

L'Amicale des Sommeliers du Québec (Section Outaouais)  
présente sa



# Dégustation régionale des vins de la Loire



Vendredi, 2 octobre 1998

Organisateur : François Desaulniers

## La Vallée de la Loire

*La Loire viticole est un vignoble complexe et hétéroclite. En effet, celui-ci s'étend sur une bande plus ou moins large sur une longueur de 400 kilomètres qui longe le fleuve (la Loire) allant ainsi de Nantes à l'ouest sur l'Atlantique en passant par Angers, Tours, Orléans plus à l'est jusqu'à Sancerre au centre de la France. Ce vignoble est trop souvent ignoré des oenophiles curieux de faire des découvertes intéressantes car il contient une diversité de sols, de climats et de cépages très variés. Ainsi les vins rencontrés sont totalement différents que l'on soit du côté de la Loire maritime ou de la Loire plus continentale. On trouve donc en Loire une grande variété de blancs sec, moelleux et liquoreux, des rouges de issus de cépages aussi divers que du Cabernet Franc, du Gamay, du Pinot Noir. On trouve également des rosés et des mousseux de diverses appellations.*

*Étant donné sa complexité et pour une question pratique, on peut subdiviser le vignoble de la Loire en quatre grandes sous-régions :*

1. Le pays Nantais
2. L'Anjou-Saumurois
3. La Touraine
4. Le Berry/Nivernais

### Le pays Nantais

*Le pays Nantais, comme son nom l'indique se situe aux alentours de Nantes. Il couvre 13 000 hectares (comme en Alsace). Dans cette région, deux cépages sont à l'honneur. Il s'agit du Gros-Plant-du-pays-Nantais et du Muscadet.*

*Le Muscadet, autrement appelé Melon de Bourgogne, est originaire de cette dernière région. Caressé, comme il est, par la brise de l'Atlantique, il est le seul cépage en appellation contrôlée de la région. Il fût introduit dans la région nantaise parce qu'il résistait bien au gel. Son nouveau surnom de Muscadet lui a été donné à cause de son léger arôme muscaté dans les vins dont il est élaboré. Les vins issus du Muscadet offrent aussi des arômes de pommes vertes, d'iode et de fleurs. Ils sont sujets à l'oxydation et demandent d'être protégés avant la mise en bouteille. Ainsi, on les élève souvent sur lie et on les met en bouteille très tôt au printemps. Élevés sur lie, ces vins présentent des arômes et des goûts plus affirmés ainsi qu'une plus grande finesse. Ce sont des vins que l'on a avantage à consommer jeune.*

*Le cépage de Gros-plant-du-pays-Nantais, quant à lui, est aussi appelé «Folle blanche». Il donne des vins caractérisés par leur discrétion aromatique et leur acidité importante. Il ne se retrouve pas en appellation contrôlée mais il est possible de le retrouver en VDQS.*

*Les Appellations du pays Nantais sont les suivantes :*

1. Muscadet
2. Muscadet côtes de Grand Lieu
3. Muscadet des Coteaux de la Loire
4. Muscadet de Sèvre-et-Maine («Sur lie» ou non)

## L'Anjou-Saumurois

*Au niveau de l'Anjou-Saumurois, la Loire est bordée par trois affluents principaux dont le Layon, le Thouet et l'Aubance. Les climats y sont doux avec des étés assez chauds. Les sols, eux, sont très diversifiés. Des terrains argilo-silicieux dans les vallées du Layon et de l'Aubance, des sols crayeux dans la région de Saumur. Grâce à ces sols, l'Anjou produit certains des très grands vins blancs de France. On peut penser notamment aux réputés Coteaux du Layon, Bonnezeaux et aux Quarts de Chaume vinifiés en vins blancs moelleux et liquoreux. Mais les vins blancs secs ne sont pas en reste grâce aux Savannières et Anjou blancs secs. Les vins rouges ont aussi de fiers représentants. Il y a les Anjou-Villages qui rivalisent plus que jamais avec les fameux Saumur-Champigny. Ces deux derniers sont tous deux issus de Cabernet franc.*

*Les vins Coteaux du Layon, Bonnezeaux et Quarts de Chaume sont exclusivement composés de Chenin blanc, cépage idéal pour l'élaboration de vins moelleux. Le Chenin blanc est aussi utilisé en grande partie pour la vinification des vins blancs secs tels les Savannières et les vins d'Anjou. On complète ces derniers parfois de Chardonnay et de sauvignon.*

