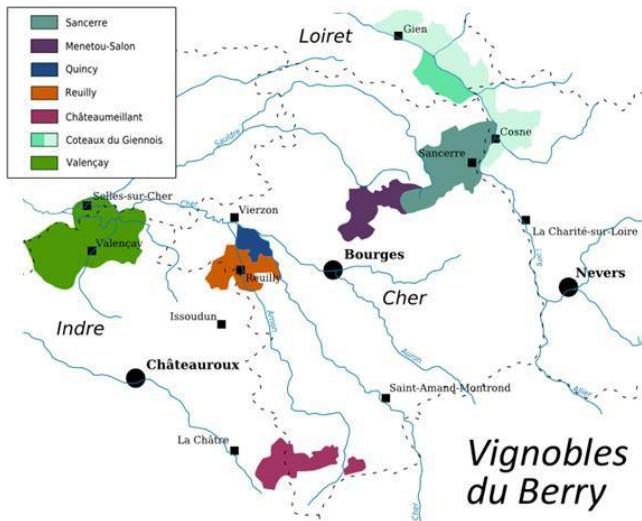


# VALENÇAY ROUGE



TROC – 02 Juin 2022

Claude SAUZET  
Marie-Line SAUZET

Annick VALETTE  
Jean-Guy VALETTE

# SOMMAIRE

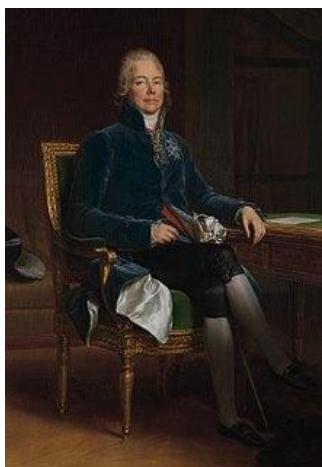
1- HISTORIQUE de L'AOC VALENÇAY	3
2- L'AIRE GEOGRAPHIQUE	4
3 - APERÇU GEOLOGIQUE ET PAYSAGES	6
4 - CLIMATOLOGIE	7
5 – ENCÉPAGEMENT en VALENÇAY ROUGE	8
1- Gamay	8
2- Pinôt noir	8
3- Côt	9
4- Cabernet franc	9
5- Cabernet sauvignon	9
6 - VINIFICATION EN ROUGE	10
7 - LES VINS DE VALENÇAY	11
8 - LES PRODUCTEURS PRÉSENTÉS	11
➤ EARL Hubert et Olivier SINSON	12
➤ Domaine Francis JOURDAIN	13
➤ Vignoble Jean-François ROY	14

## **1- HISTORIQUE de L'AOC VALENÇAY**

La vigne est présente à Valençay depuis le 10ème siècle. Des écrits datant de 965 mentionnent sa présence à Valençay, comme partout ailleurs dans la Loire. Implantée d'abord par les romains, les vins de Valençay seraient aussi devenus vins de moines si l'on en croit les trois Abbayes présentes sur l'aire d'appellation puis développée plus spécialement par le Prieuré de Valençay. En 1800, sur injonction de Bonaparte et avec son aide financière, Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord achète le Château de Valençay. Fidèle ambassadeur de l'art de vivre en Berry, le Prince de Talleyrand a su faire connaître ce duo unique (fromage /vin) lors des repas fastueux organisés au château. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la crise du phylloxera touche durement le vignoble. Avec la mécanisation, l'enjambeur apparaît dans les années 1960-1970 et remplace le cheval. Le Valençay est classé en AOVDQS en 1970. Les techniques en viticulture et œnologie ont bien évolué depuis 50 ans (vendange en vert, table de triage, cuve en inox, pressoir électrique puis pneumatique, etc.). L'appellation d'origine contrôlée est obtenue en 2004 pour les vins et en 1998 pour les fromages.

C'est un cas unique en France, Valençay est la seule région où s'ancrent deux produits d'appellation d'origine différents sous un même nom : la pyramide de fromage de chèvre et les vins.

