

L'AOC Touraine

Le sol, le terroir

Le vignoble de la Touraine est implanté au sein du bassin parisien. Ce dernier, est lui-même formé d'incursions marines datant des ères secondaire et tertiaire.

Au cours de ces deux aires géologiques, la mer et les lacs ont engendré la formation de couches de craies, de marnes, de calcaires lacustres, de sables provenant de la dégradation de roches granitiques, ainsi que de faluns (sables calcaires riches en mollusques) qui composent désormais le sous-sol du vignoble tourangeaux. A noter que le tuffeau (jaune en surface et blanc en profondeur) est également une composante de ce terroir.

Puis, la Loire et ses affluents ont creusé leurs lits, et séparé les coteaux des plateaux. Ainsi, la vigne s'épanouit sur des terrains riches en calcaire, dont les sols varient en fonction de la zone viticole de production : on distingue les « tufs » (sols calcaires de tuffeau), les « perruches » (sols argilo-siliceux, caillouteux, riches en silex et argiles à silex) et les « aubuis » (sols argilo-calcaires pierreux).

Le climat

La Touraine jouit d'un climat tempéré, conditionné par trois influences :

- L'influence océanique, due à la proximité du vignoble avec l'océan atlantique
- L'influence de la Loire et de ses affluents
- L'influence continentale, due à la proximité du vignoble avec les grandes forêts de Sologne

Les cépages

Le gamay, le cabernet franc, le côt (ou malbec), l'arbois, le cabernet sauvignon, le grolleau, le pinot d'Aunis, le pinot noir, le chenin, le sauvignon, le chardonnay, le romorantin etc. sont tout autant de cépages implantés en Touraine, qui permettent la production d'une grande variété de vins.

Les vins

- Les vins blancs secs à base de chenin :

Les vins blancs secs issus du cépage chenin s'expriment par un nez de fleurs blanches, d'acacia, de plantes infusées, de fruits blancs bien mûrs et de fruits secs.

En bouche, ils sont frais, équilibrés et ronds.

- Les vins blancs secs à base de sauvignon :

Au nez, les vins blancs secs issus du cépage sauvignon dévoilent des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de menthe fraîche, ainsi que des notes végétales (buis).

En bouche, ils sont amples, et expriment différents caractères en fonction des terroirs : coing, frais, miel, épices, pierre à fusil.

- Les vins blancs demi-secs, moelleux et liquoreux issus du chenin :

En règle générale, les vins doux issus du cépage chenin disposent d'une palette aromatique complexe.

Les examens olfactifs et gustatifs dévoilent des arômes de fleurs blanches, poire, pêche, coing frais, fruits exotiques, agrumes confits, épices douces.

En vieillissant, apparaissent des arômes de fruits secs, de miel et de cire.

En bouche, ils sont riches, opulents et généreux et présentent un parfait équilibre entre douceur et fraîcheur.

Ces vins sont enclins au vieillissement.

- Les vins effervescents

Les vins effervescents produits en Touraine peuvent être issus de cuvées travaillées exclusivement à base de chenin (c'est le cas pour les vins de Vouvray, Montlouis-Sur-Loire), ou en assemblage avec les cépages régionaux.

Ce sont des vins frais, fins, aux arômes de fleurs et fruits blancs ; on distingue parfois des notes de beurre frais, de brioche et de miel.

- Les vins rouges

Les vins rouges produits en Touraine sont principalement issus des cépages gamay, cabernet franc, cabernet sauvignon, grolleau et côt.

Ce sont des vins fruités, expressifs, aux arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices douces, de poivre noir ou encore de réglisse.

Sur leur jeunesse, ces vins s'expriment souvent par des tanins marqués qui s'assouplissent et gagnent en rondeur et suavité grâce à l'élevage ou à quelques années de garde.

Les vins rouges issus de gamay et de pinot noir sont plus souples, friands et gourmands.

- Les vins rosés :

Issus des mêmes cépages que les vins vinifiés en rouge, les vins rosés sont gourmands, frais et fruités, et s'expriment principalement par des arômes de pêche de vigne et de framboise.

