

# AOC Coteaux du Giennois



L'histoire des vignobles du Centre-Loire remonte aux premiers siècles de notre ère, déjà Pline l'Ancien mentionnait l'existence de vignes en bord de Loire.

Les vignobles ne sont reconnus comme tels que plusieurs siècles plus tard grâce à des communautés qui les mettent en valeur. C'est vers le XIIème siècle qu'ils connurent leur véritable essor, principalement grâce aux différents monastères de la région.

Du XIIème au XVème siècle, les vins du Centre-Loire se retrouvent sur les tables de nombreuses cours royales. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la Cour du Roi Charles V à Paris. Après un développement continu, la crise phylloxérique qui frappe la France à la fin du XIXème siècle, détruit en totalité les vignobles de la région.

Les vignerons replantent alors leurs parcelles avec le cépage Sauvignon particulièrement bien adapté à la région. Sauvignon, Pinot Noir, accompagné du Gamay et Pinot Gris produiront des vins de grande qualité et assureront une notoriété grandissante au vignoble.

## COTEAUX DU GIENNOIS

Situé aux environs de Gien, il couvre 137 hectares s'étendant notamment sur les coteaux et terrasses de Gien ainsi que sur plusieurs communes du Pays : Bonny-sur-Loire, Beaulieu-sur-Loire, Ousson-sur-Loire, Briare et Thou. Le vignoble est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1998. Les vignes sont plantées sur des sols siliceux ou calcaires, réputés pour produire d'excellents vins et la récolte moyenne des Coteaux du Giennois se situe aux alentours de 6400 hl par an. Les vendanges débutent entre la dernière semaine de septembre et la première semaine d'octobre. Elles commencent par la récolte des Sauvignons et se terminent en général par les cépages rouges.

Vinifiés pour être bus dans les trois premières années, certains millésimes vous surprendront par leur capacité de garde.



## La Confrérie des Hotteux du Giennois



Des confréries, sous le patronage de Saint-Vincent, se donnent pour mission de susciter et promouvoir la qualité des crus et, par leurs fêtes et manifestations, de maintenir les traditions du folklore local.

## Des vins à découvrir :

Blanc : Cépage Sauvignon. S'apprécie avec fruits de mer, poissons et fromages de chèvre.

Rosé : assemblage de Pinot et Gamay. En apéritif, idéal avec grillades.

Rouge : essentiellement Pinot noir avec présence de Gamay en assemblage.

Vin équilibré qui accompagne viandes rouges et fromages.

## Visites des caves / Dégustation / Vente :

Les ventes en bouteilles sont réalisées à 90% par des producteurs (40 exploitations), et 10% par la coopérative.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération.*