

COTEAUX DU GIENNOIS

COTEAUX DE TANNAY

SANCERRE

POUILLY-FUMÉ

MENETOU-SALON

POUILLY-SUR-LOIRE

QUINCY

CÔTES DE LA CHARITÉ

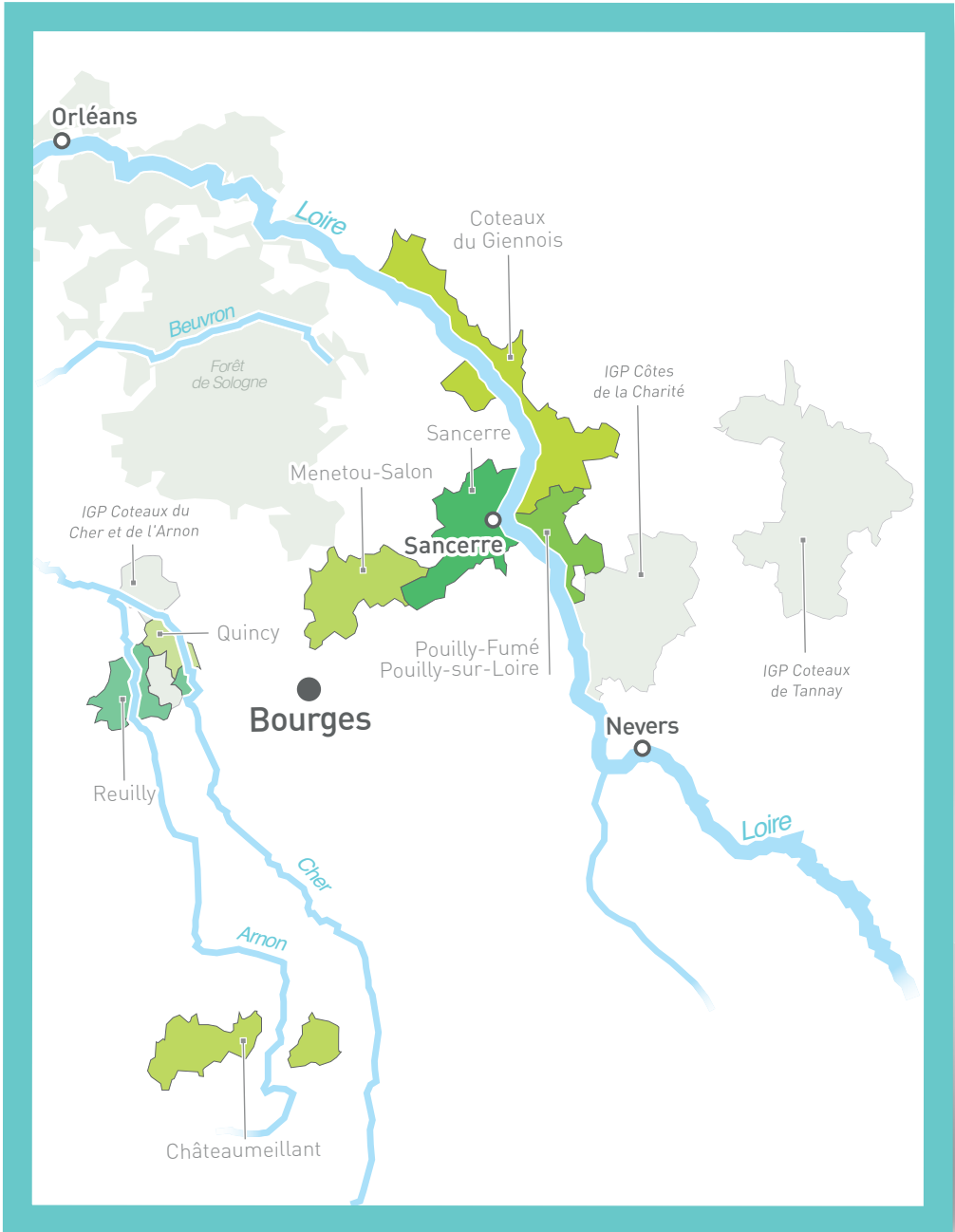
REUILLY

CHÂTEAUMEILLANT



LES VINS DU
CENTRE-LOIRE
AU COEUR DU TERROIR







SOMMAIRE

LES VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE	Pages 4-9
• Les vins du Centre-Loire	Page 5
• Les cépages	Page 6
• Les sols, le climat	Page 7
• Le vignoble en un clin d'œil	Pages 8-9
SANCERRE	Pages 10-11
POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE	Pages 12-13
MENETOU-SALON	Pages 14-15
QUINCY	Pages 16-17
REUILLY	Pages 18-19
COTEAUX DU GIENNOIS	Pages 20-21
CHÂTEAUMEILLANT	Pages 22-23
CÔTES DE LA CHARITÉ	Page 24
COTEAUX DE TANNAY	Page 25
PAGE DE NOTES	Page 26





LES VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE



Depuis plus de 2000 ans, la vigne est cultivée en Centre-Loire. Au 1^{er} siècle, l'écrivain romain Pline l'Ancien constate l'existence d'un vignoble dans la Loire. Des objets (serpes, amphores...) datant de cette époque ont d'ailleurs été retrouvés aux environs de Sancerre et de Châteaumeillant. Aujourd'hui les vignobles du Centre-Loire s'étendent sur près de 5 900 hectares situés au mitan de la Loire. Les vignes se concentrent essentiellement sur les coteaux qui surplombent le fleuve et sur les rives du Cher et de l'Arnon.

Les AOP Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant, Pouilly-sur-Loire et les IGP Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay produisent des vins tranquilles empreints de leur terroir.

Grapevines have been cultivated in the Centre-Loire Region for more than 2,000 years. During the 1st century AD, the Roman writer Pliny the Elder recorded the existence of a wine region in the Loire Valley. In fact, objects (billhooks, amphoras, etc.) dating from that era have been found near Sancerre and Châteaumeillant. Today, the Centre-Loire wine regions extend over nearly 5,900 hectares of land at the eastern end of the Loire Valley. The grapes are primarily grown on hillsides overlooking the river, as well as on the banks of the Cher and the Arnon.

The Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant and Pouilly-sur-Loire AOPs and the Côtes de la Charité and Coteaux de Tannay PGIs produce still, dry wines marked by their terroir.