*Les vins rouges de cette région sont principalement élaborés à partir Cabernet Franc, aussi appelé Breton. À ceux-ci est parfois ajouté en complément du Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis et du Côt. Mais il n'y a pas que les Cabernet qui produisent des rouges dans la région. Un gouleyant vin rouge tel le Gamay d'Anjou se passe de commentaire par rapport à sa composition.*

*Les Appellations de l'Anjou-Saumurois sont les suivantes :*

1. Anjou
2. Anjou – Coteaux de la Loire
3. Anjou Gamay
4. Anjou-Villages
5. Bonnezeaux
6. Cabernet d'Anjou
7. Cabernet de Saumur
8. Coteaux de l'Aubance
9. Coteaux de Saumur
10. Coteaux du Layon
  - (a) Coteaux du Layon – Beaulieu-sur-Layon
  - (b) Coteaux du Layon – Faye d'Anjou
  - (c) Coteaux du Layon – Rablay-sur-Loire
  - (d) Coteaux du Layon – Saint-Lambert de Lattay
  - (e) Coteaux du Layon – Saint-Aubin de Luigné
  - (f) Coteaux du Layon – Rochefort-sur-Loire
11. Coteaux du Layon-Chaume
12. Quarts de Chaume
13. Rosé d'Anjou
14. Saumur
15. Saumur-Champigny
16. Saumur Mousseux
17. Savannières
18. Rosé de Loire
19. Crémant de Loire

## La Touraine

*La Touraine est sillonnée par six vallées et abrite de nombreux châteaux aux noms évocateurs tels les Châteaux de Chenonceau et de Chambord. L'origine du vignoble tourangeau, aujourd'hui long d'une centaine de kilomètres, remonte au III<sup>e</sup> siècle. Celui-ci s'est d'abord développé autour des monastères de la région. La région possède un climat extrêmement stable et, sans vouloir trop extrapoler dans le passé, la moyenne des précipitations annuelles est incroyablement régulière depuis les cent (100) dernières années.*

*Les sols du vignoble sont variés qu'on soit dans la vallée de Sologne à l'est ou qu'on se dirige vers l'Anjou à l'ouest. On peut trouver, selon les endroits, des sols d'argile à silex, des alluvions sablo-limoneuses ou des sols argilo-calcaires. Tous ces sols influencent la personnalité des vins parfois d'une même appellation. Les vins de Cabernet Franc, notamment de Bourgueil et de Chinon, seront plus fruités, fins et élégants et atteindront par contre rapidement leur plénitude s'ils sont issus d'un sol graveleux. Ceux issus de «Tufs» ou argilo-calcaires seront plus durs dans leur jeunesse mais ils auront plus de corps et résisteront au temps de manière remarquable.*

*En Touraine, le Cabernet Franc à senteur de framboise, de violette ou de fraise est le roi. On retrouve celui-ci très bien exprimé dans les Bourgueil, Chinon et St-Nicolas-de-Bourgueil. Les vins blanc issus de Chenin blanc ne sont pas en reste avec les excellents Vouvray vinifiés en sec, demi-sec, moelleux (et même liquoreux certaines bonnes années), mousseux ou pétillant.*

*Il existe d'autres variantes de la Touraine dont notamment des vins issus du cépage Gamay sous les appellations Gamay de Touraine, Cheverny et Touraine Mesland; de Romorantin de l'appellation Cour-Cheverny; de Pineau d'Aunis dans le Coteau du Loir; et de Pinot Noir un peu partout dans les diverses appellations que ce soit en complémentarité à ceux-ci ou en totalité.*

*Les Appellations de la Touraine sont les suivantes :*

1. Bourgueil
2. Cheverny
3. Chinon
4. Coteau du Loir
5. Cour-Cheverny
6. Jasnières
7. Mont-Louis
8. Saint-Nicolas-de-Bourgueil
9. Touraine
10. Touraine-Ambroise
11. Touraine-Azay-le-Rideau
12. Touraine-Mesland
13. Vouvray
14. Rosé de Loire
15. Crémant de Loire

