

DOSSIER DE PRESSE

## LE CABERNET FRANC EN VAL DE LOIRE

---

# 2000 ANS D'HISTOIRE



« *Le cépage rouge le plus ancien de France* »

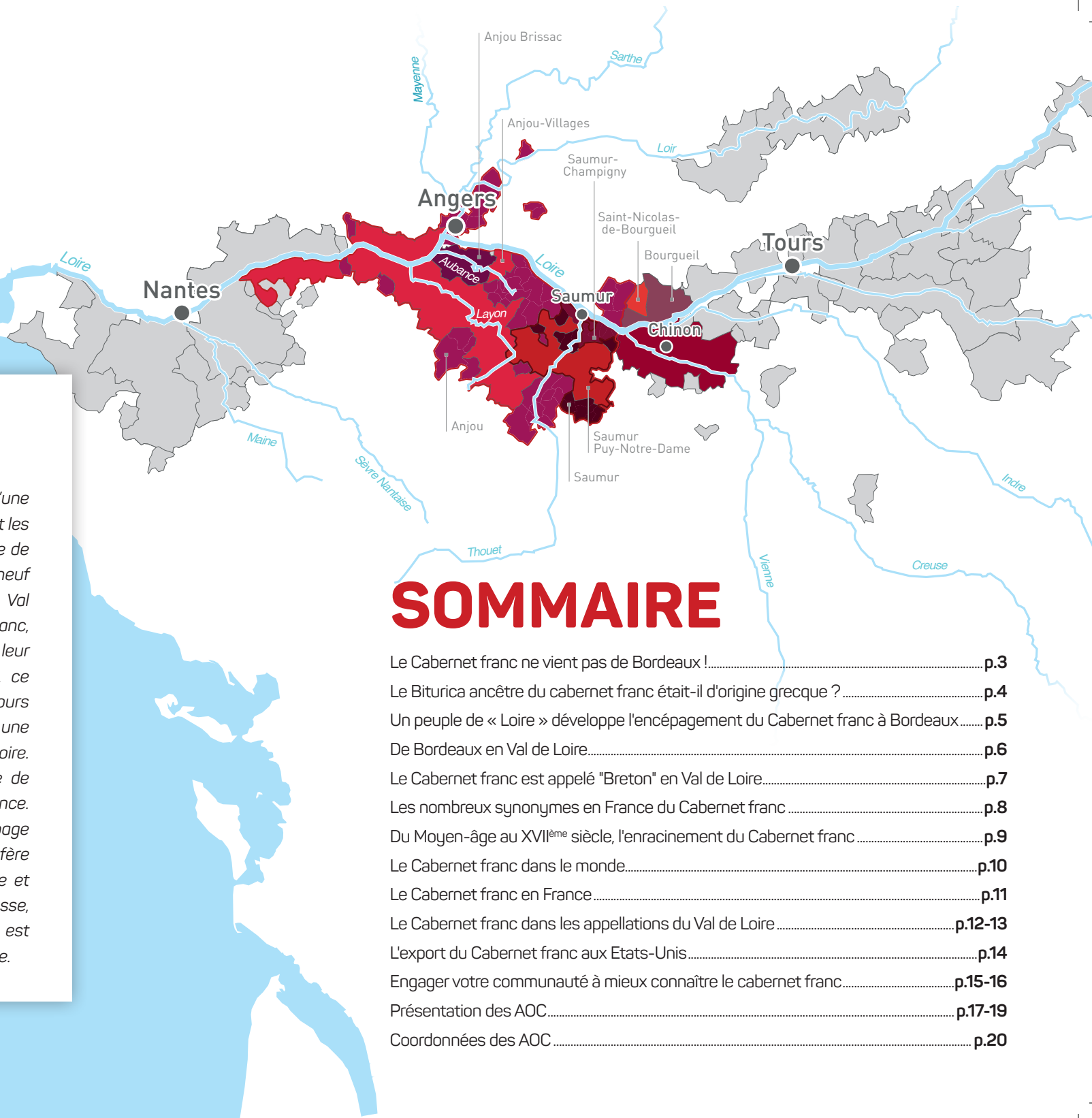
Louis Bordenave, Cabernet franc, p 51, Collection de l'ampélogue, Editions Féret, 2016

## Avant-propos

*Le Cabernet franc dans la Loire est issu d'une histoire très ancienne que les vigneronnes et les vignerons du Val de Loire avaient envie de raconter. En s'associant aujourd'hui, les neuf appellations principales de vin rouge du Val de Loire qui produisent du Cabernet franc, portent une volonté commune : affirmer leur fierté de travailler cette noble matière, ce cépage extraordinaire qui a voyagé au cours des siècles et s'est adapté, pour trouver une forme d'expression bien à lui en Val de Loire. Le Cabernet franc est ici dans la zone de production la plus septentrionale de France. Il est majoritairement utilisé en mono-cépage dans les vins du Val de Loire, ce qui lui confère un caractère reconnaissable où sa force et sa fraîcheur sont à l'équilibre, sa souplesse, toujours appréciée. Le Cabernet franc est l'interprète exigeant des terroirs de la Loire.*

## SOMMAIRE

Le Cabernet franc ne vient pas de Bordeaux !.....	p.3
Le Biturica ancêtre du cabernet franc était-il d'origine grecque ? .....	p.4
Un peuple de « Loire » développe l'encépagement du Cabernet franc à Bordeaux.....	p.5
De Bordeaux en Val de Loire.....	p.6
Le Cabernet franc est appelé "Breton" en Val de Loire.....	p.7
Les nombreux synonymes en France du Cabernet franc .....	p.8
Du Moyen-âge au XVII <sup>ème</sup> siècle, l'enracinement du Cabernet franc .....	p.9
Le Cabernet franc dans le monde.....	p.10
Le Cabernet franc en France.....	p.11
Le Cabernet franc dans les appellations du Val de Loire .....	p.12-13
L'export du Cabernet franc aux Etats-Unis.....	p.14
Engager votre communauté à mieux connaître le cabernet franc.....	p.15-16
Présentation des AOC.....	p.17-19
Coordonnées des AOC .....	p.20



# Le Cabernet franc ne vient pas de Bordeaux !



Son origine est antérieure à la constitution du vignoble de Bordeaux et il faut aller la chercher du côté espagnol pour la retrouver.