LES VINS DU CENTRE-LOIRE

SANCERRE



Couleurs : Blanc, rouge et rosé.
Cépages : Sauvignon blanc, Pinot noir.
Surface : 3 000 hectares.
Colours : White, red and rosé.
Varietals : Sauvignon blanc and Pinot noir.
Surface : 3,000 hectares.

POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE



Couleurs : Blanc.
Cépages : Sauvignon blanc (Pouilly-Fumé) et Chasselas (Pouilly-sur-Loire).
Surface : 1 372 hectares.
Colour : White.
Varietals : Sauvignon blanc (Pouilly-Fumé) and Chasselas (Pouilly-sur-Loire).
Surface : 1,372 hectares.

MENETOU-SALON



Couleurs : Blanc, rouge et rosé.
Cépages : Sauvignon blanc, Pinot noir.
Surface : 590 hectares.
Colours : White, red and rosé.
Varietals : Sauvignon blanc and Pinot noir.
Surface : 590 hectares.

QUINCY



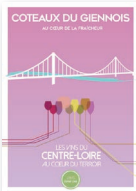
Couleurs : Blanc.
Cépages : Sauvignon blanc.
Surface : 310 hectares.
Colour : White.
Varietals : Sauvignon blanc.
Surface : 310 hectares.

REUILLY



Couleurs : Blanc, rouge et rosé.
Cépages : Sauvignon blanc, Pinot noir, Pinot gris.
Surface : 275 hectares.
Colours : White, red and rosé.
Varietals : Sauvignon blanc, Pinot noir and Pinot gris.
Surface : 275 hectares.

COTEAUX DU GIENNOIS



Couleurs : Blanc, rouge et rosé.
Cépages : Sauvignon blanc, Pinot noir, Gamay.
Surface : 200 hectares.
Colours : White, red and rosé.
Varietals : Sauvignon blanc, Pinot noir and Gamay.
Surface : 200 hectares.

CHÂTEAUMEILLANT



Couleurs : Rouge et rosé.
Cépages : Gamay, Pinot noir, Pinot gris.
Surface : 83 hectares.
Colours : Red and rosé.
Varietals : Pinot noir, Gamay noir à jus blanc and Pinot gris.
Surface : 83 hectares.

CÔTES DE LA CHARITÉ



Couleurs : Blanc, rouge et rosé.
Cépages : Chardonnay, Pinot noir, Pinot gris (appelé aussi Pinot beurot).
Surface : 50 hectares.
Colours : White, red and rosé.
Varietals : Chardonnay, Pinot noir and Pinot gris (also called Pinot beurot).
Surface : 50 hectares.

COTEAUX DE TANNAY



Couleurs : Blanc, rouge et rosé.
Cépages : Chardonnay, Melon de Bourgogne, Pinot noir.
Surface : 26 hectares.
Colours : White, red and rosé.
Varietals : Chardonnay, Melon de Bourgogne and Pinot noir.
Surface : 26 hectares.

LES CÉPAGES

LES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES

The emblematic grape varieties

LE SAUVIGNON BLANC

Originaire de la région, le Sauvignon blanc représente 80,9 % de la surface des vignobles du Centre-Loire. Particulièrement sensible aux sols et aux climats, le Sauvignon blanc développe une jolie palette d'arômes riches et complexes. Il trouve en Centre-Loire ses plus belles expressions.

A wine varietal grown around the world, Sauvignon blanc accounts for 80.9% of the grapes planted in the Centre-Loire wine regions. Sauvignon blanc is particularly sensitive to the region's varying soils and climates. It produces a lovely range of rich, complex aromas and is at its most expressive here in the Centre-Loire Region.



LE PINOT NOIR

Ambassadeur des vins rouges du Centre-Loire, le Pinot noir couvre 16,4 % du vignoble. Cépage unique des vins de Sancerre, Menetou-Salon et Reuilly, il entre en assemblage avec le Gamay pour les vins des Coteaux du Giennois et de Châteaumeillant. Le Pinot noir offre une palette d'expressions et d'arômes très variée, conférant aux vins élégance et délicatesse.

Pinot noir is the ambassador of red wines in the Centre-Loire, covering 16.4% of its wine regions. It is used in single varietal wines in Sancerre, Menetou-Salon and Reuilly, and is blended with Gamay for wines from Coteaux du Giennois and Châteaumeillant. Pinot noir offers a widely varying range of expressions and aromas, endowing its wines with elegance and delicacy.



UN ENCEPAGEMENT DIVERSIFIÉ

A diversified grape planting

LE GAMAY

Le Gamay représente 1,4 % de la surface viticole du Centre-Loire et entre dans la production des rosés et rouges de Châteaumeillant et des Coteaux du Giennois en assemblage avec le Pinot noir.

Gamay accounts for 1.4% of vineyard area in the Centre-Loire and is blended with Pinot noir to make Châteaumeillant and Coteaux du Giennois rosés and reds.

LE PINOT GRIS

Le Pinot gris représente 0,8 % des vignes plantées en Centre-Loire. Il est uniquement réparti sur les appellations Reuilly et Châteaumeillant pour la production de rosé.

Pinot gris accounts for 0.8% of the grapevines planted in the Centre-Loire Region. It is only used in the Reuilly and Châteaumeillant appellations for the production of rosé.



LE CHASSELAS

Planté sur 30 hectares de vignes à Pouilly-sur-Loire, le Chasselas est l'une des plus anciennes variétés de cépages cultivées en Centre-Loire.

Planted on 30 hectares of vineyards in Pouilly-sur-Loire, Chasselas is one of the oldest cultivated varieties and accounts for 0.5% of the grapevines planted in the Centre-Loire.

LE CHARDONNAY

Utilisé pour produire les blancs des IGP Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay.

Use to make whites for the Côtes de la Charité and Coteaux de Tannay PGIs.

LE MELON DE BOURGOGNE

Utilisé sur l'IGP Coteaux de Tannay pour la production des blancs.

It is a white varietal used to make Coteaux de Tannay PGI wine.



LES SOLS

Bien que la diversité géologique soit importante en Centre-Loire, on distingue 4 grands types de sols pour beaucoup issus du Kimméridgien, du Portlandien, de l'Oxfordien et de l'Albien.

Although the Centre-Loire Region is very geologically diverse, the main soil types can be narrowed down to four, primarily Kimmeridgian, Portlandian, Oxfordian and Albian.