**L'appellation d'origine contrôlée Valençay est réservée aux vins tranquilles rouges, aux vins tranquilles blancs et aux vins tranquilles rosés.**



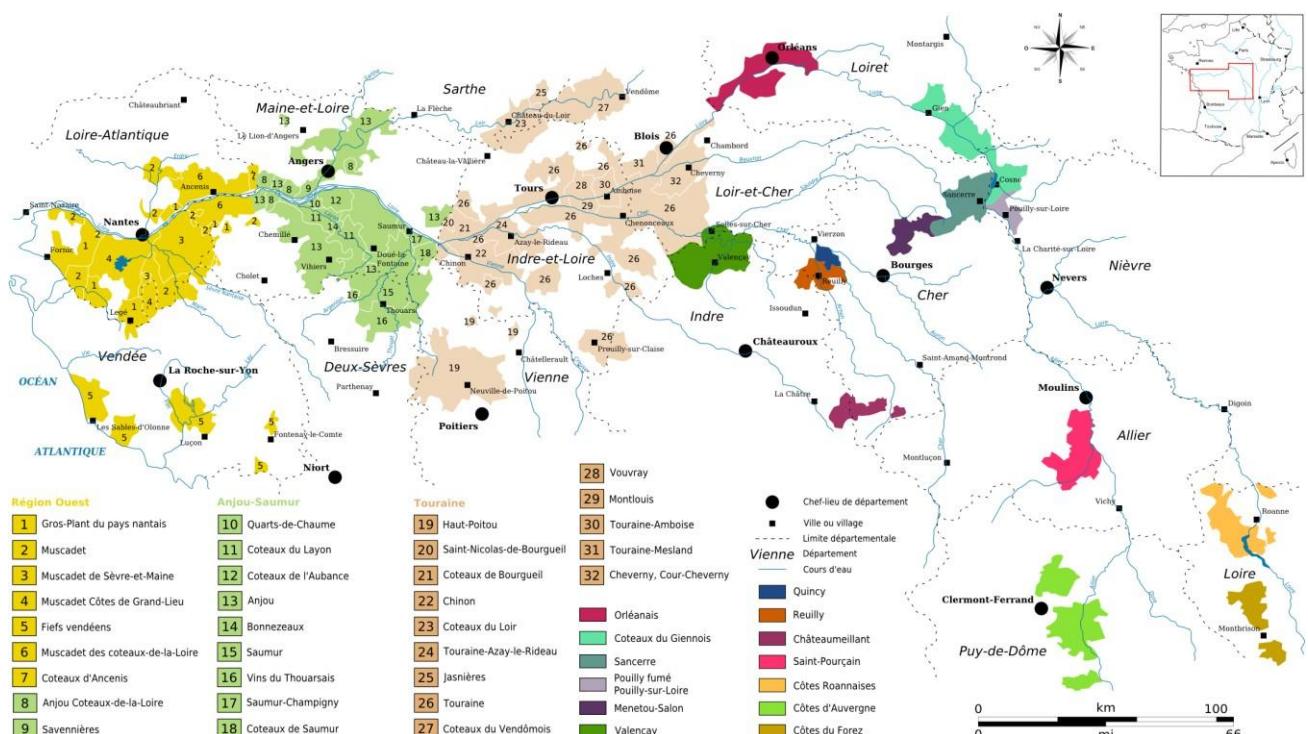
## 2- L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'AOP Valençay fait partie du Centre Loire.

La Haute-Loire abrite les plus célèbres appellations de la région: Loire-Sancerre et Pouilly-fumé, avec un certain nombre d'appellations moins connues comme Orléans, Valençay, Quincy et Côtes du Forez. Le Sauvignon Blanc issu de ces zones viticoles est imité partout à travers le monde !

Bien que modeste par sa taille, si cette zone viticole se distingue de ses voisines et qu'on lui accorde un statut à part, c'est précisément parce que ses vins et son terroir sont très différents de ceux de la Touraine, de l'Anjou, et surtout du Pays Nantais.

Dans cette région centre Loire, l'appellation Valençay est celle qui se rapproche le plus de la Touraine. Beaucoup de ses producteurs produisent aussi du Touraine.