La composition du sol et du sous-sol de l'AOC Touraine

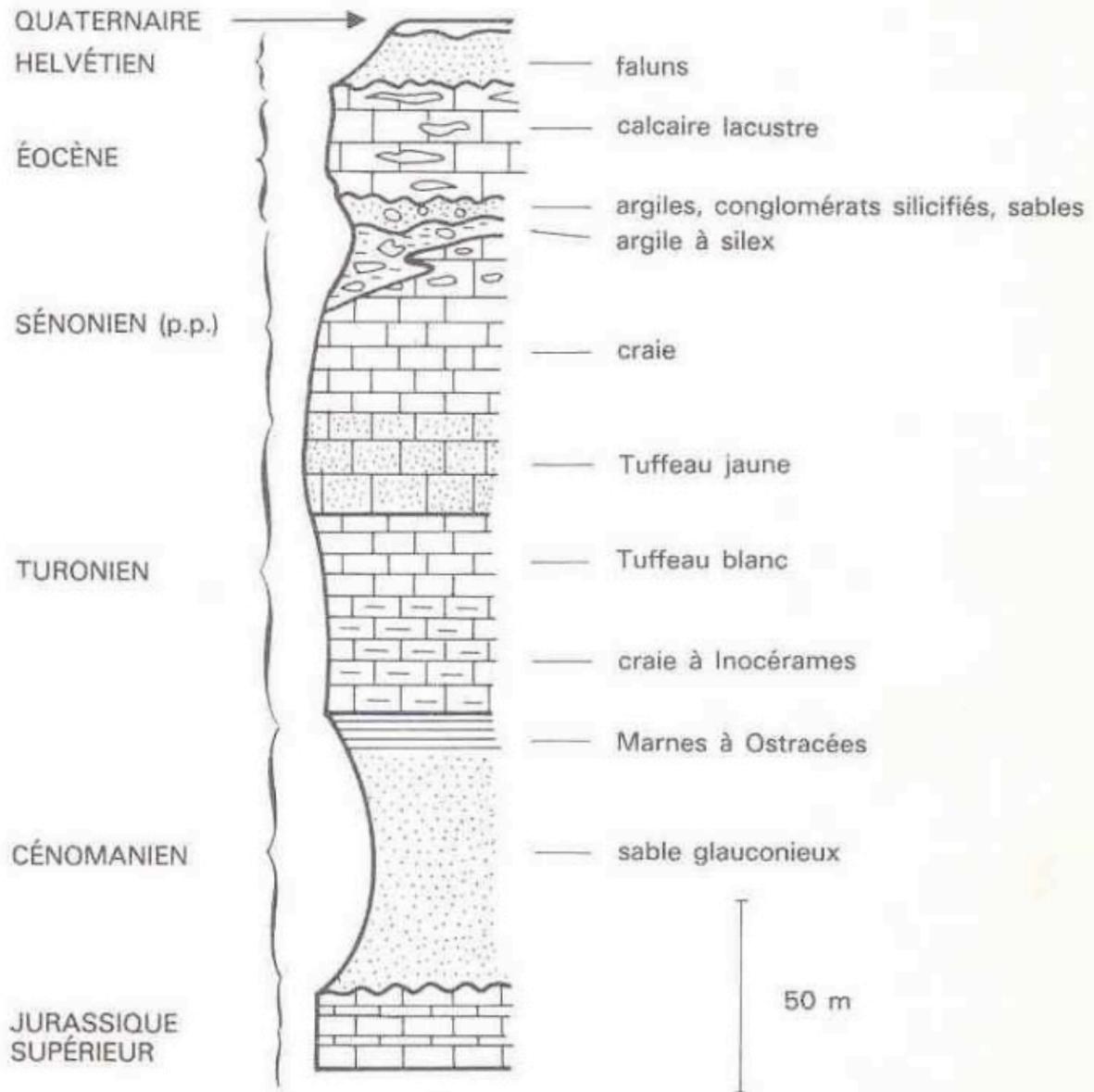


Fig. 6. – Colonne stratigraphique des formations sédimentaires de Touraine.