L'histoire de l'introduction des cépages dans les régions françaises est complexe, mais plusieurs chercheurs s'accordent sur le fait que le Cabernet franc proviendrait d'une plante plus ancienne du nom de Biturica, dont l'origine est mal connue. On la suppose cependant venue d'Espagne après une période d'acclimatation :

« L'hypothèse selon laquelle l'apparition de la vigne Biturica résulterait d'un effort fait en vue d'implanter sur la côte nord de l'Espagne une viticulture jusque-là méditerranéenne et confinée dans le bassin de l'Ebre peut ainsi s'appuyer sur de sérieux arguments. »<sup>2</sup>

Après son adaptation au nord de l'Espagne, Biturica serait arrivée en Aquitaine. Le Cabernet franc « pourrait être sous un nom différent, un

descendant de l'antique Biturica »<sup>3</sup>. L'origine pyrénéenne allait en effet fournir des plantes adaptées au climat humide.

Des formes proches de Cabernet franc existent depuis très longtemps au pays basque espagnol dans le vignoble de Txakoli, qui sont le Morenoa et le Txakoli noir. En langue basque, ils sont appelés Ondarrabi beltza ce qui veut dire « noir de Fontarabie »<sup>4</sup>.

---

***Des formes proches  
de Cabernet franc existent depuis  
très longtemps au pays basque  
espagnol***

---

<sup>2</sup> Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> s, p 124, Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

<sup>3</sup> id, p 160.

<sup>4</sup> Louis Bordenave, Cabernet franc, p 8, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016.

# Avant d'arriver dans le pays basque, le Biturica était-il d'origine grecque ?



Nous savons que la vigne a été introduite en France par les grecs de Phocée six siècles avant JC, dans la région appelée Narbonnaise, aussi est-il légitime de s'interroger sur la provenance originelle du Biturica.

Plusieurs scientifiques rapprochent le Biturica au nom de Balisca ou Basilica, un cépage cultivé en Epire, une région du Nord de la Grèce.

En réalité, de récentes études génétiques, grâce à l'outil moléculaire, permettent aujourd'hui de démontrer la proximité du Cabernet franc et de ses descendants (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère) avec le fond génétique des Pyrénées basques et de Navarre <sup>5 6 7</sup>. Grâce à différents

marqueurs appliqués au Cabernet franc et à ceux du Txakoli noir et du Morena, les profils génétiques montrent une réelle proximité entre eux, avec un grand nombre d'allèles en commun qui pourraient être des descendants ou une sélection de Biturica.

***Nous savons que la vigne  
a été introduite en France  
par les grecs de Phocée  
six siècles avant JC***

<sup>5</sup> T. Lacombe, article Contribution à l'étude de l'histoire évolutive de la vigne cultivée *vitis vinifera* L. par l'analyse de la diversité génétique neutre et de gènes d'intérêt, 2012

<sup>6</sup> JM Boursiquot, article Parentage of Merlot and related winegrape cultivars of southwestern of France, Australian Journal, 2008

<sup>7</sup> Les références scientifiques 9 et 10 sont citées par Louis Bordenave, Cabernet franc, p 9, Collection de l'ampélogologie, Editions Féret, 2016

# Un peuple de « Loire » développe l'encépagement du Biturica à Bordeaux



Les Bituriges sont un peuple de la Gaule qui contrôlait autrefois le trafic de l'étain et la circulation des marchandises entre une partie de la Loire et le Rhône. Le territoire de ce peuple était conséquent puisqu'il couvrait les départements actuels du Cher et de l'Indre, remontait jusqu'à Sancerre au Nord, contrôlait une partie de la Loire et de l'Allier, et à l'Ouest s'étirait jusqu'à la frontière avec Touraine et celle avec le Poitou<sup>8</sup>. Leur capitale était la ville de Bourges.

Lors de la Guerre des Gaules, les Bituriges s'associent à Vercingétorix en 52 avant JC et se battent contre les romains, à Alésia. César gagne la bataille et déporte les Bituriges qui avaient pris part au combat, dans la région de Bordeaux. Les Bituriges prennent alors le nom de Bituriges Vivisques et fondent la ville de Burdigalia (Bordeaux).

La première mention de leur installation dans cette région est signalée chez le géographe Strabon<sup>9</sup> à la transition entre le 1<sup>er</sup> siècle avant JC et le 1<sup>er</sup> siècle après JC. Les Bituriges construisent des relations commerciales fortes avec les Basques et Aquitains qui vivent dans la région basque des Pyrénées :

« Les trouvailles archéologiques préromaines indiquent en effet chez eux un commerce plus actif, et plus d'ouvertures sur le dehors que n'en avaient les autres peuples du bassin de la Garonne »<sup>10</sup>. Il semble que les Bituriges aient cherché à proximité de leur nouvelle région et dans un climat semblable, des plantes adaptables pour produire leur vin localement : « Ils ont introduit des vignes en abondance de cette zone, pour cultiver eux-mêmes et produire leur propre vin »<sup>11</sup>. A la même époque, Pline l'ancien (23-39 après JC) et Columelle<sup>12</sup> l'agronome romain, mentionnent le peuple des Bituriges<sup>13</sup>, et font aussi référence à un cépage nouvellement ajouté à la nomenclature romaine des cépages : le « Biturica » ou « Biturigiaca ».

**Les Bituriges construisent des relations commerciales fortes avec les Basques et Aquitains qui vivent dans la région basque des Pyrénées**

<sup>8</sup> Christophe Batardy, « Le Berry antique - De la carte au modèle-chorème », Revue archéologique du Centre de la France, t. 43, 2004, p. 253-258 (ISSN 1951-6207)

<sup>9</sup> Strabon, Géographie, IV, 2, 1

<sup>10</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>ème</sup> s.*, p 122, Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

<sup>11</sup> Louis Bordenave, *Cabernet franc*, p 7, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016

<sup>12</sup> Columelle, RR, III, 2, 19

<sup>13</sup> Pline, *Histoire Naturelle*, IV, 108

# De Bordeaux en Val de Loire



Si l'on se fie aux textes anciens, la présence de la culture de la vigne en Val de Loire n'est mentionnée qu'à partir du VI<sup>ème</sup> siècle<sup>14</sup>. Cependant, les différentes recherches archéologiques faites en Loire-Atlantique, à Piriac<sup>15</sup> et dans la vallée de la Loire<sup>16</sup>, montrent des témoignages de viticulture et de production de vin, en particulier à Chênehuttes-les-tuffeaux<sup>17</sup> (appellation Anjou), Saint-Patrice (appellation Bourgueil), Crouzilles (appellation Chinon), et à Thésée (appellation Touraine). Les datations des archéologues sont aujourd'hui données : entre le I<sup>er</sup> siècle et le III<sup>ème</sup> siècle après JC, il existait bien une production de vin en Val de Loire.