LES MARNES ARGILO-CALCAIRES



Cette roche sédimentaire calcaire d'origine marine est riche en huîtres fossiles. Elle forme le socle des vignobles du Centre-Loire. Ces sols sont aussi parfois localement appelés « terres blanches ».

Calcareous clay marl: this calcareous sedimentary rock comes from the sea and is rich in fossilized oysters. It forms the bedrock of the Centre-Loire's wine regions. Locally, this soil is also known as "white earth" (terres blanches).

LES CALCAIRES



Aussi appelés « caillottes », ces sols calcaires peuvent aussi être nommés « griottes » lorsque les pierres sont plus petites.

Limestone: this calcareous soil can be referred to as "caillottes", or as "griottes" where the stones are smaller.

LES ARGILES À SILEX



Le Sauvignon blanc aime ces sols réchauffés en surface par les silex et y puise souvent des expressions minérales. Dans le Centre-Loire, on appelle aussi ces sols « chailloux ».

Flint clay: Sauvignon blanc loves this soil, heated at the surface by the flint from which it often derive its mineral expressions. This soil is also called chailloux in the Centre-Loire.

LES GRAVES ET LES SABLES



On les retrouve sur les bords de Loire, du Cher et de l'Arnon sous forme d'alluvions, ces sols sont très présents sur l'appellation Quincy.

Gravel and sand: this soil appears in the form of alluvia (sediment deposited by waterways) on the banks of the Loire, the Cher and the Arnon, and is particularly common in the Quincy wine region.



LE CLIMAT

Le climat est tempéré à tendance continentale, avec de fortes amplitudes thermiques variant de -1°C l'hiver à +26°C l'été. La pluviométrie est de 600 à 800 mm par an mais peut varier parfois fortement entre les appellations et entraîner des phases de maturation différentes.

Dans les régions naturelles très diverses, de la Champagne Berrichonne au Val de Loire, en passant par le Boischaud sud et le Pays Fort, les vignes sont plantées sur des coteaux et des plateaux modelés par la Loire et le Cher entre 100m et 380m d'altitude. Les vallonnements et les différentes expositions qui en découlent créent de nombreux microclimats d'où la diversité des expressions des vins au sein d'une même appellation.

The climate here is temperate with continental features and widely varying temperatures, ranging from -1°C in winter to +26°C in summer. Annual rainfall ranges from 600 to 800 mm, although it can vary greatly between the different appellations, leading to different ripening phases.

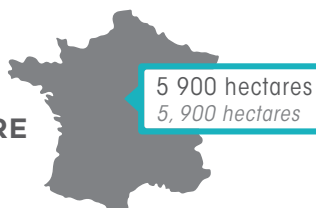
In highly diverse natural regions, from Champagne in the Berry to the Val de Loire, by way of southern Boischaud and the Pays Fort, the grapevines inhabit hillsides and plateaus shaped by the Loire and the Cher, at altitudes of 100 to 380 metres. The undulating topography and the different exposures that they create, produce a multitude of micro-climates giving rise to a great diversity in wine expressiveness, even within the same appellation.

LE VIGNOBLE EN UN CLIN D'ŒIL

PRODUCTION Production



VINS DU CENTRE LOIRE



2 CÉPAGES PHARES 2 main varieties



1 SAUVIGNON BLANC

2 PINOT NOIR



81%

BLANCS

White wines



13%

ROUGES

Red wines



6%

ROSÉS

Rosé wines

TYPE DE STRUCTURES Types of business

Négociants
Negociants

46

Vignerons
Vignerons

693

2 Caves
coopératives
Cooperative
wineries

3 Structures
communes
de vinification
Collective
vinification centers



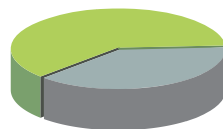
LES VENTES Sales



43,5

millions de bouteilles
vendues par an
millions bottles
sold per year

52% Ventes en France
Sales in France



Ventes à l'export
Sales abroad 48%

VENTES EN FRANCE Sales in France



Caves, circuits
spécialisés et
restauration
Cellars, retail shop
and restaurants

18% GMS
Super-market

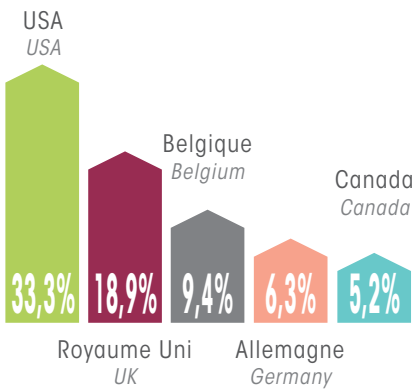


VENTES À L'ÉTRANGER

Sales abroad



140 Pays
Countries



CENOTOURISME

Wine tourism



PRODUCTION DURABLE EN CENTRE-LOIRE

Sustainable production in Centre-Loire Region

- 558** Hectares de production biologique et/ou en biodynamie.
Hectares operating the AB label and/or biodynamic production.
- 34** Structures en viticulture biologique ou en cours de conversion.
Producers operating organically or in conversion.

AUTRES LABELS

Others accreditations

- 7** Structures HVE (Haute Valeur Environnementale)
HVE producers
- 18** Structures TerraVitis
TerraVitis producers



SANCERRE

LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : Sur la rive gauche de la Loire dans le département du Cher.

Communes : 14 – Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre (dont les hameaux d'Amigny et de Chavignol), Sury-en-Vaux (dont le hameau de Maimbray), Thauvenay, Veaugues, Verdigny et Vinon.

Location : *In the department of Cher on the left bank of Loire river.*

Communities : 14 – Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre (including the hamlets of Amigny and Chavignol), Sury-en-Vaux (including the hamlet of Maimbray), Thauvenay, Veaugues, Verdigny and Vinon.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :

14 novembre 1936 pour les blancs,
25 janvier 1959 pour les rouges et les rosés.

Year of award of AOP/AOC status:

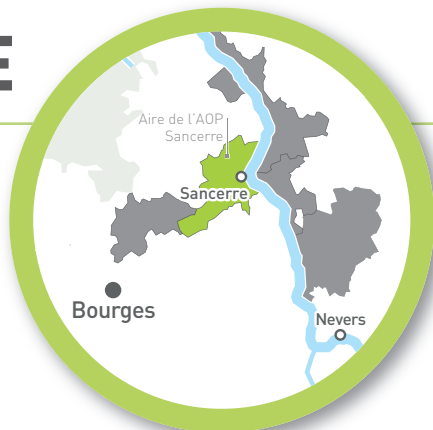
1936 for whites, 1959 for reds and rosés.

