

8^{ème} ÉDITION

VIGNES, VINS & RANDOS

3 & 4 SEPTEMBRE 2011

en Val de Loire

**6 RANDONNÉES
LE SAMEDI**

**7 RANDONNÉES
LE DIMANCHE**

pour découvrir les paysages de vigne

anjou-villages-brissac & coteaux-de-l'aubance, bonnezeaux,
chinon, coteaux-d'ancenis, jasnieres & coteaux-du-loir, muscadet-
côtes-de-grandlieu, muscadet-sèvre-et-maine, quarts-de-
chaume, saint-nicolas-de-bourgueil, saumur-champigny, touraine,
touraine-azay-le-rideau, vouvray

DOSSIER DE PRESSE 2011



VINS DE LOIRE



8^{ème} ÉDITION

Nouveautés 2011

En quelques années, **Vignes, vins & randos** s'est imposé comme l'événement phare de l'œnotourisme en Val de Loire. Organisée par **InterLoire**, la 7^{ème} édition a connu l'an passé une fréquentation record avec près de **5 000 participants** venus parcourir le vignoble de Loire en famille ou entre amis, en compagnie des vignerons et des négociants sur fond de paysages inscrits au **patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco**. Soit une augmentation de 40 % par rapport à l'édition de 2009.

Vignes, vins & randos est une manifestation conçue et organisée par l'**Interprofession des vins d'appellation de Loire**. Troisième interprofession des vins d'appellation de France, **InterLoire** regroupe les territoires du **Pays nantais**, de l'**Anjou**, de **Saumur** et de la **Touraine** autour de **46 appellations**, 4 000 viticulteurs, 15 coopératives et 60 maisons de négoce.

Outre **une randonnée supplémentaire** sur l'appellation saint-nicolas-de-bourgueil et des itinéraires inédits, cette **8^{ème} édition** s'enrichit de nouvelles animations :

- **un accompagnement pour les sourds et malentendants** sur les randonnées muscadet-sèvre-et-maine et saumur-champigny ;
- **un décollage de montgolfière** sur la randonnée chinon ;
- **des balades en calèche** sur les randonnées quarts-de-chaume et touraine-azay-le-rideau ;
- **une lecture des paysages viticoles** par des géographes proposée par la Mission Val de Loire sur les randonnées quarts-de-chaume, touraine-azay-le-rideau, vouvray et saumur-champigny.

Nouveauté cette année, six randonnées se déroulent sur des territoires labellisés « vignobles & découvertes ».



À chaque territoire sa partition

Point fort de chaque randonnée : un concert acoustique est proposé au cœur des vignes avec des musiciens professionnels sélectionnés par le programmateur du festival « Avoine Zone Blues ». De nombreux genres seront représentés cette année.

PROGRAMMATION MUSICALE

1 Coteaux-d'ancenis ▶ La Mecánica
<http://lamecanica.free.fr>

Cet orchestre de salsa interprète avec brio les plus belles voix de la musique cubaine.

2 Quarts-de-chaume ▶ Quatuor Raymond Fournier

...Ou quand quatre titulaires de l'orchestre symphoniques de la région Centre vous accueillent sur un air de Rossini, de Mozart ou bien encore des Beatles, un moment unique sur cette étape.

3 Saumur-champigny ▶ La Wash à Toto
<http://lawashatoto.free.fr>

Les airs populaires des vieilles chansons françaises et du répertoire Jazz New Orléans de Louis Armstrong à Sidney Bechet à découvrir sur cette randonnée.

4 Jasnières & coteaux-du-loir ▶ SWING 41
<http://swing.41.free.fr/index.php>

Composé instrumentalement à l'identique du légendaire « Hot Club de France » de Django Reinhardt et Stéphane Grappelli, ce groupe reprend bien sûr les thèmes de ces maîtres de la musique manouche.

5 Saint-nicolas-de-bourgueil ▶ OS Malandros
<http://tempoloco.free.fr/os%20malandros/main.html>

Ce spectacle de chansons brésiliennes apporte la magie et l'authenticité de la samba acoustique.

6 Chinon ▶ Samara
<http://www.youtube.com/watch?v=yX5GXGvnbdk>

Poète du vent, ce joueur de flûte de Pan interprétera principalement son répertoire sud-américain, du célèbre El Condor Pasa aux mélodies traditionnelles des rives du lac Titicaca.

7 Muscadet-côtes-de-grandlieu ▶ Les Belles de mai
<http://www.lesbellesdemai.com>

Deux voix aux harmonies subtiles s'abandonnent avec sensibilité et humour aux plus belles chansons du répertoire français : Piaf, Frehel, Gainsbourg...

8 Muscadet-sèvre-et-main ▶ Dany Street
<http://danystreetjazzband.fr/default.aspx>

Banjo, clarinette, wasboard et sousbassophone composent ce quartet de jazz convivial et plaisant.

9 Anjou-villages-brissac & coteaux-de-l'aubance ▶ Opa Tsupa
<http://opatsupa.com/index.htm>

Humour, poésie et gags décalés sur des chansons swing irrésistibles.

10 Bonnezeaux ▶ Mama's Biscuit.
<http://mamasbiscuits.free.fr/mamasbiscuits.htm>

Consonances blues, soul et gospel interprétées par des artistes expérimentés et leaders dans leur domaine.

11 Touraine-azay-le-rideau ▶ Ramon et les cigales
<http://www.myspace.com/ramonetlescigales2>

Issu de la nouvelle scène française, ce groupe de musiciens et de chanteurs s'exprime sur du rock, du swing ou de la chanson française traditionnelle. Un moment festif pour un public intergénérationnel.

12 Vouvray ▶ Le Mardi Brass Band
<http://www.mardibrassband.com/MBBSITE.html>

Sa musique revêt des couleurs New Orleans, mais aussi caribéennes et funky ! Un véritable spectacle populaire ou l'expression « bon temps rouler » prend tout son sens.

13 Touraine ▶ La Petite Étoile
<http://www.petiteetoile.com/html/index2.htm>

Cajun, Irlande, Afrique noire, Amérique du Sud, Finlande, yiddish, danses tziganes, valse manouche... Ohé matelots, larguez les amarres pour un tour du monde en musique.

Le festival Avoine Zone Blues 2011, partenaire de « Vignes, vins & randos »,
les 30 juin, 1^{er}, 2 et 3 juillet

À l'affiche : Ben l'Oncle Soul, Johnny Winter, Jean-Louis Aubert, Canned Heat...

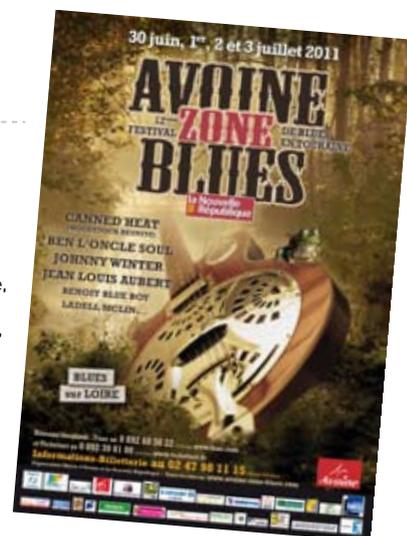
Avec le label « blues et dérivés », le festival « Avoine Zone Blues » s'est construit autour d'une programmation artistique éclectique, exigeante et de qualité.

Depuis 2000, les grands noms internationaux et incontournables de l'histoire du rock, de la soul, du blues, du funk et du rythm and blues, voire du reggae, ainsi que les meilleurs artistes français s'inspirant de ces styles, ont fait étape sur cette manifestation tourangelle : Earth Wind & Fire Experience, Jerry Lee Lewis, Status Quo, Buddy Guy, John Mayall, Jimmy Cliff, Bernard Lavilliers, Jacques Dutronc, Louis Bertignac, Zachary Richard, The Blues Brothers, Ike Turner, Michel Jonasz, Paul Personne, Richard Bohringer, Eddy Mitchell, Johnny Clegg, Alvin Lee, pour ne citer qu'eux.

Une large place est aussi consacrée aux artistes de la région, ainsi qu'à la pratique amateur et de multiples actions viennent compléter l'événement en amont, courant juin, ou parallèlement aux concerts (expositions, cinéma, marché du blues, festival off...).

Plus de 16 000 visiteurs et festivaliers devraient rejoindre cet été cette commune de 1 500 habitants, où plus de 400 partenaires et bénévoles œuvrent toute l'année pour la réussite du festival.

Infos et réservations : 02 47 98 11 15 ou www.avoine-zone-blues.com - Et sur tous les réseaux Ticketnet et Fnac.





15 appellations du vignoble de Loire à l'honneur

LE TERRITOIRE DU PAYS NANTAIS

Entre Bretagne et Vendée, le territoire nantais doit son rayonnement au muscadet, la plus occidentale et l'une des plus anciennes appellations des vins de Loire. Issu d'un cépage unique, le « melon de Bourgogne », ce vin frais et minéral doit son nom au goût légèrement musqué de ce raisin. Il représente le plus grand vignoble monocépage blanc d'Europe.

En fonction des terroirs traversés, on distingue trois appellations sous-régionales : muscadet-coteaux-de-la-loire, aux influences angevines ; muscadet-côtes-de-grandlieu, en référence au lac éponyme ; muscadet-sèvre-et-maine, du nom des deux rivières.

D'autres appellations se partagent ces terres sous influence océanique : les coteaux-d'ancenis, entre Nantes et Angers ; le gros plant, un blanc sec au goût iodé.