Ces vignobles du Val de Loire sont donc antiques, d'origine gallo-romaine. Cependant, ces recherches archéologiques ne disent pas s'il s'agissait déjà de plantation du cépage Cabernet franc ou *Biturica* qui serait remonté depuis Bordeaux ! L'argument avancé concernant la présence du Cabernet franc en Val de Loire est généralement mis sur le compte des puissantes alliances commerciales qu'il y avait entre les bordelais et les bretons, particulièrement au Moyen-âge. Les navigateurs bretons transportaient

de nombreuses marchandises depuis l'estuaire de la Gironde aux portes de la Loire : « *Il ne serait pas étonnant qu'en ce cas en bien d'autres du même genre, les transplantations de cépages eussent suivi l'exportation du vin* »<sup>18</sup>.

---

**La présence de « vignes bordelaises » est en effet attestée pour la première fois par écrit, dans le proche Anjou, dès le XI<sup>ème</sup> siècle sous la dénomination de « Plant de Bordeaux ».**

---

En 1055, le Comte d'Anjou sollicite des religieuses de l'abbaye du Ronceray d'Angers, la cession d'une terre proche de la confluence de la Loire et de la Maine, où il déclare vouloir planter une vigne dont il dit qu'elle sera formée du plant bordelais. Si nombre de spécialistes ont interprété « *Plant de Bordeaux* » comme du Cabernet franc, aucun texte historique ne confirme cette thèse et rien ne dit qu'il s'agisse de Cabernet franc. Il est en effet possible que ce fut un autre plant.

<sup>14</sup> Grégoire de Tours, Histoire des Francs, VI, 44 et IX, 17

<sup>15</sup> Guy Saindrenan, La vigne et le vin en Bretagne, Chronique des vignobles armoricains, Origines, activité, disparitions et réussites du Finistère au Pays nantais, p 40, éditions Coop Breizh, 2011

<sup>16</sup> Alain Ferdière, La viticulture romaine, Université de Tours, UMR 7324 Citeres-lat, 2007 in Atlas archéologique de Touraine, Elisabeth Zadora-Rio, 2007

<sup>17</sup> Samuel Leturcq, Benoît Musset, La viticulture en Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIX<sup>e</sup> siècle. Une histoire de vigneron. Christian Asselin; Pascal Girault. Le Val de Loire, terre de chenin, Les caves se rebiffent, pp.24-29, 2017, 978-2-9560094-1-2. hal-01967325

<sup>18</sup> Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>ème</sup> s, p 160 Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

# Le Cabernet franc est appelé « Breton » en Val de Loire



Tableau anonyme nommé « François Rabelais » datant du XVII<sup>e</sup> siècle exposé au musée national du Château et des Trianons.

En Anjou-Touraine, le nom « vin breton » ou « plant breton » est d'un usage courant pour désigner le Cabernet franc.

Le penseur et écrivain François Rabelais (1494-1553) le mentionne pour la première fois dans son roman *Gargantua* écrit en 1534 : « J'entends de ce bon vin breton, lequel poinct ne croist en Bretagne mais en ce bon pays de Verron »<sup>19</sup>. Le Véron est un territoire qui fait partie de l'appellation Chinon.

Plusieurs théories sont invoquées pour justifier de ce nom, mais la plus vraisemblable vient du fait que les noms des vins étaient souvent issus du lieu du commerce. Le *Breton* ou *Berton* serait appelé ainsi parce que c'est à Nantes ou dans les ports voisins que sont allés le chercher les vigneron et les vigneronnes du Val de Loire<sup>20</sup> : « Le nom breton relève de la pratique des désignations fondées sur

le toponyme du lieu d'approvisionnement. Dans ce cas, breton n'est pas un gentilé, les vignes ne sont pas bretonnes ; ce sont des marchands bretons qui assuraient l'approvisionnement en vins et en plants dans des ports à Nantes et ses environs... »<sup>21</sup>. Une autre théorie met en avant que le lieu d'approvisionnement des plants de Cabernet franc, était le port de Capbreton, à l'embouchure de l'Adour dans les Landes.<sup>22</sup>

---

**Pour les ampélographes,  
l'identité Breton-Cabernet franc  
ne fait aucun doute.**

---

<sup>19</sup> François Rabelais, *Gargantua*, p222 dans Rabelais, Les Cinq livres des faits et dits de Gargantua et Pantagruel, Edition intégrale bilingue, Marie-Madeline Fragonard, Edition Quarto Gallimard, 2017.

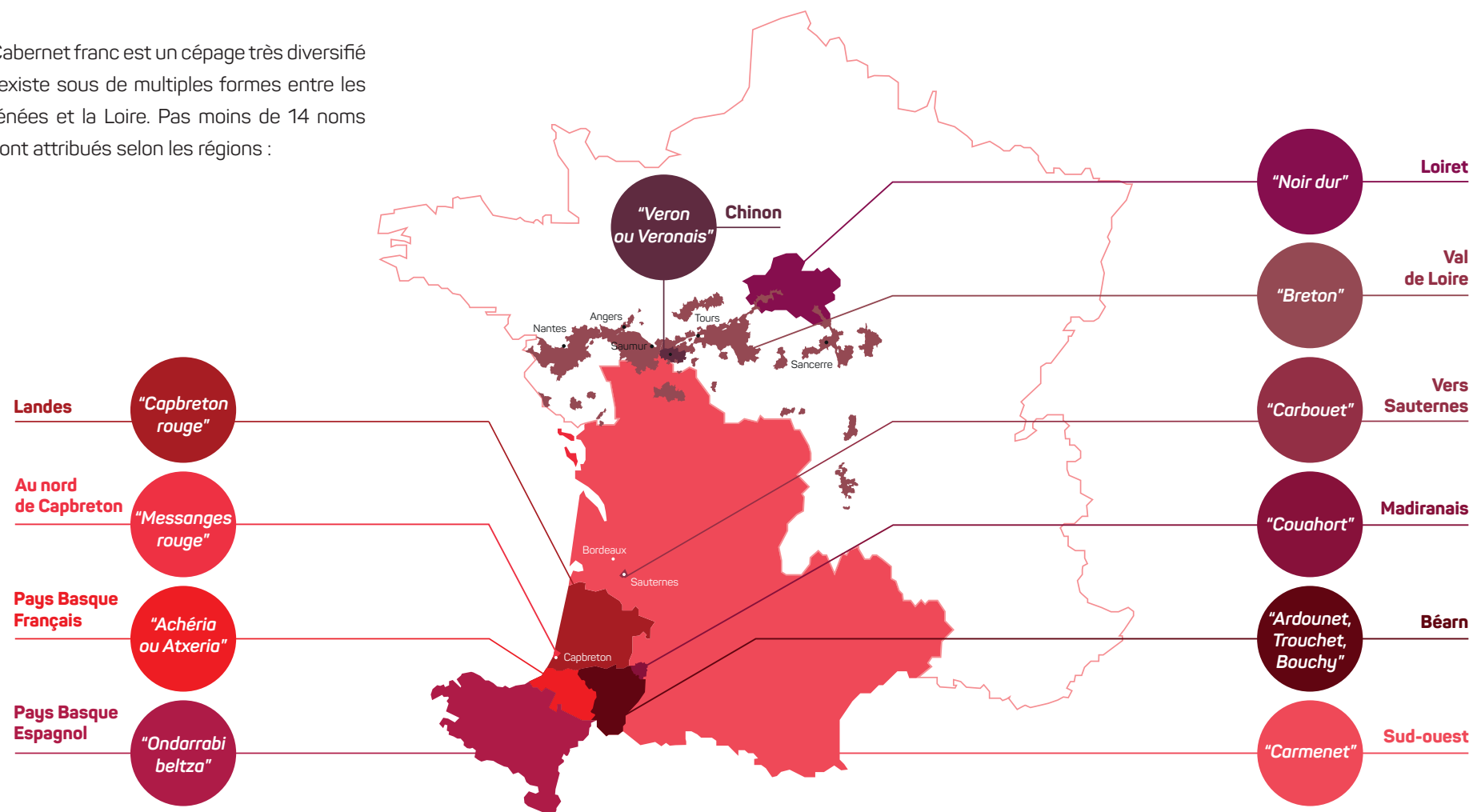
<sup>20</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> s.*, p 159 Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