Superficie : 3 000 hectares

- **Blancs :** 2 397 ha
- **Rouges :** 370 ha
- **Rosés :** 233 ha

Surface: 3,000 hectares

- **Whites:** 2,397 ha
- **Reds:** 370 ha
- **Rosés:** 233 ha



Sols : La Cuesta (côte culminant à 356 mètres) est formée par les couches du Jurassique supérieur à l'ouest. Les deux failles méridiennes (failles de Sancerre et de Thauvenay) mettent en contact ces formations avec les formations crétacées et éocènes affaissées à l'est. L'érosion intense a entraîné la constitution de 3 types de sols principaux :

- Les terres blanches (sols argilo-calcaires).
- Les caillottes et griottes (sols calcaires).
- Les silex ou argiles à silex (sols argilo-siliceux).

Soil: *Cuesta, a hill standing 356 metres tall, is formed of layers from the Upper Jurassic to the west. The two meridian faults (Sancerre and Thauvenay Faults) bring those formations into contact with the collapsed Cretaceous and Eocene formations to the east. Intense erosion has led to the accumulation of three main soil types:*

- *White earth (calcareous clay soil).*
- *Limestone and red/brown speckled marble (calcareous soil).*
- *Siliceous clay earth.*



Climat : Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes varient de -1°C en hiver à +26°C en été. La pluviométrie moyenne est de 756 mm par an avec une saison relativement sèche pendant la période végétative. Il est à noter que par la situation géographique, la nature même des sols, l'orientation des coteaux, l'altitude ainsi que les micro-climats, induisent des différences notables dans le cycle végétatif de la vigne.

Climate: The regional climate is temperate with continental features. The average temperature varies between -1°C in winter and +26°C in summer. Average annual rainfall is 756 mm, with a relatively dry growing season. It should be noted that the region's geographic location, the very nature of its soil, the orientation of its hillsides, its altitude and its micro-climates all lead to noteworthy differences in the growing cycles of grapevines.

LES VINS

The Wines

Cépages :

- **Blancs** : Sauvignon blanc.
- **Rouges et rosés** : Pinot noir.

Variétals:

- **Whites**: Sauvignon blanc.
- **Reds and rosés**: Pinot noir.

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 179 209 hl

- **Blancs** : 145 864 hl
- **Rouges** : 19 075 hl
- **Rosés** : 14 270 hl

Average annual production over the past five years: 179,209 hl

- **Whites**: 145,864 hl
- **Reds**: 19,075 hl
- **Rosés**: 14,270 hl



Rendements maximums autorisés :

- **Blancs** : 65 hl/ha
- **Rouges** : 59 hl/ha
- **Rosés** : 63 hl/ha

Maximum yields allowed:

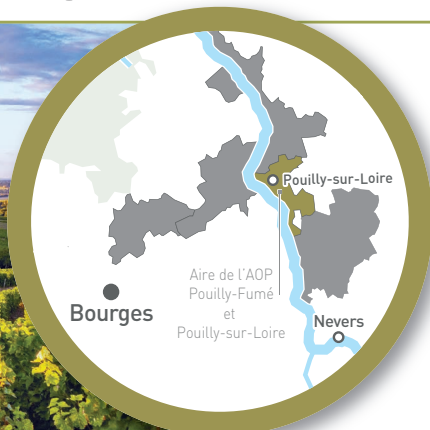
- **Whites**: 65 hl/ha
- **Reds**: 59 hl/ha
- **Rosés**: 63 hl/ha

Dégustation : Les Sancerre blancs secs, alertes et pleins de fruits mêlent minéralité et arômes d'agrumes. L'attaque se fond en une bouche riche et ronde. Les vins rouges illustrent les vertus du Pinot noir offrant des notes de cerise et de griotte. En bouche, ils sont fermes, pleins et longs. Les rosés marient le fruit et la fraîcheur pour des vins d'été mais également de gastronomie.

Tasting notes: Sancerre whites are dry, lively and fruity, combining minerality with citrus aromas. The attack melts into a rich, round mouthfeel. The red wines showcase the virtues of Pinot noir, with notes of cherry and morello cherry. The mouthfeel is firm and full, with a long finish. The rosés blend fruit and freshness, making them terrific wines, not only for the summertime but also for fine dining.



POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE



LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : Dans le département de la Nièvre, sur la rive droite de la Loire.

Communes : 7 – Garchy, Pouilly-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Tracy-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Laurent-l'Abbaye.

Location: In the department of Nièvre, on the right bank of Loire river.

Communities: 7 – Garchy, Pouilly-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Tracy-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Martin-sur-Nohain and Saint-Laurent-l'Abbaye.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :
31 juillet 1937.

Year of award of AOP/AOC status: 1937.

Superficie : 1 372 hectares

- Pouilly-Fumé : 1 345 ha
- Pouilly-sur-Loire : 27 ha

Surface: 1,372 hectares

- Pouilly-Fumé: 1,345 ha
- Pouilly-sur-Loire: 27 ha

Sols : On peut distinguer sur l'aire du vignoble plusieurs types de sols : les calcaires du Barrois et de Villiers, les marnes à petites huîtres du Kimméridgien ou argilo-calcaire et les argiles à silex.

Soil: Several types of soil can be distinguished within the boundaries of the wine region: limestone in the Barrois and Villiers, Kimmeridgian (calcareous clay) marl with fossilized oysters, and flint clay.

Climat : Il est tempéré à tendance continentale, avec de fortes amplitudes thermiques variant de -1°C l'hiver à +26°C l'été. La pluviométrie est de l'ordre de 720 mm.

Climate: The climate is temperate with continental features and widely varying temperatures, ranging from -1°C in winter to +26°C in summer. The area receives roughly 720 mm of rainfall annually.



LES VINS

The Wines

Cépages :

- **Pouilly-Fumé** : Sauvignon blanc.
- **Pouilly-sur-Loire** : Chasselas.

Variétals:

- *Pouilly-Fumé*: Sauvignon blanc.
- *Pouilly-sur-Loire*: Chasselas.