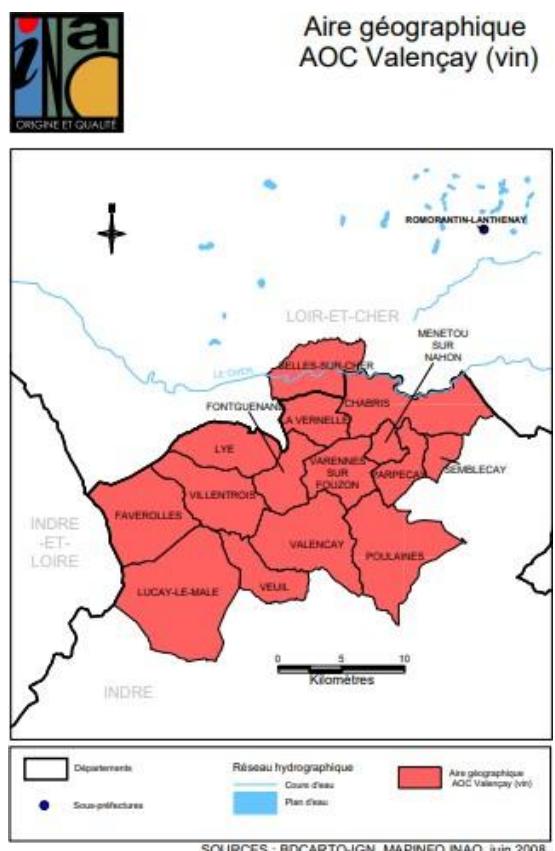


Le vignoble s'étend sur la rive gauche du Cher autour du village de Valençay situé à quarante kilomètres au nord-ouest de Châteauroux. Ce vignoble se situe au nord de l'Indre et au sud du Loir-et-Cher.

L'Appellation AOP Valençay est située sur douze communes et deux départements (Indre et Loir-et-Cher) :

**Département de l'Indre** : Chabris, Fontguenand, Lucay-le-Male, Lye, Menetou-sur- Nahon, Poulaines , Valencay, Val-Fouzon, La Vernelle, Veuil , Villentrois-Faverolles-en -Berry.

**Département de Loir-et-Cher :** Selles-sur-Cher



Le syndicat des vins AOP Valençay a un nouveau président Jean-François Roy depuis 2019, vigneron à Lye. Il est accompagné dans ses missions par deux vice-présidentsPhilippe Augis et Olivier Sinson, tous deux vignerons à Meusnes (Loir-et-Cher).

L'Appellation d'Origine Contrôlée des vins de Valençay, existe depuis 2004. Cette reconnaissance est le résultat du travail que les viticulteurs ont mené pour assurer la qualité de leurs vignes et de leurs vins. Cette démarche a permis d'étendre leurs marchés, dont la reconnaissance est croissante, auprès des professionnels de la gastronomie et du vin, comme des consommateurs. Ils font face à une demande en hausse, notamment sur les blancs et à l'export.

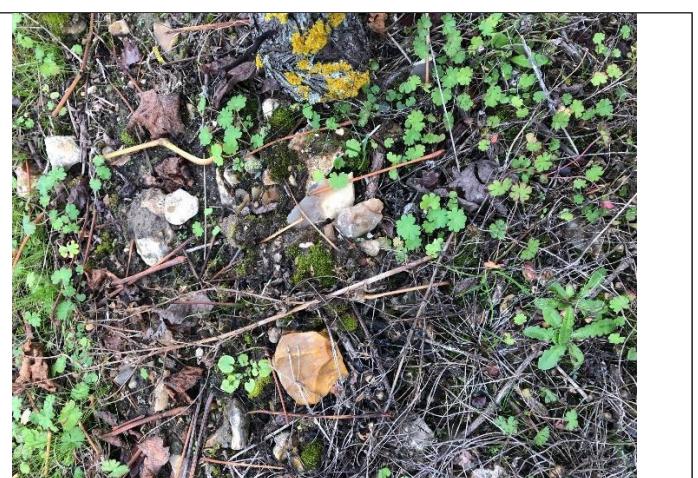
### 3 - APERÇU GEOLOGIQUE ET PAYSAGES :

Le paysage, marqué par de nombreux petits boisements, des restes bocagers, et par le massif de la forêt de Valençay, est fermé. Les parcelles de vigne se situent préférentiellement sur les rebords du plateau dégagés par l'érosion, ainsi que sur les petites éminences du paysage.