LE TERRITOIRE DE TOURAINE

Autour de Tours, de nombreuses appellations s'épanouissent le long de la Loire et de ses affluents. Chinon, touraine-azay-le-rideau, montlouis-sur-loire, vouvray..., elles affichent le nom de leur commune au royaume du chenin, surnommé « pineau de Loire », et du cabernet franc.

L'appellation touraine affiche quant à elle une incroyable diversité, des limites de l'Anjou aux portes de la Sologne. C'est au sud-est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher, que sont produites en majeure partie les trois couleurs de cette vaste AOC, qui propose aussi des fines bulles.



LE TERRITOIRE D'ANJOU

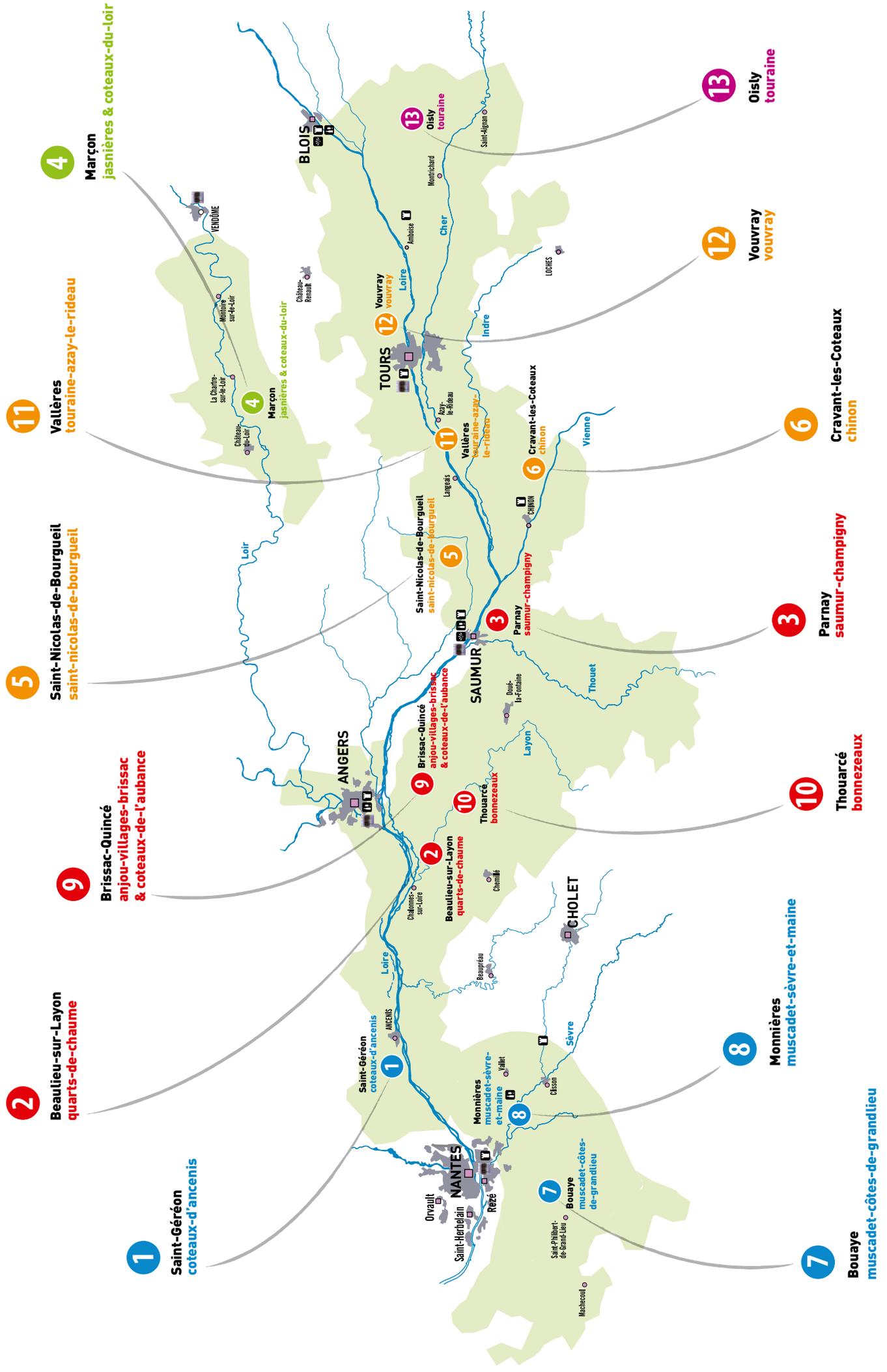
Avec ses 29 AOC, le territoire d'Anjou-Saumur offre la palette la plus diversifiée du Val de Loire, en couleurs comme en saveurs : blancs secs, demi-secs ou moelleux, rosés secs ou tendres, rouges et vins de fines bulles. C'est le vignoble le plus étendu de la région, dont les terroirs sont partagés entre schiste et tuffeau.



LE TERRITOIRE DE LA VALLÉE DU LOIR

Entre Touraine et Vendômois, la vallée du Loir constitue une entité à part avec son grand blanc de garde, le jasnières, à base de chenin et ses coteaux-du-loir, sans oublier un cépage rouge caractéristique, le pineau d'Aunis, légèrement poivré.





1 Saint-Géréon
coteaux-d'ancenis

2 Beaulieu-sur-Layon
quarts-de-chaume

9 Brissac-Quincé
anjou-villages-brissac
& coteaux-de-l'aubance

5 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
saint-nicolas-de-kourgueit

11 Vallières
touraine-azay-le-rideau

4 Marçon
jasnières & coteaux-du-loir

7 Bouaye
muscadet-côtes-de-grandlieu

8 Monnières
muscadet-sèvre-et-maine

7 Bouaye
muscadet-côtes-de-grandlieu

2 Beaulieu-sur-Layon
quarts-de-chaume

10 Thouarcé
bonnezeaux

10 Thouarcé
bonnezeaux

3 Parnay
saumur-champigny

3 Parnay
saumur-champigny

5 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
saint-nicolas-de-kourgueit

6 Cravant-les-Coteaux
chinon

11 Vallières
touraine-azay-le-rideau

12 Vouvray
vouvray

13 Oisly
touraine

Le vignoble de Loire, pionnier de l'œnotourisme



► Pionnier de l'œnotourisme, le vignoble de Loire a vu l'an passé trois de ses destinations distinguées par la marque « **vignobles & découvertes** » : la vallée du **Layon**, la vallée du **Loir** et le territoire **Chinon-Bourgueil-Azay**.

Cette marque est attribuée pour trois ans à des destinations proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires : hébergements, restauration, visites de cave et dégustation, musées, événements...

Les trois destinations labellisées se sont appuyées sur le réseau des **Caves touristiques du vignoble de Loire®**, qui référence plus de 300 caves répondant à une **charte de qualité** en terme d'accueil pour les touristes.



Ces caves sont recensées sur une **carte** (« Sur la route des vins de Loire ») et dans un **guide** (« Invitation dans le vignoble de Loire »), disponibles gratuitement dans les principaux offices de tourisme et **téléchargeables** sur www.vinsdeloire.fr.

► Une application œnotouristique inédite sur iPhone

Le vignoble de Loire est le premier vignoble français à avoir créé une application iPhone dédiée à l'œnotourisme. Elle répertorie cent cinquante hébergements, trois cents Caves touristiques du vignoble de Loire®, quatre maisons des vins de Loire, cent escapades, quarante fêtes viticoles...



► Un observatoire unique en France

Parce qu'il contribue fortement à développer l'image et la notoriété du vignoble et de la région, l'œnotourisme constitue un axe stratégique partagé par l'ensemble de la filière. InterLoire a d'ailleurs remanié son site Internet en faisant la part belle à cette thématique porteuse.

Selon son observatoire de l'œnotourisme, le séjour de près d'un visiteur sur deux est motivé par le vignoble et un visiteur sur deux repart avec une image plus positive de la région. Deux tiers des visiteurs ont entre 36 et 55 ans et quatre clients sur dix sont étrangers, notamment britanniques. Après la clientèle résidente en Val de Loire, la clientèle francilienne est la plus présente.

Parmi les axes développés dans le plan d'actions 2011, le développement des prestations et la segmentation de l'offre autour de quatre profils définis par une étude marketing, en juin 2010 : les Épicuriens (37 % des visiteurs), les Classiques (22 %), les Explorateurs (23 %), les Experts (19 % des visiteurs). Les offres proposées sur l'application iPhone sont ainsi déclinées en fonction des attentes de ces différents profils.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Troisième région touristique et viticole (en appellations) de France, le Val de Loire possède la plus longue route du vignoble du pays : plus de 800 kilomètres !



Coteaux-d'ancenis



1 Loire-Atlantique (8 km – 3h)

Samedi 3 septembre, départs entre 15h et 15h30 du lieu-dit « Les Pierres Meslières », à Saint-Géréon.

Classé « station préhistorique » en raison des nombreuses pierres qu'on y a retrouvées (50 000 ans avant Jésus-Christ), le site des Grandes Pierres Meslières fait apparaître une importante coupe rocheuse exploitée autrefois pour empierrer les routes et fabriquer les meules. C'est d'ailleurs de là que vient le nom des « Pierres Meulières », transformé au fil du temps en « Pierres Meslières ».

Une première dégustation de muscadet-coteaux-de-la-loire sur lie aura lieu sur le coteau, face à Drain, situé sur l'autre rive. On descend ensuite vers la voie de chemin de fer, où se trouvent les vestiges d'un four à chaux.

En contrebas des « Pierres Meslières », sur un joli chemin, on effectuera une pause pour déguster du coteaux-d'ancenis gamay rosé et rouge, autour d'un jeu de reconnaissance des arômes.