<sup>21</sup> Henri Galinié, Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850), Recherches sur l'histoire des cépages, 13. 2019. halshs-02106540.

<sup>22</sup> Guy Lavignac, cité par Louis Bordenave, *Cabernet franc*, p 5, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016.

# Les nombreux synonymes en France du Cabernet franc d'après Louis Bordenave <sup>23</sup>

Le Cabernet franc est un cépage très diversifié qui existe sous de multiples formes entre les Pyrénées et la Loire. Pas moins de 14 noms lui sont attribués selon les régions :



<sup>23</sup> Louis Bordenave, *Cabernet franc*, p 12 à 14, Collection de l'ampélogue, Editions Féret, 2016

# Du Moyen-âge au XVII<sup>ème</sup> siècle, l'enracinement du Cabernet franc :



1415, miniature des « Très Riches Heures du Duc de Berry » peint une scène de vendange sur laquelle s'ouvrent les fenêtres de l'altière demeure que ce grand seigneur possédait à Saumur.

Les spécialistes s'accordent sur le fait que le Cabernet franc est, depuis le Moyen-âge, une des bases de la production de vin rouge<sup>24</sup>, même si les surfaces restent modestes.

Les documents séculaires énoncent peu les cépages, ni même la couleur du vin, aussi il est difficile de mesurer raisonnablement l'implantation de ce cépage. Toutefois, le Moyen-âge est la période où la viticulture monastique avec le développement du christianisme et conjointement celui de la viticulture princière d'une part, puis la viticulture attachée aux châteaux<sup>25</sup> d'autre part, ont participé à l'expansion de la viticulture en général et ipso facto, à l'enracinement du Cabernet franc.

La Vallée de la Loire avec la présence des familles royales sur de longues périodes historiques, ses nombreux châteaux et abbayes, ont favorisé la culture de la vigne en s'appuyant sur une position géographique avantageuse grâce aux connexions commerciales de la Loire et de ses affluents, à

l'océan Atlantique. Cela permettait aux grands marchands du Nord - Angleterre et Flandres - de venir s'approvisionner facilement en vin. D'ailleurs, le premier acte écrit, relatif à l'exportation des vins dans les ports d'Outre-Manche, date de 1154 et il est signé en Anjou : il mentionne « *les vins d'Anjou* ».

Au début du XVII<sup>ème</sup> siècle, le Cardinal de Richelieu aurait lui-même accéléré le développement du Cabernet franc en Vallée de la Loire en demandant à la région bordelaise, l'envoi en nombre de milliers de greffons pour replanter la région en particulier à Fontevraud, Chinon et Saint-Nicolas de Bourgueil.

***Le Cardinal de Richelieu  
aurait lui-même accéléré le  
développement du Cabernet franc  
en Vallée de la Loire.***

<sup>24</sup> Louis Bordenave, *Cabernet franc*, p 14, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016.

<sup>25</sup> Matthieu Lecoutre, *Atlas historique du vin en France, de l'antiquité à nos jours*, p22, Editions Autrement, 2019.

<sup>26</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>ème</sup> s*, p 186 à 193 Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

# Le Cabernet franc dans le monde <sup>27</sup>

**+ de 45 000 ha** de cabernet franc sont plantés dans le monde :



**FRANCE**  
**33 171 ha**  
**+ de 73%**  
de l'encépagement mondial de Cabernet franc



**ITALIE**  
**5 700 ha**  
Lombardie, Latium, Frioul-Vénétie, Julienne, Sicile, Trentin-Haut-Adige, Vénétie.



**CHINE**  
**3 000 ha**  
**0,4%**  
de l'encépagement dans le pays



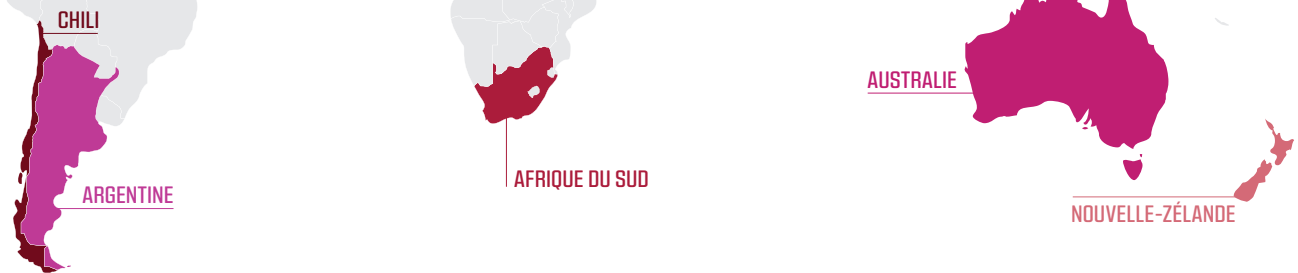
En Chine, Le Cabernet franc est présent dans toutes les grandes régions productrices de vins (Péninsule de Jiaodong, Changli, Tianjin et Xinjiang). Un des meilleurs vins chinois n'est autre qu'un Cabernet franc 2013 du Tiansi Vineyards Skyline de Gobi dans le Xinjiang, le Turkestan oriental, l'une des cinq régions autonomes de la République populaire de Chine.