La vigne profite de sols à **perruches** (argiles à silex à forte charge caillouteuse), **d'argiles à cosse** du Sénonien et du Turonien à forte charge caillouteuse et de terressablos-graveleuses.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin présentent des sols principalement développés :

- au sud de la zone géographique, dans les niveaux crayeux tendres du Turonien (rendzines, sols bruns calcaires) et **les argiles à silex** du Crétacé supérieur (sols bruns lessivés ou d'érosion),
- au sud-est de la zone géographique, dans les matériaux argilo-sableux de l'Eocènedétritique, présentant parfois une **charge caillouteuse notable**,
- au nord de la zone géographique, près des vallées du Cher et du Fouzon, principalement dans les calcaires lacustres du Berry et de Beauce de l'Eocène et de l'Aquitaniens (rendzines et sols bruns calcaires), et plus ponctuellement dans les formations argilo-sableuses de Sologne (Burdigalien).



## **4 - CLIMATOLOGIE :**

C'est un climat tempéré océanique dégradé.

Le climat océanique dégradé se distingue, dans le climat régional de la région centre-Val de Loire, par des températures moyennes et minimales légèrement plus élevées et des maximales légèrement plus fraîches au cours de la période végétative de la vigne.

Les vignes sont plantées sur des coteaux à pente moyenne, dominant le Cher sur sa rive gauche et ses affluents. Le vignoble est ici protégé des perturbations par les forêts de Brouard et de Gâtines.

Le cumul de pluviométrie est ainsi réduit, limitant les excès d'eau, gage d'une bonne concentration des baies en sucre et autres composés aromatiques.

La pluviométrie moyenne s'établit sur 50 ans à 740 mm (826 mm à Civray) avec un ensoleillement moyen de 1840 heures (1888 heures à Civray).

Ces sols permettent un captage de la chaleur le jour pour la restituer la nuit ce qui favorise croissance et maturité des raisins.

## 5 - ENCÉPAGEMENT :

*Nous proposons de ne seulement aborder que les VINS ROUGES*

Dans l'AOP Valençay, les cépages autorisés sont le **Gamay**, le **Pinot noir**, le **Côt**, le **Cabernet franc** et le **Cabernet Sauvignon**.

Il s'agit d'un vin d'assemblage avec une préférence pour le gamay (maximum 60 %) pour les rouges.

### 1. Gamay :

Le gamay est un cépage bourguignon qui existe depuis le 14ème siècle. Par peur d'une concurrence avec le pinot noir de Bourgogne, le gamay est finalement arraché et planté dans le Beaujolais, de Mâcon jusqu'à Lyon. Ces sols siliceux et granitiques lui conviennent parfaitement, et il donne ici le meilleur de lui-même. Mais, **il est aussi planté un peu partout** en France comme en Lorraine, **dans la Vallée de la Loire**, en Bugey, en Savoie, en Auvergne.

C'est un cépage noir à jus blanc aux grappes et aux baies juteuses de taille moyenne. Le gamay est précoce et très productif et il a besoin d'être limité pour que la qualité l'emporte sur la quantité. La taille courte des sarments l'hiver et la densité élevée de pieds de vigne à l'hectare sont les méthodes qui lui permettent de produire des vins rouges très fruités, frais et gourmands.

### 2. Pinot noir :

Natif de Bourgogne, le Pinot Noir est un cépage mystérieux et complexe. Il est à l'origine des plus grands vins rouges de Bourgogne et a largement contribué à la renommée de la région dans le monde entier. Interprète du terroir par excellence, il est capable de restituer avec brio toutes ses nuances.

Cépage rouge des régions septentrionales, le pinot noir est précoce et à maturation lente. Adapté aux terroirs argilo-calcaire et aux climats continentaux, ce cépage est délicat pour sa couleur et sa structure et trouve donc ses terrains de préférence en Centre-Loire pour exprimer sa finesse et son élégance.

Une cuvaison de durée moyenne permet d'obtenir des vins rouges légers et fruités développant des arômes de fruits rouges (griotte, cerise, fraise des bois). Une cuvaison plus longue donnera des vins ayant une structure plus affirmée ainsi qu'un bouquet plus puissant (pruneau, notes épicées, cerises kirschées, vanille).

Le jus du Pinot noir étant incolore, les grains sont macérés et fermentés avec leur peau qui contient les pigments colorés. C'est après cette étape, plus ou moins longue, que le jus va prendre cette jolie couleur rouge cerise légèrement pourpre.

### **3. Côt :**

Le côté a beaucoup voyagé ! Au Moyen-âge il était en effet cultivé dans l'Yonne. A Bordeaux, il entrait dans l'élaboration des vins clairets. Il porte différents noms : malbec à Bordeaux ou auxerrois à Cahors.