Après un passage au hameau de Saint-Vincent, puis devant le manoir de la Marlésière, la troisième halte a pour décor une vaste prairie où l'on dégustera en musique du coteaux-d'ancenis malvoisie. Un fantastique panorama sur la Loire offre une vue plongeante sur l'île de la Macrière.

On emprunte ensuite un charmant sentier qui redescend vers le chemin de halage, bordé de frênes têtards. À l'arrivée, un marché gourmand et un lâcher de ballons attendent les marcheurs, qui pourront se restaurer sur une aire de pique-nique aménagée, acheter du vin et échanger avec les vignerons sur fond d'animation musicale. Un partenariat est également engagé avec les restaurateurs locaux.



DÉCOUVRIR L'AONDQS COTEAUX-D'ANCENIS

Le vignoble

Produits sur les deux rives de la Loire, sur 16 communes de la Loire-Atlantique et 11 communes du Maine-et-Loire, les coteaux-d'ancenis sont classés en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure depuis 1954 (260 ha), suivis du nom de cépage.

L'encépagement

On en produit quatre types, issus de cépages uniques, sans assemblage : gamay (80 % de la production), cabernet, chenin et malvoisie (pinot gris).

Les vins

Rouge ou rosé, le coteaux-d'ancenis gamay se décline en rosé léger et fruité ou en rouge aromatique, d'une belle couleur rubis. Vinifié en blanc sec ou en moelleux, le malvoisie peut se conserver longtemps pour les bons millésimes. Le chenin blanc produit quant à lui des vins demi-secs ou doux. Plus corsé, le cépage cabernet franc ou sauvignon donne un vin haut en couleurs, puissant et délicat, également apte au vieillissement. Il peut être vinifié en rouge ou en rosé.



IDÉE DE WEEK-END

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 67,50 € par personne

Cette offre comprend :

- dîner face à la Loire ;
- petit-déjeuner vitaminé ;
- accueil dans une exploitation dominante la Loire pour une visite et une dégustation ;
- parcours-spectacle au château médiéval d'Oudon ;
- participation à la randonnée coteaux-d'ancenis, le samedi.

Renseignements et réservations : 02 51 72 95 31 ou www.ohlaloireatlantique.com

IDÉE DE REPORTAGE

Les Folies Siffait

Au Cellier, à 20 km de Nantes, les Folies Siffait s'élèvent à 50 m au-dessus de la Loire. C'est l'œuvre de Maximilien Siffait, qui trouva sur ce coteau un site à la hauteur de son imagination et y fit édifier entre 1819 et 1829 escaliers et terrasses. Ce site est actuellement en cours de restauration.



Quarts-de-chaume



2 Maine-et-Loire (8 km - 3h)

Samedi 3 septembre, départs entre 15h et 15h30 du lieu-dit « Pont Barré », à Beaulieu-sur-Layon.

La balade démarre sur un lieu historique, le « Pont Barré », qui vit les Royalistes combattre les Républicains pendant les guerres de Vendée, en 1793. À la fin des affrontements, le pont fut en partie détruit. À cet endroit stratégique, le Layon constitue la frontière historique entre l'Anjou et le Poitou.

On grimpe ensuite sur le coteau, qui offre une vue spectaculaire sur la vallée du Layon. Un guide décryptera ce paysage à la géologie complexe. Certaines roches ont en effet séjourné près du pôle Sud ou de l'Équateur avant de se retrouver dans leur position géographique actuelle !

Le microclimat, le relief particulier du coteau, fait de pentes et d'escarpements rocheux, ainsi que la diversité des milieux naturels (pelouses sèches, fourrés, boisements, prairies, vignes, parois rocheuses) attirent de nombreuses espèces animales.

Une étape s'effectue près d'une réserve botanique où 420 espèces de plantes ont été observées, ainsi que de nombreux insectes.

La dégustation de quarts-de-chaume s'effectuera en compagnie d'un guitariste qui interprétera des morceaux de la chanson française (Brel, Renaud, Brassens...).

Une nouvelle dégustation accompagnée de mets aura lieu avec un concert au cœur des vignes. À la fin du parcours, les plus jeunes pourront profiter d'une calèche qui les ramènera au point d'arrivée, en longeant le Layon.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au Moyen-Âge, le seigneur se réservait le quart de la production du hameau de Chaume... et choisissait les meilleures barriques ! D'où le nom de ce délicat vin moelleux.



DÉCOUVRIR L'AOC QUARTS-DE-CHAUME

Le vignoble

Situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire, le vignoble couvre environ 50 ha d'un coteau abrupt argilo-caillouteux d'une grande complexité géologique. Exposé plein sud, il surplombe le Layon dont les brouillards matinaux favorisent l'apparition de la « pourriture noble » et offrent à la vigne des conditions idéales.

L'encépagement

Le chenin donne ici la quintessence d'un vin moelleux, voire liquoreux.

Les vins

Vendangés par tries successives, les raisins surmûris et gorgés de sucre font descendre le rendement en dessous de 25 hl par hectare... Le prix à payer pour un tel nectar ! Sa robe, d'abord pâle, s'enrichit avec le temps de reflets d'or, tandis que les notes florales de jeunesse cèdent la place à des volutes de fruits mûrs ou confits, comme l'abricot. En bouche, le quarts-de-chaume se montre opulent, suave, avec une onctuosité d'une fabuleuse ampleur. Il jouit d'une structure fondue et d'un parfait équilibre entre moelleux et vivacité, qui le prédispose à vieillir pendant plusieurs décennies.



IDÉES DE WEEK-ENDS

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 76 € par personne.

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- repas traditionnel de fouaces dans une cave troglodytique ;
- visite du village troglodytique de Louresse-Rochemenier et un carnet de voyage offert ;
- participation à une des randonnées du département de Maine-et-Loire.

Renseignements et réservations : 02 41 23 50 00 ou

www.angersloiretourisme.com

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes de charme, à partir de 74 € par personne.

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- panier gourmand à base de produits du terroir (entrée-plat-dessert) ;
- visite d'une cave et un carnet de voyage offert.

Renseignements et réservations : 02 41 23 51 23 ou www.anjou-resa.com

IDÉE DE REPORTAGE

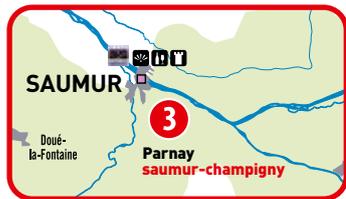
Une destination labellisée « vignobles & découvertes »

La vallée du Layon bénéficie depuis octobre dernier du label « vignobles & découvertes », qui distingue pour trois ans les territoires à vocation touristique et viticole d'un rayon de 30 km environ. Ces destinations proposent une sélection de prestations de qualité en lien avec le vignoble. La « vallée du Layon » offre ainsi une sélection d'une quinzaine de caves touristiques partenaires, de six hébergements, ainsi qu'un choix de sept restaurants offrant une cuisine typique agrémentée d'accords mets et vins.

• Agence de développement Loire en Layon, Aurélien DEBOMY. Tél : 02 41 54 59 22 ou www.layon.org



Saumur-champigny



3 Maine-et-Loire (6 km - 2h30)



Samedi 3 septembre, départs entre 15h et 15h30 du parking du restaurant « La Gabelle », à Parnay.

Une courte grimpe jusqu'au château de Targé : voilà une bonne mise en jambes pour cette balade en bord de Loire ! Autour d'une dégustation de ses vins et de fruits rouges, le propriétaire expliquera l'histoire de cette résidence de chasse - l'un des plus petits châteaux du monde, acquis par le secrétaire de Louis XIV - et présentera la coupe géologique du coteau.

Par un joli sentier bordé de murs de pierre, on accède au plateau et à l'église Saint-Vincent (XI^e). D'un côté les vignes, de l'autre une vue imprenable sur le fleuve. Le regard porte même, par temps clair, jusqu'au château de Saumur. Un expert de la Mission Val de Loire proposera, ici, une lecture de paysage.

La suite de la randonnée nous entraîne dans un lieu insolite et historique, le clos d'Entre-les-murs d'Antoine Cristal, à l'origine du rouge dans une région traditionnellement productrice de vin blanc. Dans cette propriété du château de Parnay, onze murs ont été construits tous les deux rangs de vigne.

Percés à la hauteur des ceps, ils leur permettent de pousser au travers de telle sorte que la vigne a le pied à l'ombre et que les grappes profitent du soleil.

Après une dégustation de charcuterie en musique, une animation renseignera les marcheurs sur la vertu des haies et des plantes comestibles. Les vignerons de saumur-champigny se sont en effet engagés dans une culture respectueuse de la biodiversité, notamment en replantant des haies champêtres.

Une dernière dégustation de fromages de chèvre et de vins aura lieu dans le village, au domaine des Glycines, dans un chai thermorégulé par une vaste cave troglodytique que l'on visitera, avant de regagner le restaurant « La Gabelle », où des menus « randonneurs » seront proposés. Outre une vente de vins sur place, les marcheurs pourront continuer la fête à Saumur, où se déroulera Festivini*.

* www.saugur-champigny.com

IDÉES DE WEEK-ENDS

2 jours / 1 nuit en hôtel ou en chambre d'hôtes, à partir de 41,50 € par personne.

Cette offre comprend :

- cérémonie d'ouverture du Festival Festivini le samedi soir (un jeu de piste pour découvrir les vieux quartiers de Saumur) ;
- petit-déjeuner ;
- accès au marché des vins avec un verre de dégustation ;
- visite d'une cave de saumur brut avec dégustation ;
- participation à la randonnée saumur-champigny, le samedi.