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 74 523 hl

- **Pouilly-Fumé** : 73 163 hl
- **Pouilly-sur-Loire** : 1 360 hl

Average annual production over the past five years: 74,523 hl

- *Pouilly-Fumé*: 73,163 hl
- *Pouilly-sur-Loire*: 1,360 hl

Rendements maximums autorisés : 65 hl/ha

Maximum yields allowed: 65 hl/ha

Dégustation : Le Pouilly-Fumé dégage très souvent au nez des arômes de genêt et de pamplemousse. La pierre à fusil est également présente sur les vins issus de silex.

Les Pouilly-sur-Loire sont frais et délicats, le Chasselas donnant des vins aux arômes de fruits blancs et d'amande fraîche.

Tasting notes: *The aromas of Pouilly-Fumé typically releases a bouquet of broom and grapefruit. Flavours of fire stone are also present in wines grown on flinty ground. Pouilly-sur-Loire is fresh and delicate. The use of Chasselas produces wines with aromas of white fruit and fresh almond.*



MENETOU-SALON

LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : Dans le département du Cher, au nord-est de Bourges.

Communes : 10 – Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues, Soulangis, Parassy, Pigny, Vignoux-sur-les-Aix, Humbligny.

Location: *In the department of Cher, north-east of Bourges.*

Communities: *10 – Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues, Soulangis, Parassy, Pigny, Vignoux-sur-les-Aix, Humbligny.*

Date d'obtention de l'AOP/AOC :

23 janvier 1959.

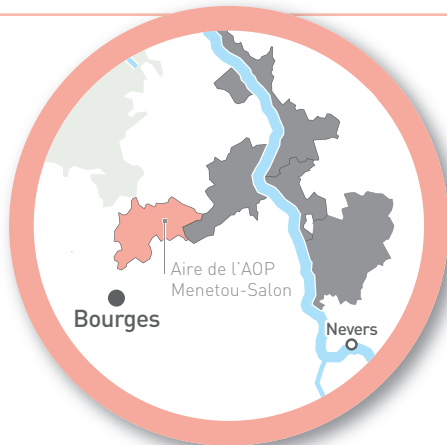
Year of award of AOP/AOC status: 1959.

Superficie : 590 hectares

- **Blancs :** 403 ha
- **Rouges :** 169 ha
- **Rosés :** 18 ha

Surface: 590 hectares

- **Whites:** 403 ha
- **Reds:** 169 ha
- **Rosés:** 18 ha



Sols : Les vignes sont plantées sur des sédiments calcaires du jurassique supérieur (Kimméridgien). La côte (Cuesta) vigoureuse à l'est (Morogues), s'adoucit vers l'ouest en direction de Menetou-Salon.

Soil: *The grapevines are planted on calcareous (Kimmeridgian) sediment dating from the Upper Jurassic. The striking hill (Cuesta) to the east (Morogues) becomes gentler towards the west, pointing to Menetou-Salon.*

Climat : Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes varient de -1°C en hiver à +26°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. La pluviométrie moyenne est de 739 mm par an.

Climate: *The regional climate is temperate with continental features. The average temperature varies between -1°C in winter and +26°C in summer. This wide range of temperatures is due to lesser oceanic influence. Average annual rainfall is 739 mm.*

LES VINS

The Wines

Cépages :

- **Blancs** : Sauvignon blanc.
- **Rouges et rosés** : Pinot noir.

Variétals:

- *Whites*: Sauvignon blanc.
- *Reds and rosés*: Pinot noir.

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 28 566 hl

- **Blancs** : 19 830 hl
- **Rouges** : 7 740 hl
- **Rosés** : 996 hl

Average annual production over the past five years: 28,566 hl

- *Whites*: 19,830 hl
- *Reds*: 7,740 hl
- *Rosés*: 996 hl

Rendements maximums autorisés :

- **Blancs** : 65 hl/ha
- **Rouges** : 59 hl/ha
- **Rosés** : 63 hl/ha

Maximum yields allowed:

- *Whites*: 65 hl/ha
- *Reds*: 59 hl/ha
- *Rosés*: 63 hl/ha

Dégustation : Les Menetou-Salon blancs sont frais et fruités, épicés et possèdent une belle structure. Ils marient des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées se révèlent en une bouche ronde et pleine. Les rouges sont souples et parfumés. Les fruits mûrs de cerise ou de prune dominant. Les rosés suggèrent des arômes de fruits blancs et de fruits secs.

Tasting notes: Menetou-Salon whites are fresh, fruity and spicy. They offer a blend of citrus and floral aromas. Touches of pepper and menthol are revealed in a round, full mouthfeel. The reds are supple and flavourful. They are dominated by notes of ripe cherry and plum. The rosés are suggestive of white fruit and dried fruit.



QUINCY

LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : A l'ouest du département du Cher.

Communes : 2 – Quincy et Brinay.

Location: West of Cher department.

Communities : 2 – Quincy and Brinay.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :

6 août 1936.

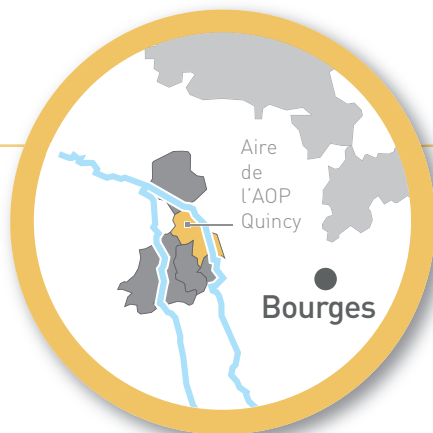
Year of award of AOP/AOC status: 1936.

Sols : Les vignes poussent sur des terrasses de sables et de graves reposant sur des calcaires et argiles lacustres de l'éocène supérieur. Trois types de sols se dégagent et permettent au Sauvignon blanc d'atteindre très tôt sa maturité.

- Les sables et graves.
- Les sols sableux.
- Les sols sablo-limoneux.

Soil: The grapevines grow on sand and gravel terraces on top of lake limestone and clay dating from the Upper Eocene Epoch. Three soil types appear here, that allow Sauvignon grapes to reach full maturity very early on.

- Sand and gravel.
- Sandy soil.
- Sandy-loam soil.