En Vallée de la Loire aujourd'hui, il n'entre plus que dans l'AOC Touraine et Valençay.

C'est un très ancien cépage rouge aux grappes et aux baies de taille moyenne à la chair fondante, juteuse et sucrée. Très sensible au gel, aux maladies et aux changements de température, il est très productif s'il est préservé et s'il atteint une bonne maturité.

### **4. Cabernet franc :**

Le cabernet franc est l'un des plus anciens cépages rouge du bordelais. Le Libournais est son terroir de prédilection.

Les vins issus du cabernet franc sont de coloration moyenne avec des tannins fins, des arômes subtils de petits fruits rouges et d'épices. En assemblage avec le merlot et le cabernet-sauvignon, il confère au vin complexité et bouquet d'arômes. Il produit des vins fruités que l'on peut boire jeune mais dont les grands millésimes peuvent être de longue garde.

C'est un cépage plus précoce que le cabernet-sauvignon ce qui lui permet d'être également planté plus au nord, jusqu'en Vallée de la Loire.

### **5. Cabernet sauvignon :**

Le cabernet-sauvignon est un des cépages phares de Bordeaux. C'est un grand cépage rouge tant par sa superficie d'encépagement (2ème cépage le plus planté) que par sa qualité.

Les baies du cabernet-sauvignon sont petites avec une peau épaisse. Cette pellicule le protège des gelées de printemps et de la pourriture avant les vendanges.

Le cabernet-sauvignon donne au vin de la puissance, de la structure et une complexité qui se révélera après quelques années de garde. Doté d'une richesse aromatique aux notes de fruits noirs, de violettes, et de framboises, il produit des vins distingués, reconnus pour leur persistance en bouche.

## 6 - VINIFICATION EN ROUGE

La récolte des raisins se fait à maturités, soit, de façon manuelle ou mécanique.

La vendange manuelle est parfois triée, soit à la vigne soit à la cave avec une table de tri, ce qui permet d'enlever les grappes pourries ou insuffisamment mûres.

La vendange manuelle est généralement éraflée puis mise en cuve.

Une macération pré-fermentaire à froid est quelquefois pratiquée.

La fermentation alcoolique peut démarrer, le plus souvent après un levurage. Commence alors le travail d'extraction des polyphénols (tanins, anthocyanes) et autres éléments du raisin.

L'extraction se faisait par pigeage, opération qui consiste à enfoncer le chapeau de marc dans le jus en fermentation. Plus couramment, l'extraction est conduite aussi par des *remontages*, opération qui consiste à pomper le jus depuis le bas de la cuve pour arroser le chapeau de marc et ainsi lessiver les composants qualitatifs du raisin.

Les températures de fermentation alcoolique peuvent être plus ou moins élevées, avec une moyenne générale de 28 à 35 degrés au maximum de la fermentation.

La chaptalisation est réalisée si le degré naturel est insuffisant : cette pratique est réglementée.

À l'issue de la fermentation alcoolique suit l'opération de décuvage qui donne le vin de goutte et le vin de presse.

La fermentation malolactique se déroule après mais est dépendante de la température.

Le vin est soutiré et mis en fût ou cuve pour son élevage. L'élevage se poursuit pendant plusieurs mois (6 à 24 mois) puis le vin est collé, filtré et mis en bouteilles.

## 7 - LES VINS DE VALENÇAY

### *Les chiffres à retenir pour l'appellation*

- Superficie plantée : 165 Ha
- Cépages dominants :
  - ❖ GAMAY N
  - ❖ Sauvignon B
- Vins produits :
  - ❖ 75 % rouges et rosés
  - ❖ 25 % blancs
- Production : environ 7600 hl
- Densité pieds à l'hectare minimum 6000 pieds/Ha
- Rendement maxi
  - ❖ En rouge et rosé 55 hl à 65 hl/Ha
  - ❖ En Blanc 60 à 68 hl/Ha
- Nombre d'opérateurs 31 dont :
  - ❖ Viticulteurs particuliers 20
  - ❖ Caves coopératives 3
  - ❖ Négociant 1