Renseignements et réservations : 02 41 40 20 60 ou www.ot-saugur.fr

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 76 € par personne.

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- repas traditionnel de fouaces dans une cave troglodytique ;
- visite du village troglodytique de Louresse-Rochemenier et un carnet de voyage offert ;
- participation à une des randonnées du Maine-et-Loire.

Renseignements et réservations : 02 41 23 50 00 ou www.angersloiretourisme.com

IDÉES DE REPORTAGES

Un vignoble insolite

Outre le clos d'Entre-les-murs, qui appartient au château de Parnay, Antoine Cristal a légué aux Hospices de Saumur le clos éponyme, avec son singulier dispositif du début du siècle dernier : trois kilomètres de murs percés favorisent la maturation des grappes, exposées côté sud, les pieds des ceps étant quant à eux plantés côté nord. Les dix hectares du clos Cristal sont aujourd'hui cultivés en agriculture biologique.

• Visite sur demande : www.clos-cristal.com

Un village troglodytique

Le Saumurois possède la plus grande concentration de troglodytes en Europe, soit 1 000 km de galeries recensées dans son sous-sol calcaire. Le village de Souzay-Champigny illustre particulièrement bien cette spécificité.

Saugur « la blanche »

Célèbre pour son Cadre Noir, la ville de Saumur restaure petit à petit son élégant château, qui se mire dans la Loire. Le fleuve est ici, dit-on, « au sommet de sa beauté ».

• www.ot-saugur.fr

DÉCOUVRIR L'AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

Le vignoble

Sur la rive sud de la Loire, Saumur, ainsi que huit autres communes, produisent l'appellation saumur-champigny (1 400 ha) sur un terroir calcaire au sous-sol crayeux.

L'encépagement

Le cabernet franc, surnommé « breton », est le principal cépage avec parfois un apport de cabernet sauvignon.

Les vins

Arborant une robe aux reflets violets dans leur jeunesse, les vins évoluent à maturité vers des nuances pourpres aux éclats rubis. Au nez intense de mûre, de cassis succèdent parfois des notes automnales épicées développant en bouche une extraordinaire complexité. Grâce à leurs tanins veloutés et délicats, les saumur-champigny sont des vins vifs et enjôleurs dès leur jeunesse, mais réservent de grands plaisirs à qui sait attendre.



POUR EN SAVOIR PLUS

Visionnez ou téléchargez en MP4 la vidéo-découverte sur le vignoble de saumur : <http://www.vinsdeloire.fr/SiteGP/FR/VidéoDecouverte/Saugur>



Jasnières & coteaux-du-loir



4 Sarthe (7 km - 3h)

Samedi 3 septembre, départs entre 16h et 16h30
de la place de l'église, à Marçon

La route touristique de la vallée du Loir s'achève dans le petit vignoble sarthois, connu pour son blanc minéral d'excellente garde : le jasnières. Le gastronome Curnonsky prétendait qu'il était le meilleur blanc du monde trois fois par siècle !

Au départ de Marçon, village connu pour son plan d'eau, la balade sera ponctuée de pauses de dégustations et d'animations pédagogiques sur la faune et la flore du vignoble en association avec le Centre permanent d'initiation à l'environnement des vallées du Loir et de la Sarthe.

Auteur et éditeur de nombreux ouvrages sur la vallée du Loir, Michel Freyssinet interviendra durant la balade, tandis que l'artiste peintre aquarelliste locale, Françoise Guyot, exposera, en musique, ses toiles dans un cahier.



Lors de la visite d'un chai, où l'on dégustera des coteaux-du-loir rouge et rosé, on en saura plus sur le pineau d'Aunis, un cépage très ancien propre à cette région, qui confère aux vins une saveur poivrée.

Les randonneurs pourront profiter d'un marché de produits locaux, puis prolonger les festivités autour d'un dîner convivial avec les vigneronnes.



DÉCOUVRIR L'AOC JASNIÈRES & COTEAUX-DU-LOIR

Le vignoble

L'aire géographique des coteaux-du-loir s'étend sur 16 communes de la Sarthe et 6 communes d'Indre-et-Loire. L'AOC jasnières est imbriquée dans cette aire, mais exclusivement sur les communes de Lhomme et Ruillé-sur-Loir. Le sous-sol de tuffeau y est partout creusé de caves fraîches et humides dans lesquelles le vin trouve des conditions d'épanouissement optimales.

L'encépagement

Il est exclusivement constitué de chenin « pineau de Loire » pour l'AOC jasnières, auquel il donne la pleine expression de sa richesse et de sa puissance aromatique et les coteaux-du-loir blancs. Un très ancien cépage saumurois, le pineau d'Aunis, caractérise les rouges et les rosés de l'AOC coteaux-du-loir, qui peuvent être assemblés avec du cabernet, du côc (ou malbec) et du gamay.

Les vins

Les blancs de jasnières et des coteaux-du-loir présentent dans leur jeunesse une robe pâle aux reflets verts. Secs, ils possèdent une fraîcheur étonnante qui les prédispose à un excellent vieillissement. Ils peuvent se conserver et se bonifier pendant plusieurs dizaines d'années ! Leur robe prend alors des reflets d'or, tandis que leur nez s'enrichit de notes de fleurs blanches et de miel et que leur bouche acquiert une ampleur remarquable.

Quant aux rouges et rosés des coteaux-du-loir, ils sont légers, aromatiques et s'épanouissent dans les deux ans.



IDÉE DE WEEK-END

2 jours / 1 nuit dans un ancien moulin magnifiquement restauré (fin XVIII^e siècle), 4 épis, à La Chartre-sur-le-Loir, à partir de 84€ par personne.

Cette offre comprend :

- dîner gastronomique à l'Hôtel de France avec apéritif de bienvenue ;
- petit-déjeuner ;
- visite de cave avec dégustation chez un viticulteur AOC jasnières & coteaux-du-loir ;
- participation à la randonnée jasnières & coteaux-du-loir, le samedi.

Renseignements et réservations : 02 43 38 16 66 ou www.vallee-du-loir.com

IDÉES DE REPORTAGES

Une destination labellisée « vignobles & découvertes »

À cheval sur quatre départements et deux régions, la vallée du Loir se découvre en suivant les traces du poète Pierre de Ronsard, en déambulant dans les parcs et jardins, les vignes et la majestueuse forêt de Bercé. Le Loir s'écoule dans une vallée illuminée par la blancheur et la clarté du tuffeau. L'habitat troglodytique y est très développé (habitations, caves vigneronnes...). La destination vallée du Loir propose une sélection d'une dizaine de caves touristiques partenaires, d'une douzaine d'hébergements, ainsi qu'un choix de neuf restaurants offrant une cuisine typique agrémentée d'accords mets et vins.

• Agence de développement de la Vallée du Loir, Pascaline Vannier. Tél : 02 43 38 16 72 ou www.vallee-du-loir.com

Les loges de vignes

Utilisées par les journaliers, les loges de vignes mesuraient en moyenne 6 m², elles abritaient le cheval et le vigneron, qui s'y réchauffaient près d'une petite cheminée. Elles permettaient en outre d'entreposer du matériel. De nombreuses anecdotes existent à propos de ces petites maisons, qui cachèrent parfois des prisonniers pendant la guerre... ou des amours clandestines.



Saint-nicolas-de-bourgueil



5 Indre-et-Loire (9 km - 3h)

Samedi 3 septembre, départs entre 14h et 14h30 de la salle des fêtes, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Le départ de la randonnée sera précédé d'une matinée « caves ouvertes », de 10h30 à 12h. À 12h30, un apéritif sera offert avec présentation des vins de l'appellation par la Commanderie de la Dive Bouteille dans la salle des fêtes de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Une vente de fouées sera proposée.

Un petit verre de rosé pour démarrer et c'est parti pour une balade qui nous entraîne d'abord devant la très belle maison de Marie Dupin, dont Ronsard s'éprit alors qu'elle n'avait que 15 ans. Outre une présentation des grands auteurs de la région, une lecture sera faite du poème « Mignonne, allons voir si la rose », écrit pour elle.

Après un coup d'œil sur la maison du Père Noël, très populaire, on découvre les maisons cossues du village : le manoir de Port-Guyet, le clos du Vigneau, le château de la Cotellerie...

On monte ensuite sur le coteau qui offre un beau panorama sur la vallée de la Loire. Des explications seront données sur la formation des sols, les méthodes culturales et les cépages. On rencontre en effet deux types de sols sur l'appellation saint-nicolas-de-bourgueil : au plus haut de la pente, des sols argilo-siliceux plus ou moins calcaires et plus bas, des sols siliceux profonds appelés « graviers ».

On emprunte ensuite un chemin en lisière de forêt avant de traverser les vignes pour s'engouffrer dans l'immense cave troglodytique de Cochamtorille (un kilomètre de galeries !), nom issu des trois parcelles situées au-dessus : les Cognettes, Champerrault, les Torillières. À la sortie de cette ancienne champignonnière, la dégustation de rillons se fera en musique, accompagnée de saint-nicolas-de-bourgueil.

La pause suivante s'effectue face à des loges de vignes, avant de regagner le village via le hameau de la Martellière. À l'arrivée, les marcheurs pourront acheter du vin et des fouées. Les caves resteront ouvertes jusqu'à 19h30.

DÉCOUVRIR L'AOC SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Le vignoble

Il s'étend sur environ 1 050 hectares sur la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, sur la rive droite de la Loire. C'est d'ailleurs l'unique vin rouge de Loire qui soit vinifié sur une seule commune. L'aire est située en majorité sur une large terrasse d'alluvions dont les sols profonds sont constitués de sables et de graviers. Au-dessus des terrasses, le tiers du vignoble s'étend sur un coteau de tuffeau recouvert de sables.