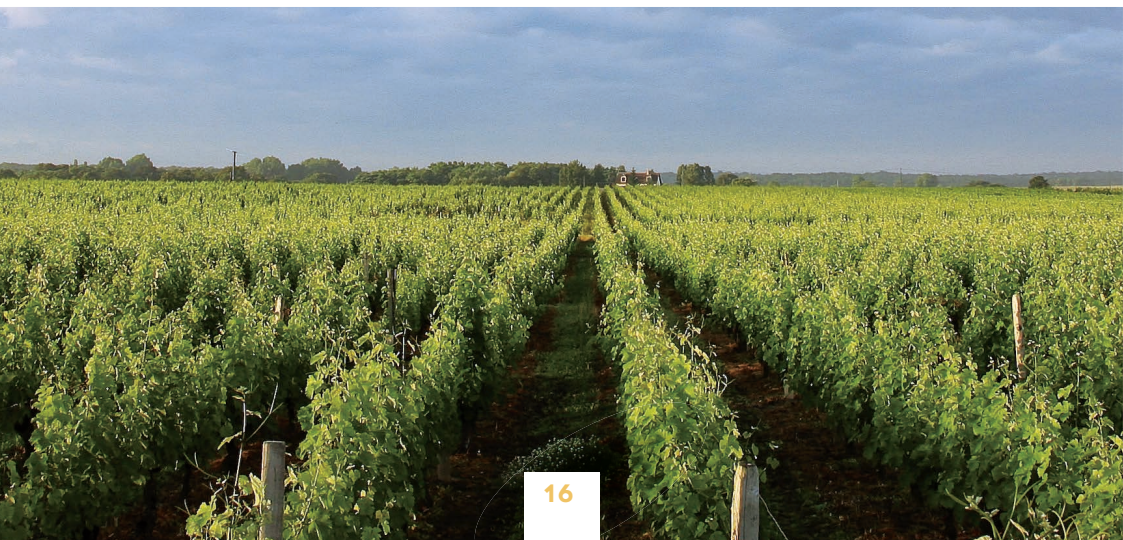


Superficie : 310 ha

Surface: 310 ha

Climat : Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient entre -1°C en hiver et +25°C en été. Avec une pluviométrie moyenne de 700mm par an, Quincy est, avec Reuilly, un des vignobles les plus secs du Centre-Loire entraînant une maturité plus précoce que les vignobles de la région situés à l'est.

Climate: The regional climate is temperate with continental features. The average temperature found here varies between -1°C in winter and +25°C in summer. With average annual rainfall of 700 mm, Quincy is one of the driest, warmest wine regions in the Centre-Loire (as is Reuilly), resulting in faster ripening than in the other vineyards of the region.



LES VINS

The Wines

Cépage : Sauvignon blanc.

Varietal: Sauvignon blanc.

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 15 590 hl

Average annual production over the past five years: 15,590 hl

Rendements maximums autorisés :

65 hl/ha

Maximum yields allowed: 65 hl/ha

Dégustation : Le Quincy développe des notes d'agrumes comme le pamplemousse, des notes mentholées et poivrées, des arômes d'acacia et de fleurs blanches. Fraîcheur et fruité se combinent également en bouche.

Tasting notes: Quincy cultivates citrus notes such as grapefruit, hints of menthol and pepper, and aromas of acacia and white flowers. Its mouthfeel is a combination of fresh and fruity.





REUILLY



LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : Dans les départements de l'Indre et du Cher.

Communes : 6 – Reully, Diou, Chéry, Lury-sur-Arnon, Lazenay et Preuilly.

Location: *Between Indre and Cher departments.*

Communities: 6 – Reully, Diou, Chéry, Lury-sur-Arnon, Lazenay and Preuilly.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :

9 septembre 1937 pour les blancs,
24 août 1961 pour les rouges et les rosés.

Year of award of AOP/AOC status: 1937 for whites, 1961 for rosés and reds.

Superficie : 275 hectares

- **Blancs :** 136 ha
- **Rouges :** 78 ha
- **Rosés :** 61 ha

Surface: 275 hectares

- **Whites:** 136 ha
- **Reds:** 78 ha
- **Rosés:** 61 ha

Sols : Les vignes sont plantées sur les coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur de hautes terrasses de sables et de graves.

Soil: *The grapevines are planted on moderately sloping hillsides of calcareous marl and on elevated sand and gravel terraces.*

Climat : Le vignoble de Reully bénéficie d'un climat semi-océanique avec une moyenne de précipitations annuelles de 632mm ce qui en fait le vignoble du Centre-Loire le moins arrosé. L'effet millésime est toujours très marqué mais Reully, quelle que soit l'année, donne toujours les premiers coups de sécateur avec le Pinot gris, cépage de maturité précoce.

Climate: *The Reully wine region enjoys a semi-oceanic climate with average annual rainfall of 632 mm, making it the Centre-Loire wine region with the least precipitation. The vintage effect is always very pronounced, although regardless of the year, harvesting in Reully always begins with Pinot gris, an early ripening varietal.*

LES VINS *The Wines*

Cépages :

- **Blancs** : Sauvignon blanc.
- **Rouges** : Pinot noir.
- **Rosés** : Pinot gris et Pinot noir.

Variétals:

- **Whites**: Sauvignon blanc.
- **Reds**: Pinot noir.
- **Rosés**: Pinot gris and Pinot noir.

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 12 130 hl

- **Blancs** : 6 426 hl
- **Rouges** : 3 041 hl
- **Rosés** : 2 663 hl

Average annual production over the past five years: 12,130 hl

- **Whites**: 6,426 hl
- **Reds**: 3,041 hl
- **Rosés**: 2,663 hl

Rendements maximums autorisés :

- **Blancs** : 65 hl/ha
- **Rouges** : 59 hl/ha
- **Rosés** : 63 hl/ha

Maximum yields allowed:

- **Whites**: 65 hl/ha
- **Reds**: 59 hl/ha
- **Rosés**: 63 hl/ha



Dégustation : Le Reuilly blanc est frais et fruité. Il dévoile des arômes floraux qui se fondent dans une bouche ronde. Les rouges sont pleins, enveloppés et légers. Ils possèdent un fruit affirmé. Les rosés ou gris de Reuilly sont tendres et délicats.

Tasting notes: White Reuilly wines are fresh and fruity. They reveal floral aromas melting into a round mouthfeel. The reds are full, luscious and light. They are decidedly fruit-forward. As for the rosés, or "gris", they are soft and delicate.

COTEAUX DU GIENNOIS

LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : Dans la Nièvre et le sud-est du Loiret.