## 8 - LES PRODUCTEURS PRÉSENTÉS

### ❖ EARL Hubert et Olivier SINSON - 41130 MEULNES

- Prestige

### ❖ Vignoble Jean-François ROY – 36600 LYE

- Signature
- Alliance

### ❖ Domaine Francis JOURDAIN 36600 LYE

- Les Griottes
- Les Terrajots
- Vermeil

**EARL Hubert et Olivier SINSON**  
**1397 rue des vignes**  
**41130 MEUSNES**  
**Tel : 02 54 71 00 26**  
**[www.vins-sinson.com](http://www.vins-sinson.com)**

Viticulteurs depuis quatre générations aux confins du Berry, de la Sologne et de la Touraine, Hubert et Olivier SINSON recherchent en permanence à offrir une production de qualité. Les vins sont élaborés dans le respect de la tradition, en production raisonnée avec un outil de production moderne. La vinification des blancs se fait avec une fermentation de 12 à 15 jours.

Le vignoble SINSON est présent sur le marché national et international, à travers une clientèle de particuliers, restaurants et distributeurs à l'exportation.

L'exploitation est conduite avec la participation dans une CUMA avec 9 viticulteurs. Cette coopérative permet de disposer de tous les matériels –tracteurs-enjambeurs-machines à vendanger-et également embouteilleuse...

#### **Certification**

Le Domaine a obtenu en 2020 la Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3 par l'organisme certificateur CERTIS

#### **❖ AOC Valençay Rouge "Prestige"**

Ce vin est un assemblage de Côt, Gamay et Pinot Noir.

Le Côt est un vieux cépage de la région qui donne un vin de caractère très charpenté, que vous apprécierez avec des viandes rouges, le gibier et les fromages de chèvre de la région. Le Gamay et le Pinot Noir apportent à ce vin de la souplesse.

A consommer à 16° C.

**Domaine Francis JOURDAIN**  
**24 Les Moreaux**  
**36600 LYE**  
**Tel : 02 54 41 01 45 - [www.domainejourdain.com](http://www.domainejourdain.com)**

Héritage familial, le domaine, situé sur les crêtes des Coteaux du Cher, existe depuis déjà plusieurs siècles. De ce sol si particulier, certains taillaient la pierre à fusil sous l'époque napoléonienne, d'autres déjà, travaillaient les vignes et élaboraient leur vin.

Francis Jourdain et sa compagne Sophie, tous les 2 passionnés par l'alchimie du vin, ont trouvé tout naturel que de veiller aujourd'hui sur ce terroir, cette expression unique que l'on retrouve dans leurs produits.

Afin de préserver ce potentiel, le travail dans un souci du respect des équilibres : celui de la vigne et de son terroir, celui de l'alchimie de la fabrication du vin.

Fondé en 1960, ce domaine familial (32 ha) a été repris en 1990 par Francis Jourdain qui avait auparavant exercé durant une dizaine d'années une activité de conseil en arboriculture, il est secondé par Sophie depuis 2008. Son chai est situé près d'une très belle « loge » de vignes, dans la commune de Lye.

Dans les vignes conduites en culture raisonnée, avec enherbement de toutes les lignes, désherbage sur le rang, qui permet de réguler la vigueur de chaque vigne.

Vendange à la machine, macération avec contrôle de température avec une recherche de maintenir les arômes et accompagnement par un œnologue.

**❖ VALENÇAY Rouge – Les Griottes**

**Vinification** : Assemblage de Gamay, Côt et Pinot Noir - Macération pré-fermentaire à froid - Elevage en cuve pendant 1 an.

**Dégustation** : Sa robe d'un beau rouge rubis avec quelques reflets violets exprime la richesse et la sobriété de notre Terroir. Sa tendresse et son caractère lui confèrent des arômes de fruits rouges très mûrs.

**Service** : Servi légèrement chambré (12°C), il s'accommode parfaitement avec viandes grillées ou viandes rouges mais il saura attendre la délicatesse d'un plateau de fromages.

**❖ VALENÇAY Rouge – Les Terrajots Rouge**

**Vinification** : Assemblage équilibré de Gamay, Pinot Noir et Côt - Vendanges manuelles et sélection de grappes - Macération pré-fermentaire à froid pendant une semaine.

**Dégustation** : D'une belle robe intense et pourpre, ce vin dégage une puissance aromatique de fruits rouges légèrement compotés et tendrement vanillés. Ces tanins soyeux enveloppent pleinement le palais pour donner une finale persistante et fruitée.