L'encépagement

Les vins sont vinifiés en rouge ou en rosé [1 % de l'appellation] à partir du cabernet franc.

Les vins

Prêts à être consommés rapidement, les vins de sable et de graviers présentent une robe rubis, des arômes de fruits rouges et de violette. Très tendres en bouche, ils se caractérisent par un fruité intense dominé par la cerise, la mûre ou la framboise.

Issus d'une macération plus longue, les vins de tuffeau ont une couleur pourpre sombre. Très denses et charnus, ils demandent un ou deux ans avant d'être mis sur table et développent des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, myrtille).



IDÉE DE WEEK-END

2 jours / 1 nuit en hôtel 2 étoiles, à partir de 100 € par personne.

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- visite du château de Gizeux ;
- dîner gastronomique ;
- participation à la randonnée saint-nicolas-de-bourgueil le samedi ;
- visite de l'Abbaye de Fontevraud le dimanche.

Renseignements et réservations : 02 47 93 09 79 ou voyageurs@autrepart.net

IDÉE DE REPORTAGE

Le château de Gizeux

Arrivée au château de Gizeux en 1334, l'illustre famille du Bellay, proche de l'écrivain, a fait évoluer cette vaste demeure de la Touraine angevine pendant près de 350 ans. Meublée et habitée, elle abrite le plus grand ensemble de peintures murales de la région dans la Galerie François 1^{er} (1585) et la Galerie des châteaux (1680). Fait singulier, elles furent protégées d'une épaisse couche de torchis par les habitants du village durant la Révolution française, puis redécouvertes.



Chinon



6 Indre-et-Loire (8,5 km – 3h)

Samedi 3 septembre, départs entre 15h et 15h30 du lieu-dit « La Varenne » (stade), à Cravant-les-Coteaux.

La balade démarre non loin des bords de la Vienne, à 7 km de la cité historique de Chinon. On longe un petit canal avec de jolies vues sur le château de Sonnay avant d'effectuer un premier arrêt dans le chai de Bernard Baudry, qui présentera les différentes méthodes de vinification autour d'une dégustation de chinon blanc et d'amuse-bouches.

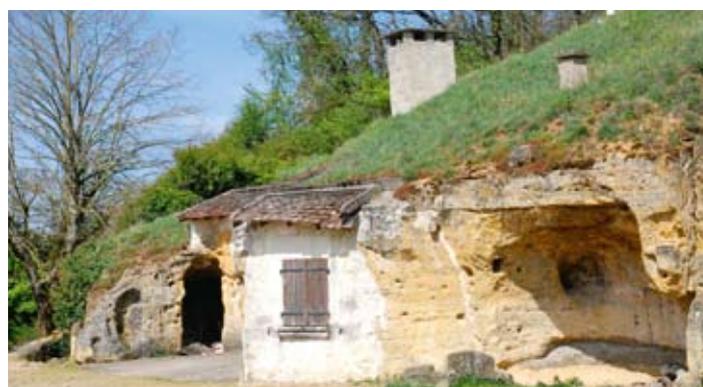
On grimpe ensuite sur le coteau avec un beau panorama sur la vallée de la Vienne, puis on emprunte un chemin vicinal qui nous entraîne vers le Vieux-Bourg. Après une visite de la vieille église de Cravant (XI^e siècle), on dégustera du chinon rosé avec des rillettes et des rillons. Une ruelle charmante nous entraîne devant le lavoir, puis sur les hauteurs du bourg, d'où l'on aperçoit le vieux château.

Le troisième arrêt a pour décor les étonnantes caves troglodytiques mérovingiennes, avec dégustation de chinon rouge et de fromages de chèvre.

Passé le petit hameau de Vau, on accède à une table d'orientation où le regard embrasse la vallée et les marais de Palud. On grignotera en musique des ailes de poulet grillées avec du chinon rouge.

Arrivés à « La Varenne », de nombreuses animations attendent les marcheurs : pétanque, démonstrations d'un forgeron, guinguette... et décollage de montgolfière.

Les plus affamés se jeteront sur les fouées, qu'ils pourront dévorer sur une aire de pique-nique aménagée.



IDÉE DE WEEK-END

2 jours / 1 nuit en hôtel 2 étoiles, à partir de 90 € par personne. Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- visite de la forteresse royale de Chinon ;
- dîner gastronomique ;
- visite de l'Abbaye de Fontevraud le dimanche.

Renseignements et réservations : 02 47 93 09 79 ou voyageurs@autrepourt.net

IDÉES DE REPORTAGES

Une destination labellisée « vignobles & découvertes »

Délimitée par de grandes portes touristiques (Abbaye de Fontevraud à l'ouest, châteaux de Langeais et de Villandry à l'est, villes de Richelieu et Sainte-Maure), la destination œnotouristique Chinon-Bourgueil-Azay couvre quatre AOC et de nombreux monuments touristiques, dont le château d'Azay-le-Rideau, la forteresse royale de Chinon et le château d'Ussé.

Cette destination propose une sélection riche d'une quarantaine de caves touristiques partenaires et d'une quinzaine d'hébergements, ainsi qu'une dizaine de restaurants offrant une cuisine typique avec accords mets et vins.

- Office de tourisme du Pays de Chinon, Isabelle Bonamy. Tél. : 02 47 93 17 85

La forteresse royale de Chinon

Juchée sur un coteau calcaire, l'imposante forteresse royale de Chinon a fait l'objet d'une restauration pharaonique sans précédent et a rouvert ses portes au public.

- www.forteresse-chinon.fr

La Devinière

Maison d'enfance de Rabelais, à Seuilley. www.musee-rabelais.fr

Le Jardin d'Elsie

De l'écrivain-paysagiste Elsie de Raed, à Chinon.

- Tél. : 02 47 98 07 58 ou <http://elsiederaedt.com>.



POUR EN SAVOIR PLUS

Visionnez ou téléchargez en MP4 la vidéo-découverte sur le vignoble de chinon : <http://www.vinsdeloire.fr/SiteGP/FR/VideoDecouverte/Chinon>

DÉCOUVRIR L'AOC CHINON

Le vignoble

Le vignoble de chinon, qui s'étend sur 19 communes de part et d'autre de la Vienne, a connu une ascension fulgurante, passant de 700 ha à plus de 2 000 ha des années 1970 à nos jours. Les terrains argilo-calcaires, argilo-siliceux ou de graviers mêlés de sable, reposent sur un sous-sol de tuffeau. Leur exposition au sud et la présence d'un excellent climat sont autant de facteurs favorables à l'épanouissement de la vigne.

L'encépagement

Le cabernet franc, appelé localement le « breton », développe ici des vins fruités de grande ampleur, aux arômes denses. Plus confidentiel, le chinon blanc est produit à partir du chenin (ou pineau de Loire).

Les vins

Arborant une élégante robe rubis, le chinon rouge présente un bouquet caractéristique de violette et de fruits rouges. Léger, friand, il exhale des notes de fraise, de cerise et de mûre. Avec le temps, des senteurs profondes et généreuses de sous-bois se développent, comme la truffe, voire une touche animale, tandis que la robe acquiert des reflets tuilés. L'appellation produit aussi un rosé frais et gouleyant ainsi que du chinon blanc.



Muscadet-côtes-de-grandlieu



7 Loire-Atlantique (7,5 km - 2h30)

Dimanche 4 septembre, départs entre 8h30 et 9h du lieu-dit « Herbauges », à Bouaye.

À 15 km de Nantes, Bouaye a conservé ses paysages viticoles et une partie de son habitat traditionnel. À proximité du lac de Grandlieu, cette commune de l'agglomération nantaise vinifie le plus gros volume de muscadet-côtes-de-grandlieu.

Cette balade permet de découvrir une viticulture périurbaine au départ d'Herbauges, un hameau connu jadis comme « lieu de débauche » ! Quand Saint-Martin décida d'évangéliser ses habitants, il fut roué de coups, puis recueilli par Romain et son épouse. La colère divine étant provoquée, Saint-Martin intima aux habitants de fuir comme lui, sans se retourner. La femme, qui voulut voir Herbauges disparaître sous les eaux, fut transformée en pierre. C'est ainsi que se serait formé le lac de Grandlieu...

Après un passage devant la plus ancienne maison de Bouaye (XV^e) et devant un ancien pavillon de chasse, on longe la lisère d'un petit bois jusqu'à une belle étendue de vignes. La première halte s'effectue sous un pin parasol, avec dégustation de différents raisins et de muscadet.

On emprunte ensuite des chemins bucoliques jusqu'à un important îlot de vignes d'un seul tenant. La deuxième pause aura lieu à mi-parcours et en musique au domaine de l'Espérance, chez Christophe Martineau.

Un joli sentier arboré, bordé d'un étang et de prairies humides conduit ensuite les marcheurs à une troisième dégustation, en compagnie d'un prestidigitateur. La balade se termine par le tour d'une grande parcelle de vignes, près du hameau de La Marchanderie.



DÉCOUVRIR L'AOC CÔTES-DE-GRANDLIEU

Le vignoble

La plus récente des appellations du muscadet (née en 1994) est aussi la plus occidentale, puisque son aire (400 ha de production) s'étend autour du lac de Grandlieu, au sud-ouest de Nantes.

L'encépagement

Il s'agit du melon de Bourgogne, l'un des cépages d'appellation les plus précoces de France.