Communes : 10 – Beaulieu-sur-Loire, Thou, Bonny-sur-Loire, Alligny-Cosne, Gien, La Celle-sur-Loire, Briare le Canal, Cosne-Cours-sur-Loire, Ousson, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pouigny, Saint-Loup, Saint-Père.

Location: *Nièvre and south-east of Loiret.*

Communities: *10 – Beaulieu-sur-Loire, Thou, Bonny-sur-Loire, Alligny-Cosne, Gien, La Celle-sur-Loire, Briare-le-Canal, Cosne-Cours-sur-Loire, Ousson, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pouigny, Saint-Loup and Saint-Père.*

Date d'obtention de l'AOP/AOC :

15 mai 1998.

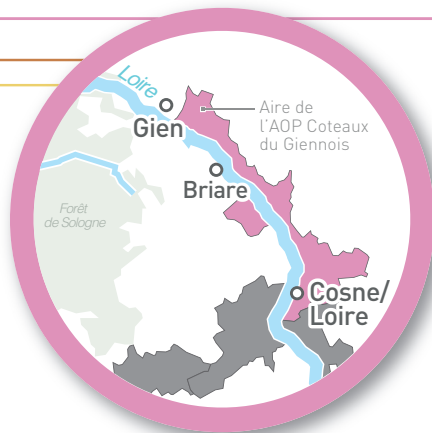
Year of award of AOP/AOC status: 1998.

Superficie : 200 hectares

- **Blancs :** 121 ha
- **Rouges :** 62 ha
- **Rosés :** 17 ha

Surface: 200 hectares

- **Whites:** 121 ha
- **Reds:** 62 ha
- **Rosés:** 17 ha



Sols : Les vignes sont plantées sur des sols siliceux ou calcaires des coteaux de la Loire. On trouve également des terrasses anciennes de la Loire sur Gien et des prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly, principalement calcaires à l'est de la faille de Cosne et siliceux à l'ouest avec des dépôts de silex du tertiaire.

Soil: *The grapevines are planted in flinty or calcareous soils along the hillsides of the Loire. There are also old terraces on the Loire at Gien and extensions of the Sancerrois and Pouilly geological formations, mostly limestone to the east of the Cosne Fault and siliceous to the west with deposits of flint dating from the Tertiary Period.*



Climat : Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient de -1°C en hiver à +26°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. La pluviométrie moyenne est de 700 mm, la partie sud du vignoble étant traditionnellement moins arrosée.

***Climate:** The regional climate is temperate with continental features. The average temperature found here varies between -1°C in winter and +26°C in summer. This wide range of temperatures is due to lesser oceanic influence. Average rainfall is 700 mm, with the southern part of the wine region typically receiving less precipitation.*

LES VINS

The Wines

Cépages :

- **Blancs :** Sauvignon blanc.
- **Rouges et rosés :** Pinot noir et Gamay en assemblage (80% maximum de l'un des deux cépages).

Variétals:

- **Whites:** Sauvignon blanc.
- **Reds and rosés:** Pinot noir and Gamay noir à jus blanc in blends (containing at least 80% of one of these two variétals).



Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 8 124 hl

- **Blancs :** 4 916 hl
- **Rouges :** 2 300 hl
- **Rosés :** 908 hl

Average annual production over the past five years: 8,124 hl

- **Whites:** 4,916 hl
- **Reds:** 2,300 hl
- **Rosés:** 908 hl

Rendements maximums autorisés :

- **Blancs :** 65 hl/ha
- **Rouges :** 59 hl/ha
- **Rosés :** 63 hl/ha

Maximum yields allowed:

- **Whites:** 65 hl/ha
- **Reds:** 59 hl/ha
- **Rosés:** 63 hl/ha

Dégustation : Les Coteaux du Giennois blancs expriment des notes minérales, de coings et de fleurs blanches. Les rouges, fins et fruités développent des notes de fruits rouges et noirs avec de subtils arômes poivrés. Délicats, ils délivrent des arômes de pêches de vigne.

***Tasting notes:** White Coteaux du Giennois wines present notes of minerals, quince and white flowers. The reds are elegant and fruity, with hints of dark and red berries plus subtle peppery flavours. They are delicate, delivering aromas of vineyard peach.*

CHÂTEAUMEILLANT



LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : Au sud du Cher et de l'Indre.

Communes : 7 – Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun, Champillet, Feusines, Néréf et Urciers.

Location: South of Cher and Indre.

Communities: 7 – Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun, Champillet, Feusines, Néréf and Urciers.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :
23 novembre 2010.

Year of award of AOP/AOC status: 2010.

Superficie : 83 hectares

- Rouges : 58 ha
- Rosés : 25 ha

Surface: 83 hectares

- Rouges: 58 ha
- Rosés: 25 ha

Sols : Les sous-sols sont constitués d'une assise métamorphisée comportant principalement des grès, des micaschistes et des gneiss sur laquelle reposent des sols siliceux à dominante sableuse et sablo-argileuse.

Soil: The sub-soil is formed of a metamorphosed stratum containing mostly sandstone, mica schist and gneiss, topped by predominantly sandy and sandy-clay flinty soil.





Climat : Le climat régional est tempéré à tendance continentale. Les températures moyennes rencontrées varient de -1°C en hiver à +24°C en été. Cette forte amplitude s'explique par une influence océanique réduite. Châteaumeillant a le climat le moins chaud des vignobles de la région (influence du Massif Central), la pluviométrie moyenne est de 756 mm par an mais est régulière sur toute l'année.

Climate: The regional climate is temperate with continental features. The average temperature found here varies between -1°C in winter and +24°C in summer. This wide range of temperatures is due to lesser oceanic influence. Châteaumeillant has the least warm climate (due to the presence of the Massif Central). Its average annual rainfall is 756 mm, spread evenly throughout the year.

LES VINS

The Wines

Cépages :

- **Rouges :** Gamay (assemblage possible avec le Pinot noir à concurrence de 40%).
- **Rosés :** Gamay (assemblage possible avec Pinot noir et Pinot gris à concurrence de 40%).

Variétals:

- **Reds:** Gamay (possibility of blending with Pinot noir – max 40%).
- **Rosés:** Gamay (possibility of blending with pinot noir and pinot gris – max 40%).