**Service** : Servi légèrement chambré (12°), il accompagnera avec subtilité et élégance tajines et volailles aux épices.

**❖ VALENÇAY Rouge – Cuvée Vermeil**

**Vinification** : Assemblage équilibré de Gamay, Côt et Pinot Noir - Après pré-clarification naturelle, une dégustation de l'ensemble des vins avec l'appui d'un œnologue permet de sélectionner et d'assembler cette cuvée. Ensuite, elle est élevée pendant un an en barriques.

**Dégustation** : Sa robe d'un beau rouge rubis avec quelques reflets "tuilés" exprime toute la noblesse d'un passage en barriques. Sa tendresse et son caractère lui confèrent des arômes de vanille; avec une note finale épicee; témoins de caractères boisés.

**Service** : Servi chambré (15°C) il s'accommode parfaitement avec viandes rouges marinées en sauce (cerf, biche, chevreuil...)

**Vignoble Jean-François ROY**  
3 rue des acacias  
36600 LYÉ  
Tel 02 54 41 00 39  
[www.jeanfrancoisroy.fr](http://www.jeanfrancoisroy.fr)

L'exploitation se situe sur la commune de Lye aux confins de la Touraine de la Sologne et du Berry sur le canton de Valençay au nord de l'Indre, région Centre , agréablement vallonnée au prestigieux château lié en partie à Talleyrand.

Propriétaire récoltant depuis 1989 sur le site, fort d'une tradition familiale, modernise et agrandit régulièrement le domaine, actuellement d'une superficie de 30 hectares, se répartissant sur plusieurs communes : **La Vernelle, Fontguenand, Lye pour 20 hectares en Valençay et 10 hectares en Touraine sur la commune de Meusnes .**

Une démarche fondée sur le choix de techniques respectueuses de l'environnement et inscrites dans un cahier des charges TERRA VITIS.

Jean-François ROY vient d'obtenir la certification niveau 3 Haute Valeur Environnementale HVE afin de :

- Favoriser le développement de la biodiversité en maintenant un écosystème viticole vivant.
- Assurer la transparence des interventions et des pratiques donc maîtriser la traçabilité.

L'exploitation sera reprise par les enfants - 2 frères ROY - Benjamin et Antoine - avec un développement commercial affirmé qui viennent d'ouvrir une cave...

### ❖ AOP VALENÇAY SIGNATURE

**Cépages** : Gamay 50%, Pinot noir 35%, Côt 15%

**Terroir** : Perruche, Pierres et Limons Superficie : 6 ha

**Vinification** : Mise en cuve dès le ramassage du raisin, surveillance des températures en cuve thermorégulée, fermentation de 6 à 8 jours. Assemblage en cuve des trois cépages après fermentation

**Elevage** : en cuve inox 6 à 8 mois pour un mariage harmonieux

**Dégustation** : -Œil : Rouge vif avec des reflets brillants -Nez : Fruits rouges, fraise, griotte –

**Bouche** : Vin rouge léger, le gamay et le pinot noir apportent sa légèreté et son fruité tandis que le malbec, cépage de caractère, sert de lien à cette alliance.

**Accord mets et vins** : Il accompagne les viandes blanches, rouges grillées ou en sauces mais aussi sur les fromages Servir entre 13 et 14°C

**Potentiel de garde** : 5 ans

### ❖ AOP VALENÇAY ALLIANCE

**Cépages** : Pinot noir 60%, Gamay 30%, Côt 10%

**Terroir** : Argile-tuffeau, Perruche pierres et limons Superficie : 2 ha

**Vinification** : Les grappes sont ramassées à la main, mises en caisse et placées dans la cuve. Elles sont gardées sous contrôle de température à 25°C pendant une période de 21 jours. Les trois cépages sont assemblés avant fermentation

**Elevage** : Le passage en fûts de chêne s'effectue pendant 10 mois

**Dégustation** : -Œil : Rouge brique -Nez : Vanille, fruits rouges et grillé

**Bouche** : Soyeux et élégant, les tanins sont souples

**Accord mets et vins** : Vin rouge léger accompagnant les viandes blanches et les viandes rouges grillées ainsi que les fromages de chèvre Servir entre 15 et 18°C

**Potentiel de garde** : 7-8 ans