Les vins

La proximité de l'Atlantique peut donner une touche iodée à ces vins qui, comme tous les autres muscadets, constitue l'accord idéal avec les fruits de mer. Le muscadet-côtes-de-grandlieu peut bénéficier de la distinction « sur lie ».



IDÉE DE WEEK-END

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 4 épis, à partir de 54 € par personne.

Cette offre comprend :

- initiation à la découverte des vins dans un domaine viticole familial proche du lac de Grandlieu ;
- repas gastronomique servi à la table d'hôtes (en supplément) ;
- petit-déjeuner ;
- participation à la randonnée muscadet-côtes-de-grandlieu, le dimanche.

Renseignements et réservations : 02 51 72 95 31 ou

www.ohlaloireatlantique.com

IDÉE DE REPORTAGE

Le lac de Grandlieu

Bouaye abrite le siège de la réserve naturelle du lac de Grandlieu, gérée par la Société nationale de protection de la nature. Très peu profond (1,60 m de profondeur en été, environ 4 m en hiver), le plus grand lac de plaine de France présente pour cette raison des spécificités écologiques. Sa superficie varie du simple au double au cours d'une année, passant d'environ 35 km² l'été à 65 km² l'hiver. Ses contours, peu accessibles, sont de ce fait particulièrement changeants. Le lac attire quelques 270 espèces d'oiseaux, ce qui le place au deuxième rang en France en termes de richesse ornithologique, derrière la Camargue.



Muscadet-sèvre-et-maine



8 Loire-Atlantique (8 km – 3h)

Dimanche 4 septembre, départs entre 8h30 et 9h de l'étang des Tuileries, à Monnières.

De l'étang des Tuileries, on accède rapidement aux vignes et au moulin de la Minière. Dépouvu d'ailes, cet ancien moulin à vent date du XVIII^e siècle. Le nom de Monnières provient d'ailleurs vraisemblablement du latin molinarias, qui signifie moulin. Sur les 960 hectares de la commune, quelque 600 hectares sont plantés de vignes.

Du moulin de la Minière, on aperçoit le manoir du Plessis-Brézot, une demeure Renaissance transformée en chambres d'hôtes. La première halte s'effectue dans la cave d'Alain Caillé, avec une animation sur le thème de la dégustation (la première étape est consacrée à l'aspect visuel) et une exposition de matériel viticole.

Après le hameau de Bochard, un passage dans les vignes conduit au moulin de la Justice (XVIII^e), dont on découvrira l'historique et le fonctionnement. Une pause musicale aura lieu devant la statue de Saint-Vincent, patron des vignerons, avec dégustation de muscadet et de sardines grillées. On s'intéressera cette fois au rôle de l'odorat dans la dégustation. Lors de cette pause, des voitures anciennes seront exposées.

Entre vigne et forêt, l'itinéraire nous entraînera ensuite à travers le bois des Cassières. Animé par un accordéoniste, l'arrêt à la cave de Christian Douillard sera l'occasion de savourer des muscadets « crus communaux » Monnières-Saint-Fiacre. Très structurés, ces vins de garde proviennent de terroirs spécifiques et sont élevés plus longtemps.

À l'arrivée, les participants pourront se restaurer (grillades, buvette) sur une aire de pique-nique, autour de l'étang.



DÉCOUVRIR L'AOC MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE

Le vignoble

Le vignoble du muscadet-sèvre-et-maine (9 156 ha) s'étend sur 23 communes au sud-est de Nantes et tire son nom de deux rivières qui traversent le vignoble : la Petite Maine et la Sèvre nantaise.

L'encépagement

Melon de Bourgogne.

Les vins

Le muscadet-sèvre-et-maine peut bénéficier de la distinction « sur lie » : au début du siècle, les vignerons nantais avaient l'habitude de garder la meilleure barrique de la récolte pour fêter les grands événements familiaux. Conservée sans soutirage, cette « barrique de noces » donnait aux vins un caractère particulier : plus frais en bouche avec un bouquet plus complexe.



IDÉE DE WEEK-END

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 61 € par personne.

Cette offre comprend :

- repas gastronomique dans un restaurant au bord de la Sèvre ;
- petit-déjeuner ;
- visite guidée d'un chai et du vignoble locaux ;
- participation à la randonnée muscadet-sèvre-et-maine, le dimanche.

Renseignements et réservations : 02 51 72 95 31 ou www.ohlaloireatlantique.com

IDÉES DE REPORTAGES

Une ville à l'italienne

Au sud de la Loire-Atlantique, un parfum d'Italie flotte à Clisson, que l'on peut visiter avec Mobil'iti, un guide touristique disponible sur iPhone. Ruinée par les guerres de Vendée, cette ville étonnante fut reconstruite au XIX^e siècle par trois artistes amoureux de la Botte : toits de tuiles, arcades, villas... évoquent la campagne toscane au bord de la Sèvre nantaise.

Office de tourisme de Clisson. Tél. : 02 40 54 02 95 ou www.valleedecisson.fr

Le musée du Vignoble nantais

• Le Pallet. Tél. : 02 40 80 90 13 ou www.vignoble-nantais.eu

Une salle du musée est également consacrée à Pierre Abélard, philosophe et théologien du XI^e siècle né au Pallet, au destin tragique.

• Association culturelle Pierre Abélard. Tél. 02 40 80 40 24 ou www.pierre-abelard.com



Anjou-villages-brissac & coteaux-de-l'aubance



9 Maine-et-Loire (8 km - 3h)



Dimanche 4 septembre, départs entre 8h30 et 9h de l'office de tourisme, à Brissac-Quincé.

On atteint la prestigieuse entrée du parc du château de Brissac par la rue des Planches avant de s'engager dans la traversée du bief, dont un guide nous racontera l'étonnante histoire. Ce canal souterrain de 207 m de longueur et de 3 m de hauteur a en effet été construit à la fin du XVIII^e siècle pour assécher le lac du village et réguler le cours de l'Aubance.

On ressort du bief au niveau de la rue de l'Aubance, puis on longe la rivière jusque dans les vignes, où s'effectuera une première dégustation de coteaux-de-l'aubance du clos des Mailles, accompagnée de pain aux figues.

La balade se poursuit au cœur des vignes par les Grouas, qui offrent une belle vue sur la campagne alentour. Par temps clair, on aperçoit la cathédrale d'Angers ! Cette pause s'effectuera en musique avec un groupe de jazz manouche.



Après la traversée du joli hameau de l'Homois, un autre arrêt dans les vignes permettra de déguster du cabernet-d'anjou avec Robert De Lamotte (château de la Pichonnière) et Nicolas Poupart.

Un passage au moulin Roux - pas moins de onze moulins entouraient la ville, jadis - puis l'on fait escale au domaine de Bablut, chez Christophe Daviau, pour une dégustation d'anjou-villages-brissac bio.

À l'arrivée, un coteaux-de-l'aubance sera servi en apéritif. Une aire de pique-nique sera aménagée sur la place, devant l'office de tourisme, avec vente de fouées et de vins par les vignerons.

On n'oubliera pas de faire un saut dans le parc de l'impressionnant château de Brissac, le plus haut de France : pas moins de sept étages et plus de 200 pièces !

DÉCOUVRIR L'AOC ANJOU-VILLAGES-BRISSAC

Le vignoble

Au sein de l'AOC anjou-villages, les 10 communes situées autour du château de Brissac constituent l'aire géographique de cette AOC de 85 ha, située au sud d'Angers.

L'encépagement

Ce vin rouge est issu du cabernet franc, qui lui confère sa finesse, une structure souple et veloutée du cabernet sauvignon, qui lui assure une puissante charpente et une grande richesse de tanins.

Les vins

D'un rouge profond, ils présentent des notes de violette derrière lesquelles se profilent des senteurs profondes de cuir et de sous-bois. Souples en bouche, avec des tanins soyeux, ils possèdent une étoffe et un charnu gustatif qui leur permettent de vieillir cinq à quinze ans, suivant les millésimes.

DÉCOUVRIR L'AOC COTEAUX-DE-L'AUBANCE

Le vignoble

Au sud d'Angers, 10 communes se partagent cette appellation qui s'étend de part et d'autre de l'Aubance, dans un site très abrité des pluies. Tous les terrains classés sont des sols peu profonds qui se réchauffent facilement.

L'encépagement

Issu exclusivement du chenin, le raisin est récolté par tries successives au fur et à mesure que les grappes parviennent à surmaturité.

Les vins

Dans leur jeunesse, ils arborent une robe jaune nuancée de reflets verts qui, peu à peu, cède le pas à des teintes ambrées. Derrière les premières notes de fleurs blanches, ils offrent tout un bouquet de fruits : coings, abricots confits et ananas sur fond de miel et d'agrumes confits.

Élégance, fraîcheur, grâce et délicatesse sont les qualités premières de ces vins parfaitement équilibrés, dont la douceur et la vivacité prédisposent à un excellent vieillissement.

IDÉES DE WEEK-ENDS

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 76 € par personne
Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- repas traditionnel de fouaces dans une cave troglodytique ;
- visite du village troglodytique de Louresse-Rochemenier et un carnet de voyage offert ;
- participation à une des randonnées du Maine-et-Loire.

Renseignements et réservations : 02 41 23 50 00
ou www.angersloiretourisme.com

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes de charme, à partir de 74 € par personne.

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- panier gourmand à base de produits du terroir (entrée-plat-dessert) ;
- visite d'une cave et un carnet de voyage offert.