## Le Berry/Nivernais

*Dans ce vignoble morcelé, au sud de l'Orléanais, le Sauvignon est un cépage incontournable. On retrouve le sauvignon dans les vins de chacune des sous-appellations régionales. Celui-ci est appelé Fumé-blanc dans la région de Pouilly. Le Pouilly-Fumé tire justement son nom de cette nomenclature. Ce cépage s'exprime à merveille plus particulièrement à Sancerre et à Pouilly-Fumé mais certains consommateurs préféreront les vins provenant de Menetou-Salon moins onéreux et qui ont quand même de bonnes tenues.*

*Dans les blancs, on produit aussi des vins issus de Chasselas à Pouilly-sur-Loire donnant des vins aux arômes fruités et aux goûts secs et légers.*

*Dans les rouges, s'il en est un, le Pinot Noir ferait figure de roi. Ceux-ci donnent des vins fruités et peu tanniques. Ils peuvent être étonnants sous certains millésimes.*

*Les Appellations de la Touraine sont les suivantes :*

1. Menetou-Salon
2. Pouilly-Fumé
3. Pouilly-sur-Loire
4. Quincy
5. Reuilly
6. Sancerre

## Les cépages de la Loire

**Arbois (Menu Pineau):** Cépage blanc de faible acidité cultivé dans le Loir-et-Cher. Ce cépage en déclin compose le VDQS Valençay.

**Cabernet Franc (Breton) :** Cépage noir principalement utilisé en Anjou-Touraine, dans le Bordelais et en Italie. Moins tannique et moins acide que le Cabernet Sauvignon, il a aussi des arômes fins et délicats dominés par la framboise, la fraise, le cassis et la violette.

**Cabernet Sauvignon :** Cépage noir bordelais mondialement répandu et apprécié. Ce cépage est doué d'une faculté d'adaptation au sol pourvu que le climat s'y prête. Il est utilisé en Loire pour entrer dans l'assemblage de certains vins dont les rouges d'Anjou, les Saumur, les Bourgueil et les Chinon (<10%) aussi que dans l'assemblage d'autres appellations de vins rouges et de certains vins rosés.

**Chardonnay :** Cépage blanc probablement originaire de Bourgogne. On le retrouve parmi les plus grands vins blancs de France en Bourgogne (Montrachet, Corton, Chablis etc.). Il est présent dans l'assemblage du Champagne et dans le Jura. Celui-ci s'étend à la grandeur du monde principalement en Californie, en Australie et en Afrique du Sud. Sa culture est facile et possible partout, de bon rendement, il produit toujours des vins fins. Il se marie à merveille avec le bois des barriques. En Loire, il compose des assemblages de vins blancs d'Anjou et de Saumur, de Cheverny et de Touraine et entre dans la composition des Saumur Mousseux et des Crémant de Loire.

**Chasselas :** Cépage blanc cultivé aussi en Alsace, sous le nom de Gutedel, il est cultivé dans les régions de Pouilly-sur-Loire et de Crépy en Savoie dont il est le principal cépage d'assemblage. Il offre de bons rendements mais une faible acidité. Les vins produits de ce cépage doivent être bu très jeune et frais. Ils contiennent des dégagements de gaz carbonique.

**Chenin blanc (Pineau de la Loire):** Cépage blanc de la Loire. Il doit son nom au mont Chenin en Touraine. Il se vinifie en sec, demi-sec et se prête à merveille aux botrytis pour la vinification en moelleux et liquoreux. Riche d'un point de vue aromatique, d'une bonne acidité, il passe du crayeux-terreux minéral au miel le plus floral. Les vins produits à partir de ce cépage ont une bonne longévité. Certains de ces vins moelleux sont même considérés comme «intuables».

**Côt (Cot, Auxerrois, Malbec):** Cépage rouge principalement cultivé à Cahors dont il est le cépage souverain. On le retrouve dans la composition des vins rouges et Rosés d'Anjou et de Touraine.

**Gamay noir à jus blanc :** Cépage rouge principalement cultivé dans le Beaujolais. Les meilleurs Gamay poussent sur le granite du Beaujolais mais quelques succès sont obtenus en Touraine. Il donne normalement des vins fruités et tendres, frais et légers.

**Grolleau (Groslot):** Cépage noir très productif. Il a la qualité d'offrir une acidité rafraîchissante. Il est utilisé dans l'assemblage des Rosés de Loire.

**Gros-plant-du-pays-Nantais (Folle Blanche):** Cépage blanc très répandu avant le phylloxéra dans les régions de Cognac et de l'Armagnac. Il est moins répandu aujourd'hui car il supporte mal le greffage. Il donne des vins caractérisés par leur discrétion aromatique et leur acidité importante. Il ne se retrouve pas en appellation contrôlée mais il est possible de le retrouver en Loire en VDQS.