**ÉTATS-UNIS**  
**1 500 ha**  
principalement en Californie (Napa et Sonoma)

**UTILISÉ PRINCIPALEMENT EN ASSEMBLAGE :**

MERLOT CABERNET SAUVIGNON

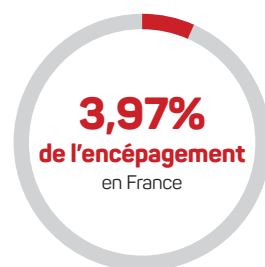
**1 800 ha** restant dans le monde :  
*Chili, Canada, Espagne, Bulgarie, Slovaquie, Croatie, Afrique du Sud, Argentine, Australie et Nouvelle-Zélande.*



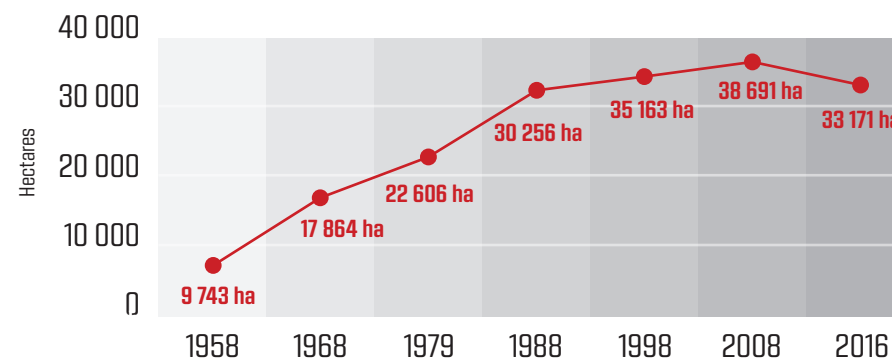
<sup>27</sup> Grand Atlas des vignobles de France de Benoît France, Plantgrape (site web de l'IFV, INRA sur les cépages), études France Agrimer et OIV, site web dico-du-vin.fr, site web exquis.ca.

# Le Cabernet franc en France <sup>28</sup>

## PLANTATION DU CABERNET FRANC :

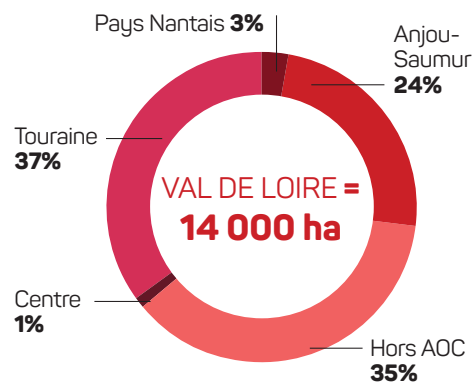


## ÉVOLUTION DES SURFACES DE CABERNET FRANC EN FRANCE

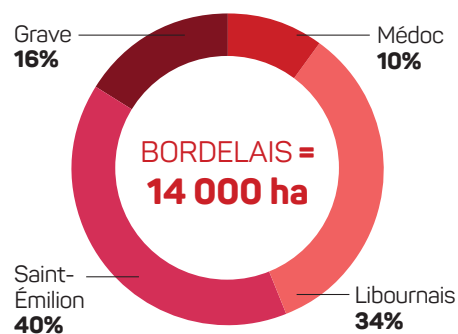


## LES ZONES DE PRODUCTION DE CABERNET FRANC EN FRANCE :

Le Bordelais et le Val de Loire sont à égalité du point de vue des surfaces :



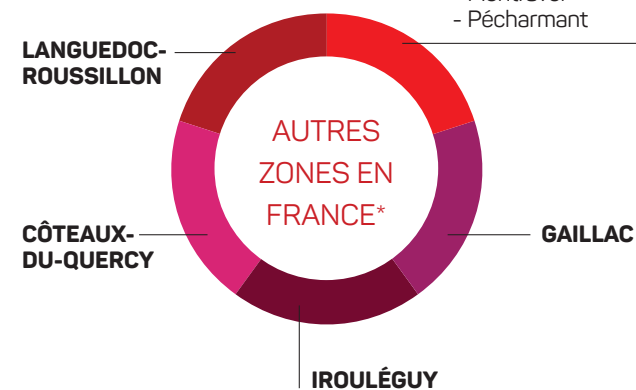
Souvent travaillé en mono cépage



Utilisé en assemblage avec le Cabernet sauvignon et Merlot.

### BERGERACOIS :

- Bergerac
- Côtes-de-Bergerac
- Montravel
- Pécharmant



\*Plus de 5 000 ha restants répartis dans d'autres régions de France ( graphique non proportionnel ).

<sup>28</sup> www.vinsvalde Loire.fr, Grand Atlas des vignobles de France de Benoît France, Plantgrape (site web de l'IFV, INRA sur les cépages), études France Agrimer et OIV, site web dico-du-vin.fr

# Le Cabernet franc dans les appellations du Val de Loire



D'après Louis Bordenave, le Cabernet franc est « sans doute le cépage rouge le plus ancien »<sup>29</sup>. Le Val de Loire réunit de bonnes conditions pour produire un grand Cabernet franc grâce à ses terroirs d'excellence et ses petits rendements. Il peut s'apprécier dès son plus jeune âge et développe dans ce cas un fruité incomparable, parfois ample. En vieillissant, le Cabernet franc du Val de Loire garde une fraîcheur avec des tanins soyeux qui ne sèchent pas, bien au contraire. Il mûrit bien sur les différents terroirs.

Dans le vignoble de l'Anjou, le sous-sol est composé principalement de schistes ardoisiers, de schistes gréseux et carbonifères ainsi que des roches volcaniques, toutes provenant du Massif Armoricaïn. Entre les vignes de l'Anjou et du Saumurois, apparaît la transition entre le socle ancien à l'ouest et le bassin sédimentaire à l'est. Dans le vignoble de Saumur et de Touraine, le sous-sol est composé de craie tuffeau et de sables et argiles à silex du Bassin Parisien. Les terrasses des bords de Loire et de Vienne quant à elles, sont faites de sables et de graviers roulés par les cours d'eau et déposés

au fil du temps. Cette diversité géologique contribue à l'apparition d'une multitude de sols aux expositions toutes différentes les unes des autres, influençant grandement le choix des cépages et les pratiques des vigneronns et des vigneronnes.

La Loire et ses nombreux affluents jouent un rôle modérateur appréciable dans le vignoble. En favorisant l'existence d'une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne, elle contribue à la très grande diversité des vins.