Renseignements et réservations : 02 41 23 51 23 ou www.anjou-resa.com

IDÉE DE REPORTAGE

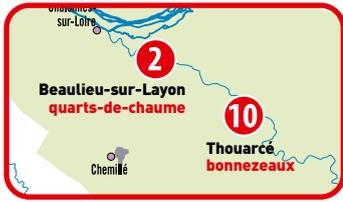
Les moulins en Anjou

Au milieu du XIX^e siècle, plus de 1 200 moulins à vent et 700 moulins à eau tournaient en Anjou. Propre à la région, le moulin cavier présente une morphologie unique : une cabine de bois orientable appelée hucherolle, qui porte les ailes, juchée sur un cône en maçonnerie et une base, la masse, contenant la cave où se trouvent les meules.

- Les Amis des Moulins de l'Anjou. Tél. : 02 41 59 23 77 et 02 41 43 87 36.



Bonnezeaux



10 Maine-et-Loire (8 km - 3h30)

Dimanche 4 septembre, départs entre 8h30 et 9h du parking du restaurant « Le Relais de Bonnezeaux », à Thouarcé.

Depuis l'ancienne gare de Thouarcé, transformée en relais gastronomique, on a déjà une belle vue des vignes alentour. On grimpe rapidement sur le coteau aux lignes arrondies, qui offre une belle coupe de roche dévoilant du schiste, la roche mère du terroir.

La descente du coteau des Melleresses nous conduit dans le bourg de Thouarcé à la rencontre des joueurs de boule de fort, un sport typiquement angevin qui fera l'objet de démonstrations par d'anciens vigneron. Fondée en 1870, la société de boule de fort de Thouarcé compte aujourd'hui quelques 200 joueurs.

À l'extérieur, une dégustation de rillauds et de fourme d'Ambert accompagnée de bonnezeaux attend les marcheurs au pied d'un séquoïa de 150 ans. L'accord parfait avec un moelleux...

C'est bien le minimum pour ensuite longer le coteau de « La Montagne », qui domine Thouarcé. De là, on grimpe sur « Beauregard », puis on arpente « Les Hauts fleuris », où l'on pourra s'initier aux différentes techniques culturales de la vigne. Jeunes vignes enherbées, vignes larges, travaillées ou en terrasses, le coteau se couvre en effet de nouvelles plantations.



Une dernière étape au moulin-cavier de La Montagne, à une centaine de mètres d'altitude, avant de retrouver « Le Relais de Bonnezeaux » pour le pique-nique et le marché gourmand, avec la participation de l'auberge du Cheval Blanc. Cet ancien moulin à vent du XVIII^e siècle a été restauré par l'association des Amis des Moulins de l'Anjou et remis au vent en 1986. À vent ou à eau, il en exista près d'une trentaine à Thouarcé.

DÉCOUVRIR L'AOC BONNEZEUX

Le vignoble

Au sud de la Loire, à 20 km d'Angers, l'appellation s'étend sur une centaine d'hectares, à Thouarcé, sur les pentes raides de trois coteaux aux sols schisteux. L'exposition sud et sud-ouest et les brumes matinales s'élevant du Layon favorisent la surmaturation du raisin et l'apparition de la « pourriture noble ».

L'encépagement

Cépage exclusif : le chenin [ou « pineau de Loire »]. Les grappes sont récoltées à la main, par tries successives, au fil de la surmaturation.

Les vins

D'une lente fermentation naît un vin moelleux ou liquoreux dont la robe d'or tendre va s'enrichir au fil des années de reflets cuivrés. Très marqué dans sa jeunesse par le parfum du raisin, le bouquet des bonnezeaux évolue vers des notes d'acacia avant d'atteindre une extraordinaire complexité aromatique. Certains amateurs bichonnent des bouteilles plus que centenaires !



POUR EN SAVOIR PLUS

Visionnez ou téléchargez en MP4 la vidéo-découverte sur le vignoble de bonnezeaux : <http://www.vinsdeloire.fr/SiteGP/FR/VideoDecouverte/Bonnezeaux>

IDÉES DE WEEK-ENDS

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 76 € par personne.

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- repas traditionnel de fougaces dans une cave troglodytique ;
- visite du village troglodytique de Louresse-Rochemenier.

Renseignements et réservations : 02 41 23 50 00 ou www.angersloiretourisme.com

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes de charme, à partir de 74 € par personne.

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- panier gourmand à base de produits du terroir (entrée-plat-dessert) ;
- visite d'une cave et un carnet de voyage offert.

Renseignements et réservations : 02 41 23 51 23 ou www.anjou-resa.com

IDÉES DE REPORTAGES

Les moulins en Anjou

Au milieu du XIX^e siècle, plus de 1 200 moulins à vent et 700 moulins à eau tournaient en Anjou. Propre à la région, le moulin cavier présente une morphologie unique : une cabine de bois orientable appelée hucherolle, qui porte les ailes, juchée sur un cône en maçonnerie et une base, la masse, contenant la cave où se trouvent les meules.

- Les Amis des Moulins de l'Anjou. Tél. : 02 41 59 23 77 et 02 41 43 87 36.

La boule de fort

Selon la légende, les Anglais venus chercher du vin en Anjou, au Moyen-Âge, puis les marins, auraient inventé ce jeu en le pratiquant au fond de leurs chalands, sur la Loire. D'où le profil du terrain, incurvé et l'implantation géographique de ce sport, que l'on trouve aussi en Indre-et-Loire, dans la Sarthe et la Loire-Atlantique. Près de 400 sociétés de boule de fort existent actuellement dans cette région, contre un millier au début du XX^e siècle.

- <http://fedebouledefort.free.fr/>



Touraine-azay-le-rideau



11 Indre-et-Loire (9 km – 3h)



Dimanche 4 septembre, départs entre 8h30 et 9h du stade, à Vallières.

Cette balade parcourt un vignoble atypique, dominé par les arbres fruitiers, sur la rive gauche de la Loire.

On y emprunte une partie du sentier de Grande Randonnée ainsi qu'un beau chemin creux, dans une jolie zone de bocage entrecoupée de bois.

Après un passage devant le manoir de La Rebichère, on découvre la culture du cresson. Le chemin, bordé de talus, d'arbres têtards et de prairies, dévoile de temps à autre une cave troglodytique : on en compte plus de 300 sur la seule commune de Vallières ! Près du ruisseau du Moulinet, où l'on entretient la légende du « Trou d'enfer », il n'est pas rare d'apercevoir un chevreuil ou un écureuil en goguette.

On longe ensuite le coteau pour s'enfoncer dans l'ombre des caves troglodytiques de La Herpinière, un dédale de 3,5 km de galeries souterraines. Les marcheurs parcourront 800 m dans ces anciennes carrières d'extraction (du XV^e au XIX^e siècle), transformées ensuite en champignonnières jusqu'en 1970. Un morceau de fromage de chèvre avec un verre de touraine-azay demi-sec et l'on revient à l'air libre !



C'est dans la cave de Frédéric Hardy, du domaine de Mortaise, que l'on dégustera du touraine-azay rouge, avant de remonter sur le coteau pour une lecture de paysage en partenariat avec la Mission Val de Loire.

Avant la pause musicale dans le vignoble, on sacrifiera au traditionnel hareng grillé, accompagné de touraine-azay-blanc et rosé.

Outre les vins du cru, un marché gourmand proposera des fraises, des pommes et autres produits locaux.

DÉCOUVRIR L'AOC TOURAINE-AZAY-LE-RIDEAU

Le vignoble

Au confluent de l'Indre et de la Loire, ce petit vignoble de 60 ha bénéficie d'un climat particulièrement doux. Les sols d'argile, mêlés de sable et de silex, reposent sur des formations calcaires.

L'encépagement

Dominant largement la production (67 %), les rosés proviennent principalement du grolleau, un cépage qui serait né à Cinq-Mars-la-Pile, juste en face, sur l'autre rive de la Loire. Gamay, cabernet et côt (ou malbec) complètent cet encépagement. Les blancs, quant à eux, sont issus du chenin (pineau de Loire).

Les vins

Vifs et légers, élégants et délicats, les rosés arborent une robe pâle aux reflets violacés. Au nez, des notes de cerise, de framboise et de poire se mêlent à des senteurs de rose et de lilas sur un fond poivré. Les blancs, fruités avec une pointe de vivacité, sont à la fois tendres et souples. Ce sont des vins harmonieux au fin bouquet d'acacia et d'églantine marqué d'une pointe minérale. Prêdisposés au vieillissement, ils s'enrichissent de notes de miel et de coing.



IDÉES DE WEEK-ENDS

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 69,50 € par personne

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- dîner dans une auberge au milieu des vergers de Touraine ;
- participation à la randonnée touraine-azay-le-rideau, le dimanche ;
- en option, visite du château d'Azay-le-Rideau ou des jardins de Villandry.

Renseignements et réservations : 02 47 70 37 34 ou www.tours-tourisme.fr

2 jours / 1 nuit en hôtel 2 étoiles, à partir de 100 € par personne

Cette offre comprend :

- petit-déjeuner ;
- visite du château de Gizeux ;
- dîner gastronomique ;
- participation à la randonnée saint-nicolas-de-bourgueil le samedi ;
- visite de l'Abbaye de Fontevraud le dimanche.

Renseignements et réservations : 02 47 93 09 79 ou voyageurs@autrepart.net

IDÉES DE REPORTAGES

Les sites troglodytiques

La plus importante concentration de lieux troglodytiques se situe dans le Val de Loire, qui recèle des curiosités et des trésors architecturaux : des milliers de kilomètres de coteaux parsemés de logis seigneuriaux, refuges, chapelles, maisons de fortune, champignonnières, caves ou piscines... Lors des « Rendez-vous troglos » de 2010, plus de 25 000 visiteurs ont ainsi exploré 200 sites insolites, parmi lesquels la vallée troglodytique des Goupillières, à 6 km de Vallières.