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 2 388 hl

- **Rouges :** 1 735 hl
- **Rosés :** 653 hl

Average annual production over the past five years: 2,388 hl

- **Reds:** 1,735 hl
- **Rosés:** 653 hl

Rendements maximums autorisés : 55 hl/ha

Maximum yields allowed: 55 hl/ha

Dégustation : Les Châteaumeillant rouges marient des arômes de fruits rouges et des notes poivrées. Les rosés dits « gris » présentent un grain, une fraîcheur et un fruité originaux. Fruits blancs et pêches de vigne se fondent en notes sucrées.

Tasting notes: Red Châteaumeillant wines combine aromas of berry with hints of pepper. Gris ("grey") rosés are structured, with original freshness and fruitiness. In these, white fruit and vineyard peach melt into sweeter notes.



CÔTES DE LA CHARITÉ

LE VIGNOBLE

The Wine Region

Localisation : Dans la Nièvre.
Communes : 6 principalement – La Celle-sur-Nièvre, Nannay, Chasnay, Chaulgnes, Parigny-les-Vaux et La Charité-sur-Loire.

Location: Nièvre.

Communities: 6 communities covering the majority of production – La Celle-sur-Nièvre, Nannay, Chasnay, Chaulgnes, Parigny-les-Vaux and La Charité-sur-Loire.

Date d'obtention de l'IGP : 2011.

Year of award of PGI status: 2011.

Superficie : 50 hectares

Surface: 50 ha

Sols : De grandes failles nord/sud et le jeu de l'érosion ont façonné un relief marqué. Le sous-sol sédimentaire du jurassique moyen présente un feuilleté de couches calcaires et marneuses propices à la formation de sols argilo-calcaires d'une grande complexité.

Soils: Large fault lines running north to south and the action of erosion have shaped a distinct topography. The sedimentary sub-soil dating back to the Middle Jurassic is foliated with strata of limestone and marl, conducive to the formation of highly complex calcareous clay soil.

Climat : Le climat est celui de la Loire moyenne, encore océanique mais avec une influence continentale notable. Les précipitations sont en moyenne plus modérées que celles de l'intérieur du Nivernais.

Climate: The climate is that of the Middle Loire, still oceanic but with a substantial continental influence. On average, the precipitation tends to be more moderate than other parts of the Nivernais region, farther from the river.



LES VINS

The Wines

Cépages :

- **Blancs :** Les vins blancs sont pour l'essentiel produits à partir du Chardonnay avec une part croissante du Pinot gris.
- **Rouges et rosés :** Les vins rouges et rosés sont essentiellement produits à partir du Pinot noir.

Variétals:

- **Whites:** Most of the white wines are made from Chardonnay, with a growing proportion of Pinot gris.
- **Reds and rosés:** The red and rosé wines are mostly made from Pinot noir.

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 2 100 hl

• **Blancs :** 1 400 hl • **Rouges :** 630 hl • **Rosés :** 70 hl

Average annual production over the past five years: 2,100 hl

• **Whites:** 1,400 hl • **Reds:** 630 hl • **Rosés:** 70 hl

Rendements maximums autorisés :

- **Blancs et rosés :** 80 hl/ha
- **Rouges :** 65 hl/ha

Maximum yields allowed:

- **Whites and rosés:** 80 hl/ha
- **Reds:** 65 hl/ha

Dégustation : Les vins blancs se caractérisent par une grande finesse, un nez floral avec des notes de fruits secs et de beurre. Les rouges se distinguent par des arômes de fruits rouges et de sous-bois. Les rosés ou gris ont une attaque franche alliant fraîcheur et longueur en bouche.

Tasting notes: The white wines are characterized by great finesse, a floral nose, and dried fruit and buttery notes. The reds stand out for their aromas of berries and forest floor. The rosés, or "gris", have a direct attack combining freshness with a long finish.



COTEAUX DE TANNAY



LE VIGNOBLE

The Wine Region



Localisation : Au nord-est de la Nièvre.

Communes : 56 - Le vignoble occupe principalement la ligne des coteaux ouest et les versants exposés au sud des vallées des affluents perpendiculaires à l'Yonne.

Location: North-East of Nièvre.

Communities: 56 villages in northeastern Nièvre. The wine region primarily occupies the westerly line of hills, valley slopes with southern exposure where small tributaries run perpendicular to the Yonne River.

Date d'obtention de l'IGP : 28 octobre 2011.
Year of award of PGI status: 2011.

Superficie : 26 hectares

Surface: 26 ha

Sols : Les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. Il existe 3 types de sols :

- les « petites terres » riches en cailloux.
- les sols de couleur ocre, riches en argiles.
- des terres de couleur claire, à la structure fine appelées localement « blanchées ».

Soils: The soil here is calcareous clay built up on formations from the Lower and Upper Bathonian Age. There are three types of soil:

- Pebble-rich "small soil".
- Ochre coloured earth, rich in clay.
- Light coloured earth with a delicate structure, referred to locally as "bleached".

Climat : Le vignoble est protégé des vents d'ouest par une ligne de plateaux boisés. Les précipitations y sont plus faibles que dans le reste de la région et l'ensoleillement supérieur.

Climate: The Coteaux de Tannay wine region is protected from westerly winds by a line of wooded plateaus. There is less precipitation and more sunshine here than in the rest of the region.

LES VINS

The Wines

Cépages :

• **Blancs :** Les vins blancs sont pour l'essentiel produits à partir du Chardonnay et du Melon.

• **Rouges :** Les vins rouges sont produits essentiellement à partir du Pinot noir, plus rarement du Gamay.

• **Rosés :** Les rosés sont issus de Pinot noir et de Pinot gris.

Variétals:

• **Whites:** Most of the white wines are made from Chardonnay and Melon de Bourgogne.

• **Reds:** The red wines are mainly made from Pinot noir and, less frequently, Gamay.

• **Rosés:** The rosés contain Pinot noir and Pinot gris.

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 680 hl

• **Blancs :** 550 hl • **Rouges :** 100 hl • **Rosés :** 30 hl
Average annual production over the past five years: 680 hl

• **Whites:** 550 hl • **Reds:** 100 hl • **Rosés:** 30 hl

Rendements maximums autorisés : 80 hl/ha

Maximum yields allowed: 80 hl/ha

Dégustation : Les vins sont d'une structure souple, agréable et légère. Les vins blancs issus de Melon surprennent par leur croquant.

Tasting notes: As a whole, these wines have a fairly supple, pleasant and light structure.