---

**14 000 ha**  
en Val de Loire :

**42%** de la surface de ce cépage en France.

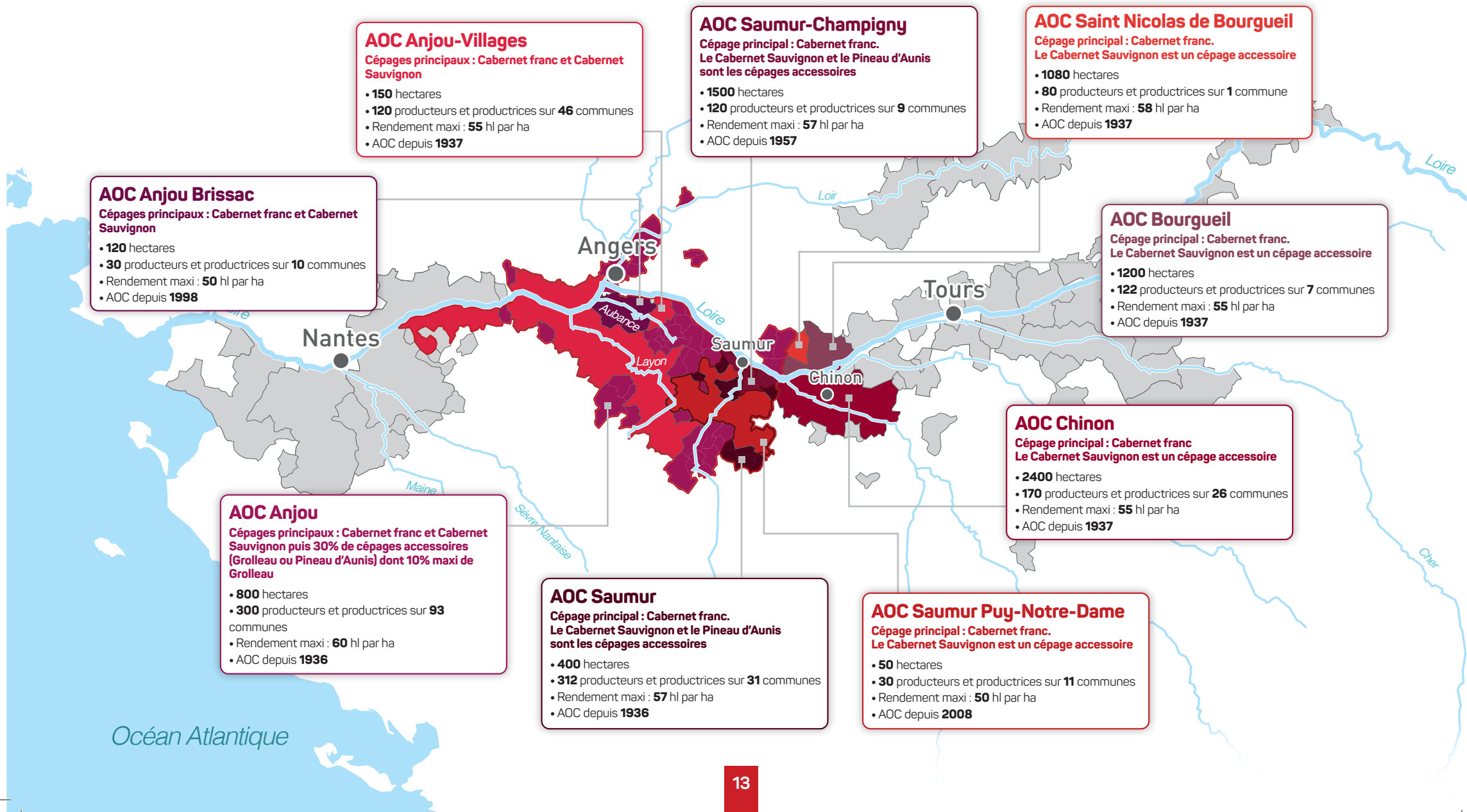
**25%** de l'encépagement du Val de Loire qui compte **56 900 ha** de vignobles.

**56%** de l'encépagement rouge du Val de Loire.

---

<sup>29</sup> Louis Bordenave, *Cabernet franc*, p 51, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016.

# Au fil de la Loire, d'amont en aval, le Cabernet franc dans les appellations du Val de Loire



# L'export des vins du Val de Loire aux Etats Unis

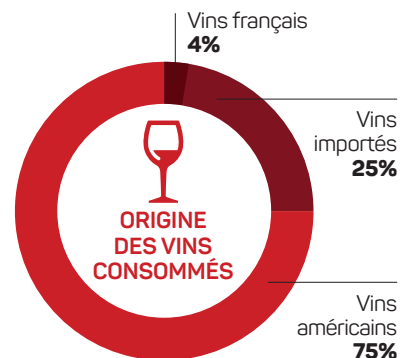
## L'EXPORT DES VINS DU VAL DE LOIRE VERS LES ETATS-UNIS



CROISSANCE CONTINUE DES EXPORTATIONS :

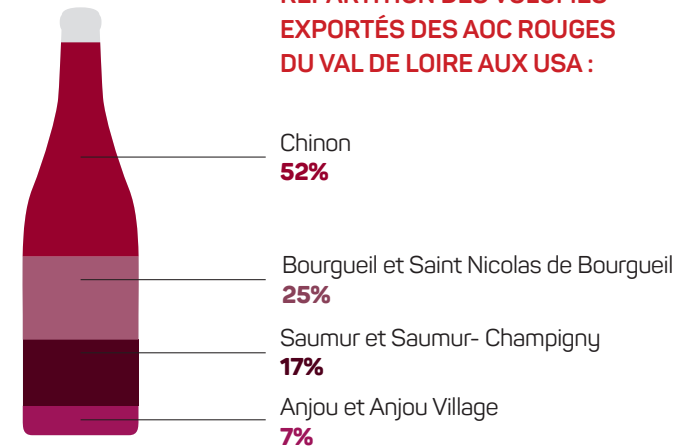


## LA CONSOMMATION DE VINS AUX ETATS-UNIS

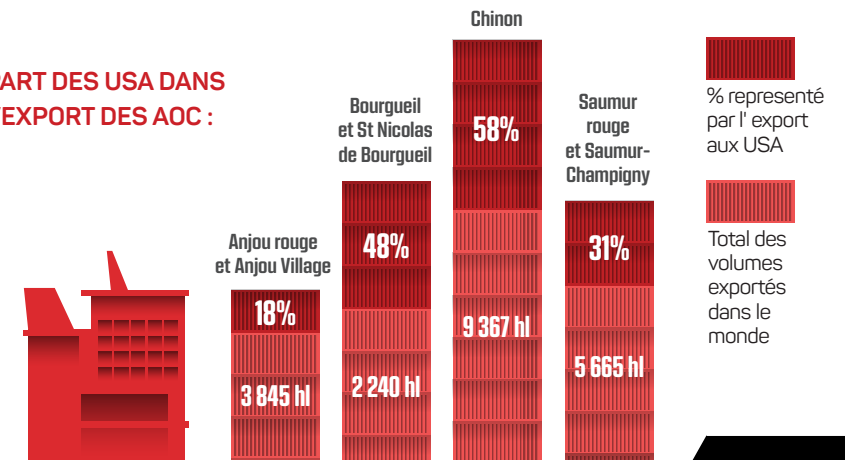


## LES ROUGE DU VAL DE LOIRE - CABERNET FRANC

RÉPARTITION DES VOLUMES EXPORTÉS DES AOC ROUGES DU VAL DE LOIRE AUX USA :