La poire tapée de Rivarennes

Cette production traditionnelle remonte au XVII^e siècle : on enfourne des poires pelées dans des fours à bois pendant 36h afin qu'elles se déshydratent. Une partie de la production est désormais déshydratée dans un séchoir ventilé. On les sert en accompagnement de volaille ou en dessert, après réhydratation.

• www.poirestapees.com

Le château d'Azay-le-Rideau

Edifié sous le règne de François I^{er}, le château d'Azay « se baigne [...] en l'Indre comme une galloise princière » (Honoré de Balzac). L'écrivain décrit ce joyau de la Renaissance comme « un diamant taillé à facettes ».

Les jardins de Villandry

Ils figurent sans conteste parmi les plus belles créations végétales du monde. Depuis les terrasses du château, on surplombe avec enchantement le potager décoratif et les jardins d'ornement, ciselés à la perfection dans les massifs d'ifs et de buis.



Vouvray



12 Indre-et-Loire (8,5 km - 2h30)

Dimanche 4 septembre, départs entre 8h30 et 9h de l'Espace du Vin, à Vouvray.

Cette année, la randonnée se situe au cœur de l'appellation vouvray. On grimpe d'emblée dans les vignes via une « rote » – nom local donné aux étroits sentiers qui zèbrent le coteau.

La première dégustation se déroule en musique dans le cadre enchanteur du château de Moncontour, où l'on goûtera les vins du domaine éponyme. Reconstitué par Charles VII au XV^e siècle pour sa compagne, Agnès Sorel, il fut convoité par Balzac, qui l'immortalisa dans *La Femme de trente ans*.

En redescendant, on passe devant les chais et le musée de Moncontour. Au bord de la route, on admirera l'imposant pressoir à lanterne. Le sentier des Patys offre ensuite un superbe panorama sur la vallée de la Loire, propice à une lecture de paysage.

De nouveau cerné par les vignes, on redescend par un étroit escalier à la Cave des producteurs, dont on explore les galeries troglodytiques tout en découvrant la méthode de production du vouvray effervescent. Après une dégustation, on retrouve de nouveau le vignoble sur les hauts de La Fontainerie et de La Croix Mariotte.

La loge de vigne du Clos Cartaud, joliment restaurée par une entreprise de réinsertion, sera le théâtre d'une leçon de botanique sur les plantes comestibles... et d'une dernière dégustation.

On regagne le début du parcours par la rue de la Bonne-Dame, aux murs égayés par les giroflées. Une aire de pique-nique sera aménagée sur les pelouses et la terrasse de l'Espace du Vin, ouvert en décembre dernier et une vente de vouvray sera proposée.



DÉCOUVRIR L'AOC VOUVRAY

Le vignoble

Sur la rive droite de la Loire, en amont de Tours, l'appellation s'étend bien au-delà de la commune de Vouvray, sur plus de 2 000 ha. Le sol argilo-calcaire ou argilo-siliceux repose ici sur du tuffeau, la tendre pierre blanche utilisée dans la région pour la construction des châteaux.

L'encépagement

Présent dès le IV^e siècle, le chenin (ou « pineau de Loire »), est le seul cépage utilisé ici.

Les vins

Toujours blanc, le vouvray arbore une robe d'un jaune paille soutenu. Tendres et vifs, les blancs secs offrent un nez d'acacia, de coing et d'amande. Séduisants dès leur prime jeunesse, ils développent au fil des années une incomparable richesse d'arômes. Le demi-sec conjugue avec bonheur suavité et nervosité, douceur et fraîcheur. Nés d'arrière-saisons ensoleillées, les moelleux sont d'exceptionnels nectars aux arômes complexes de pêche, de muscat et de miel. Leur prédisposition à vieillir est prodigieuse : certains deviennent centenaires ! Enfin, le vouvray fines bulles ajoute à ses notes fruitées et florales une touche minérale qui reflète le terroir.



IDÉE DE WEEK-END

2 jours / 1 nuit en chambre d'hôtes 3 épis, à partir de 69,50 € par personne.

Cette offre comprend :

- dîner dans une guinguette en bordure de la Loire ;
- petit-déjeuner ;
- participation à la randonnée vouvray, le dimanche ;
- en option, au choix, visite du château de Chenonceau ou promenade commentée en bateau sur la Loire.

Renseignements et réservations : 02 47 70 37 34 ou www.tours-tourisme.fr

IDÉE DE REPORTAGE

Les sites troglodytiques

La plus importante concentration de lieux troglodytiques se situe dans le Val de Loire, qui recèle des curiosités et des trésors architecturaux : des milliers de kilomètres de coteaux parsemés de logis seigneuriaux, refuges, chapelles, maisons de fortune, champignonnières, caves ou piscines... Lors des « Rendez-vous troglos » de 2010, plus de 25 000 visiteurs ont ainsi exploré 200 sites insolites, parmi lesquels la ravissante vallée de Vernou-sur-Brenne.



Touraine



13 Loir-et-Cher (7,5 km – 2h30)

Dimanche 4 septembre, départs entre 8h30 et 9h de la « Confrérie des vignerons de Oisly et de Thésée » (cave coopérative), à Oisly.

Cette balade au cœur des vignes se déroule sur le point haut du département du Loir-et-Cher, au niveau de la ligne de partage des eaux. Le sauvignon y constitue les deux tiers de l'encépagement, aux côtés du gamay, du cô, du cabernet franc et du chenin.

Après avoir traversé une jeune plantation dans la plaine de la Vache, on aperçoit la silhouette d'un chêne historique, le chêne Gaillard.

La première pause s'effectuera en musique autour d'une dégustation de sauvignon et de fromage de chèvre. Les petites croupes visibles ici et là dans le paysage caractérisent le terroir de la nouvelle appellation touraine-oisly, qui fera l'objet d'une présentation.

L'arrêt suivant aura pour décor une parcelle de vigne qui sert à sélectionner les meilleurs clones pour les transmettre aux pépinières viticoles. L'occasion d'en savoir plus sur la multiplication des vignes grâce à un technicien de la chambre d'agriculture : greffage, plantation et sélection massale.

On visitera pour finir le chai d'une exploitation viticole avec des explications sur les méthodes de production. Une dégustation de touraine rouge sera accompagnée de boudin noir et de charcuterie.

À l'arrivée, un touraine mousseux sera servi aux participants, qui auront la possibilité d'acheter du vin à la cave coopérative et de se restaurer sur une aire de pique-nique.



DÉCOUVRIR L'AOC TOURAINE

Le vignoble

L'aire d'appellation, très vaste, s'étend des limites de l'Anjou aux portes de la Sologne, sur 104 communes d'Indre-et-Loire et 42 du Loir-et-Cher. De la variété des sols naît une palette de vins : rouges, blancs, rosés, effervescents.

L'encépagement

Une nouvelle réglementation est en cours. Le sauvignon sera l'unique cépage sur les blancs. Le cô – cépage historique plus connu sous le nom de malbec – et le gamay domineront les rouges. Les rosés et les fines bulles pourront être issus de nombreux cépages.

Les vins

Le gamay donne des vins légers et gouleyants aux arômes caractéristiques de fruits rouges, qui s'épanouissent dans les deux ans. Plus charpentés, les vins d'assemblage allient cette fraîcheur à la structure des autres cépages et évoluent favorablement après trois à quatre ans de garde. Très vifs et aromatiques, les blancs sont des vins secs aux arômes de genêt, de chèvrefeuille, de fruits exotiques et d'agrumes. Pour les nouvelles AOC touraine-oisly et touraine-chenonceaux (blancs), les rendements seront moins élevés et l'élevage sur lie sera obligatoire.

IDÉE DE REPORTAGE

Montrichard

À 18 km de Oisly, cette petite ville en bordure du Cher est dominée par un important donjon médiéval. On y trouve des maisons à colombages et de nombreux sites troglodytiques.





VINS DE LOIRE



À PROPOS D'INTERLOIRE

— L'Interprofession des vins d'appellation de Loire – InterLoire – **3^{ème} Interprofession des vins d'appellation de France**, regroupe les territoires du Pays nantais, de l'Anjou, de Saumur et de la Touraine autour de **46 appellations** réparties sur 43 000 hectares. Elle rassemble **4 000** viticulteurs, **15** coopératives et **60** maisons de négoce qui produisent 2 200 000 hl, dont 20 % sont destinés à l'export. La commercialisation des vins représente 280 millions de bouteilles vendues par an, soit 9 bouteilles par seconde et un total de 30 000 emplois directs.

— InterLoire s'inscrit au cœur de la **3^{ème} région de vins d'appellation de France**, avec pour mission la défense et la promotion des vins de Loire.

CETTE MANIFESTATION EST ORGANISÉE AVEC LE SOUTIEN DE :



Secrétariat d'État
au Tourisme



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Val de Loire entre
Saumur-Loire et Chalonnes
inscrit sur la Liste du
patrimoine mondial en 2000





VINS DE LOIRE

Contacts Presse

Thomas Marko & Associés

Marjorie Aridon - T. 01 53 20 38 75
marjorie.a@tmarkoagency.com

Camille Fiévet - T. 01 53 20 38 76
camille.f@tmarkoagency.com

InterLoire

Responsable communication et oenotourisme :
Anne-Sophie Lerouge

Sophie Beauclair - T. 02 47 60 55 41
s.beauclair@vinsdeloire.fr

Photos libres de droits téléchargeables sur le site d'InterLoire
(code d'accès sur demande) www.vinsdeloire.fr