**Muscadet (Melon de Bourgogne):** Cépage blanc cultivé dans la région nantaise dont il est le seul cépage en appellation contrôlée de la région. Originnaire de la Bourgogne, il fut introduit dans la région de Nante au XVI<sup>e</sup> siècle parce qu'il résistait bien au gel. Son nouveau surnom de Muscadet lui a été donné à cause de son léger arôme muscaté dans les vins dont il est élaboré. Les vins issus du Muscadet offrent aussi des arômes de pommes vertes, d'iode et de fleurs. Ils sont sujets à l'oxydation et demandent d'être protégés avant la mise en bouteille. Ainsi, on les élève souvent sur lie et on les met en bouteille très tôt au printemps. Élevés sur lie, ces vins présentent des arômes et des goûts plus affirmés ainsi qu'une plus grande finesse. Ce sont des vins que l'on a avantage à consommer jeune.

**Pineau d'Aunis (Chenin Noir):** Cépage rouge originaire de la Loire. Principal composant des Coteaux du Loir rouges, il est rarement vinifié seul. Il donne des vins rouge clair, fruités et simples qui se boivent jeunes et frais.. Il compose habituellement les vins rouges d'Anjou (sous appellation générale), de Saumur et de Touraine, les Rosés de Cheverny, d'Anjou et Rosés de Loire ainsi que les mousseux comme le Crémant de Loire et les Saumur mousseux.

**Pinot Gris (Pinot Beurot, Tokay):** Variété à grappes roses de la famille du cépage Pinot. Le Pinot est un cépage de qualité originaire de Bourgogne. Il est à l'origine de vins gras, forts en alcool, peu aromatiques mais ronds et pleins. En Loire, on le retrouve dans les rouges et les rosés de Touraine et de Reuilly.

**Pinot Meunier (Auvernat Gris, Gris d'Orléans):** Variété à grappe noir et au feuillage duveteux de la famille du cépage Pinot. Le Pinot est un cépage de qualité originaire de Bourgogne. Il est le premier cépage rouge de la Champagne. Il résiste bien au gel et son rendement est généreux et constant. Il produit des vins fruités et souples et vieillit assez rapidement. En Loire, on le retrouve dans certains rouges et rosés de Touraine.

**Pinot Noir (Auvernat, Auvernat Noir):** Variété la plus connue de la famille du cépage Pinot. Le Pinot est un cépage de qualité originaire de Bourgogne. On lui doit tous les grands vins de Bourgogne. Il compose aussi l'encépagement de la Champagne. Il est sensible aux gelées du printemps et il est peu fertile mais il produit des vins d'une exceptionnelle qualité, lorsque le climat s'y prête, sur des sols calcaires. Les vins issus de ce cépage offrent normalement des arômes de petits fruits rouges de cerise, de cassis, de mûres, de fraises et de framboises ou des notes épicées de poivre. En Loire, il entre dans la composition de certains vins rouges et rosés de Cheverny, de Reuilly, des Mousseux de Saumur et de Crémant de Loire et il est le cépage principal des rouges du Menetou-Salon et de Sancerre.

**Romorantin :** Cépage blanc typique de la région du Loir-et-Cher. Onze communes de cette région ont le droit de produire des vins d'appellation contrôlée avec ce cépage. Celui-ci se plaît dans les zones plus froides. Les vins dont il fait partie sont délicatement floraux et fruités, secs, légers et rafraîchissants.

**Sauvignon (Fumé-blanc) :** *Cépage blanc de renommé internationale. Il compose les vins de Grave et d'Entre-deux-Mers dans le bordelais. Il entre dans l'assemblage de tous les vins liquoreux du Sud-Ouest de la France. Exceptionnellement typé en appellation contrôlée Sancerre et Pouilly (où on l'appelle Fumé-Blanc). En Loire, dans ces deux dernières appellations, Il offre des vins vivement parfumés exubérants, nerveux et secs et aux arômes d'une vaste gamme dont le foin coupé, la groseille, les bourgeons et les feuille de cassis (Et parfois même, le cassis lui-même) et des notes de pierre à fusil, de cailloux, de granite ou de fumé.*

## **Les aliments, mets et boissons typiques**

Voici quelque aliments, mets, et boissons typiques de la Vallée de la Loire. Peut-être aurez-vous la chance d'en reconnaître parmi ceux-là.

### **Pays nantais :**

**Loire-Atlantique** Petit-Beurre, Gâteau nantais, Sel de Guérande, Poisson au beurre blanc, Berlingots, Mâche nantaise.

**Vendée :** Brioche, mogettes, pommes de terre de Noirmoutier, huîtres Vendée-Atlantique, canard de Challans, jambon cru de Vendée, beurre au sel marin, vins des fiefs vendéens, kamok.

### **L'Anjou-Saumurois :**

**Maine et Loire :** Cointreau, Champignons, Quarts-de-Chaume et Coulée de Serrant.

**Mayenne :** Cidre, pommeau, poiré, charcuterie et *terrines*, *Port-Salut*

**Sarthe :** *Rillettes*, chapon du Mans, poulet de Loué.

### **La Touraine :**

**Loir-et-Cher:** *Tartes des sœurs Tatin (ou Tarte Tatin)*

**Indre et Loire :** Fois gras et Terrine d'oie et de canard

**Berry/Nivernais :** *Fromages de Chèvre (Crottin de Chavignol).*

## **La fameuse Tarte Tatin**

*Pour ne pas manger idiot, voici un peu d'histoire :*

*Vers 1900, les sœur Stéphanie et Caroline Tatin tenaient l'hôtel face à la gare de Lamotte-Bauvron en Sologne (Entre Orléans et Romorantin-Lanthenay) et la meilleure table de la contrée. Ainsi de Sologne, de Paris et de partout accouraient les gourmets. Avant de "créer" la tarte qui porte leur nom, les soeurs Tatin étaient déjà réputées pour leur délicieuse tarte aux pommes.*

*Plusieurs versions de l'histoire de la création de la célèbre tarte existent. Erreur fortunée ou grâce divine? A vous de juger... Voici deux versions de l'histoire pour vous aider à choisir:*

*Version 1 : Un jour, dans la précipitation, Les deux souers oublient de mettre la pâte au fond du moule! "Ce n'est pas un problème, il n'y a qu'à la mettre dessus, ensuite on retourne la tarte, ni vues, ni connues" se disent-elles. Résultat, la recette n'en est que meilleure. Moralité, oubliez un peu la vraie recette de temps en temps pour essayer n'importe quoi (ou presque).*

*Version 2 : Stéphanie et Caroline Tatin s'étaient attardées à rajuster leur bonnet et la tarte au pomme ne put être préparée à temps. Allait-on manquer de dessert? Que non! Celles-ci, saisies par la grâce, et non par égarement, comme on l'a parfois suggéré, disposèrent les pommes dans le fond de la tourtière bien beurrée et sur une couche de sucre. Elles la firent chauffer jusqu'au caramel ambré et la coiffèrent d'une abaisse de pâte brisée. Elles la mirent au four une demi-heure, démoulèrent, et servirent ainsi une merveille.*

*Alors? Peut importe le vrai fond de l'histoire, voici comment on fait la tarte "à la Tatin" de base :*

***Beurrer généreusement un moule.***

***Y disposer , sur un lit de sucre en poudre, les pommes épluchées, par quartier, en couche serrée.***

***Couvrir de pâte brisée, bordant à l'intérieur du moule.***

***Enfourner.***

***Cuire de 25 à 40 minutes, suivant la force du four et de la grosseur de la tarte.***

***Servir chaud ou tiède.***

*Certaines versions modernes de la Tarte existent et incluent l'ajout de boissons tels du pommeau, du calvados ou du jus de citron etc. Certaines recettes suggèrent l'emploi de cannelle ou autres épices et aliments de bon aloi. Il s'agit d'une question de goût et de diversité.*

*On suggère normalement de servir la tarte ou bien seule ou bien avec de la crème fraîche épaisse. D'autre suggèrerons une boule de glace à la vanille alors que d'autre crierons dans ce cas à l'hérésie.*

***Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 1996, Chérreau Carré, Château de Chasseloir,  
Cuvée centenaire***

Prix : 16.60\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Vouvray 1993, Marc Brédif***

Prix : 19.60\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Anjou 1996, Château de la Mullonière***

Prix : Indéterminé

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Domaine des Gominets, Pouilly-Fumé 1996***

Prix : 19.20\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Domaine de la Charmoise, Henry Marrionnet, Touraine 1996 (Gamay)*** Prix : 15.10\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Domaine Henri Bourgeois, Sancerre 1995 (Pinot Noir)*** Prix : 23.10\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Château de la Mulonnière, Anjou-Villages 1996*** Prix : Indéterminé

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Chinon 1990, Clos de l'Olive, Couly-Dutheil***

Prix : 23.25\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Côteau du Layon – Beaulieu 1995, Château de la Mulonnière*** Prix : Indéterminé

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Côteau du Layon 1979, Moulin Touchais*** Prix : 35.50\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

***Bonnezeaux 1990, Château des Fesles, Chapelle*** Prix : 80.25\$

Aspect visuel :

Aspect olfactif :

Aspect gustatif :

## Tous les sites Internet consultés :

### *Val de Loire*

#### *En général:*

<http://www.wineweb.net/regions/loire.html>  
<http://www.france-vin.com/Val-de-Loire/index.html>  
<http://www.cr-pays-de-la-loire.fr/>  
<http://www.vins-valde Loire.com/general/cepages.htm>  
<http://www.vins-valde Loire.com/>

#### *Pays Nantais*

##### *Muscadet de Sèvre et Maine*

<http://www.muscadet.com/>

#### *Anjou-Saumurois*

<http://members.aol.com/voyagelion/vin.htm>

##### *Anjou*

<http://www.angers.ensam.fr/Angers/0.asp>  
<http://www.pact.fr/chateau-mulonniere/>  
<http://perso.wanadoo.fr/passavant/>  
<http://perso.wanadoo.fr/chateau-mulonniere/>

##### *Bonnezeaux*

[http://www.vinexpo.fr/vinex\\_cata/fr\\_cdet\\_cv.asp?code=3225](http://www.vinexpo.fr/vinex_cata/fr_cdet_cv.asp?code=3225)

##### *Coteau-du-Layon*

<http://www.interliger.fr/ann502.htm>  
<http://www.agora-ocir.fr/cgi-win/>

##### *Saumur*

<http://www.bouvet-ladubay.fr/>  
<http://www.epicuria.fr/saint-jean/index.htm>

##### *Saumur-Champigny*

<http://www.interliger.fr/patura01.htm>  
<http://serveur.interliger.fr/filliatreau/>

### *Touraine*

<http://www.tourisme-info.com/vignoble/audebert/>

##### *Bourgueil*

<http://perso.wanadoo.fr/laurent.mabileau/garde.html>  
<http://www.epicuria.fr/boucard/index.htm>

##### *Chinon*

<http://www.calvacom.fr/touraine/francais/couly.htm>  
<http://www.roncee.com/>

##### *Touraine*

<http://perso.wanadoo.fr/hotel.des.cedres/chenonceau.htm>  
<http://www.calvacom.fr/touraine/francais/couly.htm>  
<http://www.winevin.com/DomainedelaCharmoise/R95GamayTouraine.html>  
<http://www.calvacom.fr/touraine/francais/index.htm>  
<http://www.winevin.com/tourain1.html>  
<http://www.univ-tours.fr/vins.html>  
<http://www.en-touraine.com/fine-french-food/>

##### *Vouvray*

<http://www.calvacom.fr/touraine/francais/poniat.htm>

### *Berry-Nivernais*

#### *Sancerre*

<http://www.fournier-pere-fils.fr/fournweb/accufr.htm>  
<http://www.sfiedi.fr/mellot.html>  
<http://www.berry.tm.fr/sancerre.htm>  
<http://www.joseph-mellot.fr/melloweb/melfran1.htm>

## **Bibliographie :**

DOVAZ, Michel et Al., *Connaître et choisir le vin*, Paris, Hachette fascicules, SNC, 1997.

ORHON, Jacques, *Le Nouveau Guide des vins de France*, Montréal, Les éditions de l'homme, 1995, 365 p.

ORHON, Jacques, *Harmonisez vins et mets, le guide des accords parfaits*, Montréal, Les éditions de l'homme, 1994, 333 p.

PHANEUF, Michel, *Le Guide du vin 98 (17<sup>e</sup> édition)*, Montréal, Les éditions de l'homme, 1997, 430 p.

SIMON, Joanna, *Le Vin, Découvrir, choisir et servir les vins de France*, Montréal, Sélection du Reader's Digest, 1994, 157 p.

