourd'hui.

Saint Martin aurait été un des **premiers moines vigneron**s et selon une légende, c'est la gourmandise de son âne qui aurait fait découvrir les **bienfaits d'une taille courte pour la vigne**.

L'AOC

- ▶ En 1906 création du syndicat des vins de vouvray.
- ▶ Date de création de l'AOC Vouvray : 8 décembre 1936, réactualisée en 1997.

Le Vignoble

L'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) comprend les villes et villages alentours qui sont **Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Sainte-Radegonde-en-Touraine (rattachée à Tours en 1964), Reugny, Rochecorbon, Vernou sur Brenne et Vouvray**. Sa superficie est 2 000 ha (total vins tranquilles et effervescebts) pour un rendement de 65 hl (vins fines bulles).

La production / an est de **63 000 hl** environ en vins fines bulles.

Le Terroir

Coteaux pierreux composés de **substrat de tuffeau**. Les sols des vallées sont également composés **d'argiles à silex** (perruche) qui apportent un caractère minéral aux vins et de couches **argilo-calcaires** (Aubis) qui donnent de la puissance aux vins liquoreux.

Les cépages

Le vin de Vouvray est issu du **chenin blanc** (Pineau de Loire).

La Dégustation

Arômes et apparence : Jeune, le vin de Vouvray dégage des arômes **d'acacia, de rose et d'agrumes**.

Mûr, il dégage des **arômes d'abricots et de miel floral**

Il a une robe lumineuse de **couleur jaune paille**.

Il se déguste à une **température de 8°C**.

Les vins de Vouvray en général se conservent au minimum 10 ans. Mais dans le cas d'un Vouvray pétillant ou mousseux, c'est sa fraîcheur et sa vivacité que l'on apprécie. Ils peuvent être donc être consommés rapidement : **moins de 5 ans**.

- ▶ A noter qu'il existe également le **Vouvray pétillant**.