PART DES USA DANS L'EXPORT DES AOC :



# Engager votre communauté à mieux connaître le Cabernet franc :



## **La France est le premier producteur mondial de Cabernet franc :**

**VRAI**, 73% des surfaces de Cabernet franc dans le monde sont en France.

## **Le Cabernet franc est majoritairement utilisé en assemblage dans la région de Bordeaux :**

**VRAI**, il est assemblé avec du Cabernet Sauvignon et/ou du Merlot.

## **Le Val de Loire a autant de surfaces plantées en Cabernet franc que la région de Bordeaux :**

**VRAI**, l'encépagement du Cabernet franc en Val de Loire est de 14 000 hectares exactement comme en Bordelais.

## **Il y a 52% de Cabernet franc dans le célèbre Château Cheval Blanc de Saint-Emilion ?**

**VRAI**, Château Cheval Blanc est l'un des grands crus classés à assembler le Cabernet franc à hauteur de 52% avec le Merlot (43%) et le Cabernet sauvignon (5%). L'autre grand cru de Saint-Emilion qui assemble le Cabernet franc à hauteur de 60% est le Château Ausone.

## **C'est un peuple gaulois qui a développé le Cabernet franc à Bordeaux ?**

**VRAI**, les Bituriges se sont installés à Bordeaux à la fin du I<sup>er</sup> siècle avant JC et au début du I<sup>er</sup> siècle après JC et ont implanté l'ancêtre du Cabernet franc à Bordeaux.



## **Le Cabernet franc ne se cultive qu'en France :**

**FAUX**, ce cépage est planté sur environ 45 000 ha dans le monde dont 33 171 ha en France.

## **Le Cabernet franc est originaire de Bordeaux :**

**FAUX**, l'ancêtre du Cabernet franc viendrait du nord de l'Espagne.

## **La Chine est le deuxième pays producteur de Cabernet franc dans le monde :**

**FAUX**, c'est l'Italie.

## **Le Cabernet franc vieillit mal ?**

**FAUX**, il peut se conserver de longues années tout en gardant sa fraîcheur.

# Engager votre communauté à mieux connaître le Cabernet franc :



## JEU DE QUESTIONS

**Quelles sont les deux régions françaises où l'encépagement du Cabernet franc est le plus important ?**

**RÉPONSE :** vignobles du Bordelais et du Val de Loire.

**Quel est le vignoble du Val de Loire qui exporte le plus de Cabernet franc aux Etats-Unis ?**

**RÉPONSE :** Chinon.

**Citez au moins deux appellations du Val de Loire qui utilisent le Cabernet franc en monocépage ?**

**RÉPONSE :** Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Chinon, Saumur, Saumur-Champigny.

**Quel est l'autre nom du Cabernet franc en Val de Loire ?**

**RÉPONSE :** le Breton.

**Quel est le nom de l'ancêtre du Cabernet franc ?**

**RÉPONSE :** le Biturica.

**Quelle est la date du premier acte relatif à l'export des Vins de Loire ?**

**RÉPONSE :** 1154 signé en Anjou.

**Quel est le nom du sous-sol calcaire que l'on trouve entre la Touraine et l'Anjou ?**

**RÉPONSE :** le tuffeau.

**Quel est l'auteur français qui a le plus écrit sur le vin et cite pour la première fois le "vin breton" ?**

**RÉPONSE :** François Rabelais en 1534 dans le roman « Gargantua ».

**Quelles sont les deux appellations du Val de Loire qui ont implanté le plus de Cabernet franc ?**

**RÉPONSE :** AOC Saumur-Champigny (1500 ha) et Chinon (2400 ha).

# Présentation des AOC



## AOC ANJOU

*une appellation régionale sur  
un terroir unique de schiste !*

Cette AOC régionale se répartit sur 800 ha et est produite par environ 300 vigneron. L'AOC s'étend sur ce qu'on appelle localement « l'Anjou noir », marqué par la présence de schistes ardoisiers. Baigné par ce terroir de schiste et la célèbre « Douceur Angevine » ce climat particulier apporte minéralité et fraîcheur aux vins !



## AOC ANJOU BRISSAC

*des vins élaborés au plus près  
des mines d'Ardoises*

Les vignerons de la région de Brissac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un terroir et d'un savoir-faire capables de marquer l'originalité de la production des vins rouges. Avec abnégation, ces professionnels obtiennent la reconnaissance de l'AOC en 1998. La localisation du vignoble de Brissac (réparti sur 10 communes autour de Brissac), au sud du bassin minier de Trélazé, accentue l'expression minérale à la dégustation, grâce aux veines ardoisières traversant la Loire et présentes sur ces coteaux. Souvent, le cabernet sauvignon accompagne le Cabernet franc dans l'élaboration de cette AOC.



## AOC ANJOU-VILLAGES

*une sélection de parcelles uniques  
sur schiste !*

L'AOC Anjou villages est élaborée à partir de parcelles sélectionnées situées sur 46 communes du Maine-et-Loire et des Deux-Sèvres. Elle couvre 150 ha et est produite par environ 120 producteurs. Situé au cœur du schiste ardoisier, les vins sont profonds avec une structure charpentée !

# Présentation des AOC



## AOC BOURGUEIL

*une AOC : deux terroirs*

Depuis 1 000 ans c'est à Bourgueil que le cabernet franc exprime sa plénitude.

Aujourd'hui, 122 vigneron évoluent sur une superficie de 1200 ha, dans un paysage de coteaux aux pentes douces exposées plein sud.

En fonction des terroirs sur lesquels le Cabernet franc évolue, différents styles de vins de Bourgueil cohabitent, entre vins légers de graviers et grands vins de garde des terroirs de tuffeau.



## AOC CHINON

*l'humanisme en flacon !*

Chinon contient quelque chose que les autres vins n'ont pas. L'humanisme initié par Rabelais, l'ingrédient qui fait le liant entre tous les autres. Déboucher une bouteille de Chinon, c'est boire un « Vin loyal à Rabelais ». Sur les rives de la Vienne, l'appellation la plus importante de vins rouge du Val de Loire raconte son histoire millénaire, la dimension septentrionale du Cabernet franc, la beauté de ses paysages qui s'approprient en sillonnant la campagne, en gravissant les coteaux, en pérégrinant dans les plaines. Le pays imaginaire de la Rabelaisie est celui dont les contours se confondent avec ceux de l'appellation Chinon. Déclinée en Rouge, Blanc et Rosé, l'AOC Chinon est issue du travail de 170 domaines cultivant sur 26 communes, 2 400 ha de Cabernet franc et de Chenin.



## AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

*l'unique appellation communale  
en vin rouge du Val de Loire.*

L'appellation Saint Nicolas de Bourgueil épouse les contours de la commune du même nom, couvrant 1080 hectares, sur les 3645 ha qui la constitue. Le cabernet franc, cépage phare de notre appellation, est cultivé par une centaine de vigneron, dont chacun cherche une interprétation personnelle.

Cette quête individuelle est renforcée par la force d'un collectif toujours en action. Nombreux sont les enfants de vigneron à suivre les traces de leurs parents, voire de leurs grands-parents. Les "néos" motivés, accédant au vignoble, ressemblent à leurs pairs : domaines de tailles moyennes et indépendants. Toutes les structures sont homogènes, des caves particulières et familiales qui laissent place à l'individu et à sa capacité à se construire. Le Vin de Saint Nicolas de Bourgueil est l'un des vins les plus consensuels pour réaliser un compromis avec les desiderata de chaque convive : entre les notes de fruits rouges, tels que la framboise, la fraise, la myrtille et de fleur telle que la pivoine et la violette, l'équilibre d'une acidité franche et croquante, des tanins souples et soyeux forment les vins sveltes et élégants de notre appellation.

# Présentation des AOC



## AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

*l'appellation 100% tuffeau*

Produit sur 9 villages de vigneron autour de Saumur, le Cabernet franc puise ici toute sa fraîcheur dans le tuffeau. Cette roche calcaire confère aux Saumur-Champigny des tannins souples et soyeux, et surtout une grande fraîcheur en bouche. Cette roche permet de créer des vins légers aux arômes de fruits rouges et des vins complexes très concentrés : l'appellation offre ainsi une grande diversité de vins rouges, toujours fruités et équilibrés. Les vigneron du Saumur-Champigny ont ainsi développé des gammes de vins allant de l'apéritif au dessert, du pique-nique au repas gastronomique, et de la table française à la cuisine exotique. Les vigneron du Saumur-Champigny se sont engagés très tôt dans la préservation de leurs sols et de leur environnement. Les travaux de grande ampleur ont commencé en 2004, par des opérations collectives de plantation de haies bocagères pour préserver la biodiversité au sein du vignoble. Aujourd'hui, plus de 90% des domaines ont obtenu une certification environnementale. Les Saumur-Champigny sont présents dans plus de 70 pays. Si les Etats-Unis, la Belgique, le Royaume-Uni et le Canada restent les marchés historiques, de nombreux autres pays émergent comme le Mexique, la Chine ou Taiwan...



## AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME

*fougue et jeunesse d'esprit !*

Au sud du saumurois, les terroirs de l'appellation Saumur Puy-Notre-Dame sont dynamisés par une belle émulation entre les vigneron producteurs.

Entre crétaqué et jurassique, les vins sont charpentés, puissants et harmonieux. Fruits rouges et fruits noirs accompagnent une belle persistance, promesse d'une garde assez longue. 50 hectares sont exploités chaque année pour environ 2500 HL, répartis sur les communes du Puy-Notre-Dame, Brossay, le Vaudelnay notamment mais aussi Berrie, Pouançay dans la Vienne.

Une altitude de 80 m permettant aux vignes d'échapper au gel printanier, pas de chaptalisation, des rendements limités et d'autres critères encadrent cette jeune appellation.



## AOC SAUMUR

*une des toutes premières AOC  
en France - dès 1936 !*

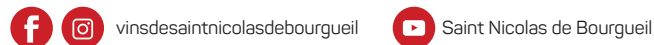
L'observation des meilleurs terroirs et la patience des vigneron donnent aujourd'hui de grands vins en AOC Saumur rouge. Les cuvées qui se découvrent aujourd'hui sur nos tables, franchissent aisément les frontières : de simples retrouvailles entre amis jusqu'à la table gastronomique, ils charment par leur franchise et leur qualité sans fard. Le Saumur rouge c'est 400 hectares de Cabernet franc récoltés, sur des sols calcaires (tuffeau) et également sur jurassique (faille volcanique de Brossay).

## COORDONNÉES DES AOC



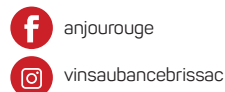
### SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Syndicat des Vins de Saint Nicolas de Bourgueil  
33 Avenue Saint Vincent • 37140 Saint Nicolas de Bourgueil  
**02 47 97 37 08 - 06 51 91 51 23 - contact@stnicolasdebourgueil.fr**



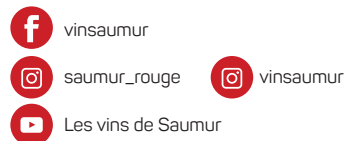
### ANJOU, ANJOU VILLAGES ET ANJOU BRISSAC

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur  
73 rue Plantagenêt • 49024 Angers  
**02 41 88 60 57 - contact@federativiticole.com**



### SAUMUR ET SAUMUR PUY-NOTRE-DAME

FVAS - Les Vins de Saumur  
49 rue du Maréchal Leclerc • 49400 Saumur  
**02 41 51 16 40 - 06 73 35 85 84 - contact@vins-de-saumur.com**

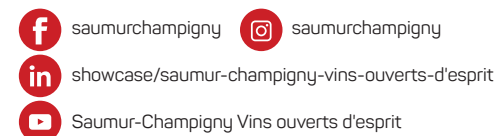


LES VINS DE  
S•A•U•M•U•R



### SYNDICAT SAUMUR-CHAMPIGNY

Syndicat des Producteurs de Saumur-Champigny  
49 rue du Maréchal Leclerc • 49400 Saumur  
**02.41.51.16.40 - 06.28.34.40.22 - infos@saumur-champigny.com**



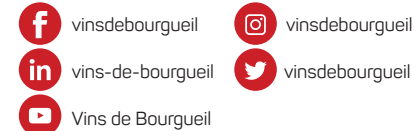
### CHINON

Syndicat des vins de Chinon  
Impasse des Caves Paintées • 37500 Chinon  
**02 47 93 30 44 - 06 85 75 88 31 - contact@chinon.com**



### BOURGUEIL

Syndicat des vins de Bourgueil  
18 place de l'église • 37140 Bourgueil  
**02 47 97 92 20 - 06 33 50 66 59 - contact@vin-bourgueil.com**



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE