

# TOURAINÉ CHENONCEAUX



L'ÉLÉGANCE AU FIL D'UN TERROIR

## HISTOIRE

Dans les années 1990, une équipe de vignerons passionnés et particulièrement soudés s'est fixée comme objectif de faire reconnaître le savoir-faire unique et la qualité des grands vins produits dans la Vallée du Cher. Pendant 20 ans, ils ont travaillé à la sélection des meilleurs terroirs, situés en haut de coteaux des rives du Cher, ainsi qu'à la définition de l'identité des vins de Touraine Chenonceaux.

Cette dynamique unique, couplée à un investissement de longue haleine des producteurs, a permis d'établir les fondations de la nouvelle appellation.

La passion et les efforts qualitatifs des vignerons sont récompensés en 2011 avec le premier millésime de l'AOC Touraine Chenonceaux. C'est une vraie victoire car peu de nouvelles appellations sont reconnues par les services de l'INAO.



## TERROIR

Le vignoble de Touraine Chenonceaux se situe sur les deux rives du Cher, affluent de la Loire, sur 26 communes de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Les parcelles aptes à faire du Touraine Chenonceaux se trouvent sur les hauts de pente.

La vallée offre des caractéristiques géomorphologiques homogènes et régulières. Les deux rives recoupent des strates sénoniennes et tertiaires dans lesquelles la silice domine largement : c'est la caractéristique majeure du terroir de l'appellation. La silice se retrouve dans les 3 types de sol présents dans l'aire d'appellation : les sols argilo-siliceux de type « Perruche », les sables à silex et les sols calcaires.

Au niveau du climat, la vallée du Cher est idéalement orientée ouest-est permettant de bénéficier des effluves océaniques qui font la réputation des vignobles de la Loire. Bonne luminosité, ventilation régulière et faible pluviométrie caractérisent le microclimat du vignoble de Touraine Chenonceaux favorisant un murissement lent et équilibré, un murissement lent et équilibré, idéal pour la culture de la vigne.

Ces conditions participent naturellement à l'identité des vins de Touraine Chenonceaux en influant sur leurs arômes et leur structure.

*Crédit photo : Denis Bomer*



## TOURAINES CHENONCEAUX BLANC

Issu uniquement du cépage Sauvignon blanc, l'identité du Touraine Chenonceaux blanc est aussi marquée que reconnaissable. Ce 100% Sauvignon développe une expression qui lui est propre grâce à un élevage sur lies de 6 mois minimum : d'une grande intensité aromatique, le nez exprime des arômes de fleurs blanches, de fruits mûrs (poire, abricot, pêche...) mais aussi d'agrumes et même de fruits exotiques (ananas, mangue...).

Ces notes fruitées s'associent à une bouche ample, ronde et puissante avec une très belle longueur. Leur richesse et leur complexité en font des grands vins blancs de Loire et surprendront après quelques années de vieillissement.

Ce sont la sélection rigoureuse des parcelles, une attention particulière au travail à la vigne et à la cave ainsi que l'élevage sur lies fines qui créent l'identité du Touraine Chenonceaux blanc.

## TOURAINES CHENONCEAUX ROUGE

L'assemblage majoritaire de Côt, cépage identitaire de la Vallée du Cher et de Cabernet Franc, cépage emblématique de la Loire, confère leur identité aux Touraine Chenonceaux rouges.

On retrouve la présence de Côt dans la Vallée du Cher dès le XVI<sup>ème</sup> siècle car il est particulièrement bien adapté aux sols et au climat. Un travail minutieux à la vigne est nécessaire pour atteindre la maturité des arômes et des tanins pour ces deux cépages permettant de révéler le profil des vins de Touraine Chenonceaux rouges.

Ils se distinguent par une grande personnalité aromatique de fruits noirs (cerise griotte) et de fruits compotés, de réglisse et de menthol. Après un an d'élevage minimum, sans barrique, les tanins souples et soyeux, la rondeur et la finesse au niveau de la matière assurent une belle garde et une élégance à ces vins, dignes des grands rouges de Loire.



*Crédit photo : Cyril Ananiguiian*



## CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

Dès le début du travail pour la reconnaissance de l'appellation, les vignerons se sont imposés un haut niveau de qualité avec un cahier des charges technique stricte et précis. La taille et la charge sont maîtrisés pour limiter les rendements à 60 hl/ha pour les blancs et 55 hl/ha pour les rouges afin de favoriser la concentration des raisins. En cave, les blancs doivent être élevés sur lies fines au minimum jusqu'au 30 avril suivant l'année de récolte et les rouges jusqu'au 31 août.

Depuis quelques années, les vignerons de Touraine Chenonceaux sont aussi attentifs aux attentes sociétales vis-à-vis des enjeux environnementaux. Pour cela, chaque domaine met en place des itinéraires techniques permettant de diminuer l'impact environnemental à la fois à la vigne et en cave. Collectivement, l'appellation Touraine Chenonceaux a interdit l'utilisation du désherbage chimique.



Crédit photo : Dominique Couineau

## VALIDATION QUALITATIVE

La qualité a toujours été le fil conducteur de la démarche des vignerons dans l'objectif de reconnaissance de l'appellation. Afin que cet objectif reste une priorité, les vignerons ont mis en place un système d'analyse sensorielle appelé « Validation Qualitative ». Ainsi tous les vins sont soumis à dégustation par un jury d'experts avant mise en bouteilles. Cette dégustation est composée de critères spécifiques au nez et en bouche permettant de s'assurer que le vin correspond au profil d'un Touraine Chenonceaux blanc ou rouge. Chaque année, l'éligibilité d'un vin à apposer le nom Touraine Chenonceaux est donc remis en question.

Cette exigence permet de maintenir une qualité élevée des vins ainsi que de garantir une identité reconnaissable et reconnue pour l'appellation.

*Maintenir une qualité élevée  
des vins et garantir  
une identité reconnaissable  
et reconnue.*

## CHIFFRES CLÉS

### ÉVOLUTION DE L'APPELLATION TOURAINNE-CHENONCEAUX



**18** 2011  
Producteurs



**50** 2024  
Producteurs



**1000** 2011  
hl en **Blanc** sur 20ha



**6500** 2024  
hl en **Blanc** sur 130ha



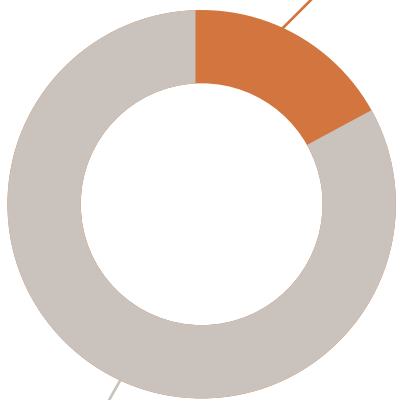
**500** 2011  
hl en **Rouge** sur 20ha



**1600** 2024  
hl en **Rouge** sur 40ha

**700 000**  
Bouteilles commercialisées

2/10 à l'export



8/10 en France

### VENTE EN FRANCE

**55%** Vente directe

**20%** Caviste

**15%** Grande distribution

**10%** CHR  
Café, Hôtel, Restaurant



### EXPORT À L'ÉTRANGER

Royaume-uni **10%**

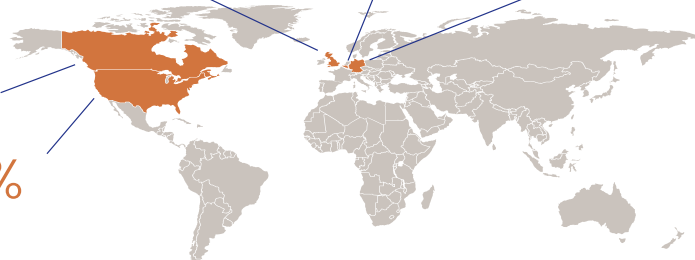
Belgique **13%**

Allemagne **10%**

Canada **22%**

États-Unis **17%**

Autres **28%**





Crédit photo : Cyril Ananiguiian

## ACCORDS METS ET VINS BLANCS

Les vins blancs de Touraine Chenonceaux s'accordent parfaitement avec les poissons à chair fine (saumon, sandre...) ou les crustacés (langoustines, écrevisses...) qui mettent joliment en valeur la subtilité de leurs arômes. L'alliance se montrera aussi très intéressante sur un foie gras frais, poêlé, accompagné de figues rôties.

Les Touraine Chenonceaux blancs développeront pleinement leur registre aromatique sur des fromages jeunes à pâte fine, fraîche, fruitée et acidulée comme les chèvres de deux à trois semaines d'affinage (AOP Selles-sur-Cher, Couronne Lochoise, bleu de chèvre...), le « Brebis du Lochois », ou encore avec les pâtes pressées cuites (gruyère suisse d'alpage de 24 mois...).

Avec le dessert, le nez d'agrumes et la rondeur en bouche compléteront l'acidité d'une tarte au citron meringuée.

## ACCORDS METS ET VINS ROUGES

Les Touraine Chenonceaux rouges se marieront avec merveille à une cassolette de joues et pieds de veau accompagnée de champignons (mousserons) mais aussi à une pièce de bœuf grillée avec de la truffe noire.

Côté fromage, les vins rouges offriront un beau mariage avec des fromages qui apportent du gras, de la salinité ou des notes de champignons frais (Epoisse, Puits d'Astier...) mais aussi sur des fromages de chèvre ou de brebis (Poulligny-Saint-Pierre, Tomme de brebis brûlée).

Pour finir le repas, les arômes de fruits compotés et la bouche ample des vins rouges de Touraine Chenonceaux accompagneront avec bonheur un dessert alliant chocolat et fruits rouges.



Crédit photo : Cyril Ananiguiian



## NOS VALEURS

**“ Nous sommes porteurs d’histoire et nous avons un bel avenir : nous avons l’ambition d’élever notre appellation au plus haut sans oublier nos racines. ”**

Le chemin vers la reconnaissance en Dénomination Géographique Complémentaire a été long et sinueux. Les vignerons ont conscience des efforts fournis et sont fiers de représenter la nouvelle génération qui embrasse cette vision du travail collaboratif. Afin de construire ensemble un avenir radieux pour l’appellation, les projets se multiplient avec pour objectif de toujours mieux faire.

**“ Nous sommes engagés dans la valorisation de notre terroir et de nos vins : pour cela, notre mot d’ordre est la qualité. ”**

L’idée de créer une dénomination au sein de l’appellation Touraine était de reconnaître un savoir-faire humain, un terroir spécifique dans la Vallée du Cher et des vins de grande qualité.

Cette reconnaissance a permis une réelle mise en valeur des vignerons et de leur travail. Ils ont aussi à cœur de protéger l’environnement et la biodiversité.

**“ Nous croyons en la puissance du collectif : des femmes et des hommes fiers de créer une dynamique sur leur territoire. ”**

Le collectif humain est un pilier fondamental des valeurs de l’appellation Touraine Chenonceaux. Les producteurs ont créé un groupe soudé avec des objectifs communs. Ils sont un maillon essentiel de la vie du territoire et participent activement à l’attractivité de la région.



Crédit photo : Cyril Ananiguiian





CHENONCEAU



## NOS ÉVÈNEMENTS

### Jury féminin et murage

Chaque année, en référence au Château des Dames qu'est Chenonceau, un jury exclusivement composé de femmes déguste les Touraine Chenonceaux, blanc et rouge, d'un même millésime mais de différents producteurs, et désigne sa cuvée coup de cœur pour chaque couleur.

Trois bouteilles de la cuvée coup de cœur en blanc et trois bouteilles en rouge sont cirées puis emmurées dans la Cave des Dômes du Château de Chenonceau en présence de l'équipe du château, de vignerons et de la presse. C'est un clin d'œil à une tradition ancestrale ayant pour but alors, de sécuriser et faire vieillir les bouteilles d'exception.

Une septième bouteille est jointe aux six autres. Celle-ci est vide de vin mais contient un message secret glissé à l'intérieur par la marraine ou le parrain de chaque édition. La bouteille, cachetée, ne sera ouverte et le texte lu que... 50 ans plus tard !



Crédit photo : Yonàh Deplagne

*Scannez pour découvrir en vidéo le murage des vins de Touraine Chenonceaux au Château de Chenonceau*



Depuis 2014, nous avons eu l'honneur d'accueillir comme marraine ou parrain, des hommes et femmes ayant à cœur l'amour de leur région et de son terroir :

- Olivier ARLOT : chef du restaurant O&A à Tours (37)
- Françoise DELORD : fondatrice du ZooParc de Beauval
- Alain GODEAU et Thierry MICHAUD : viticulteurs et initiateurs du projet Touraine Chenonceaux
- Marie-Amélie LE FUR : athlète et Championne paralympique
- Natacha POLONY : journaliste et essayiste
- Armelle DEUTSCH : comédienne
- Agnès MICHAUX : journaliste et auteur
- Chloë COLLIN : commissaire-priseur
- Gabrielle VIZZAVONA : autrice et journaliste du vin

## Vente aux enchères caritative

Tous les cinq ans, les bouteilles (pleines !) dédiacées par les parrains et marraines sont vendues aux enchères afin de récolter des fonds pour une ou plusieurs associations caritatives.

La première vente aux enchères s'est déroulée en 2023 autour d'un diner caritatif élaboré par les chefs de « La Sauce » (collectif de chefs tourangeaux) au profit de l'association Magie à l'hôpital qui propose des spectacles de magie aux enfants hospitalisés et réalise des rêves d'enfants malades.

La vente aux enchères, orchestrée par Chloë Collin, la plus jeune commissaire-priseur de France, et les recettes du diner caritatif ont permis de récolter plus de 11000€ pour l'association.



Crédit photo : Cyril Ananiguiian



Crédit photo : Vincent Guilbaud

## Dégustation sous les étoiles

Main dans la main, les équipes du Château de Chenonceau et du Syndicat des Producteurs de Vins de Touraine Chenonceaux ont créé en 2014, un évènement annuel :

« Dégustation sous les étoiles »

Chaque 3ème samedi de juillet, les producteurs de vins de Touraine Chenonceaux font déguster leurs vins au grand public lors d'une soirée inoubliable : la nuit venue, les visiteurs viennent flâner un verre à la main, dans les jardins illuminés du Château de Chenonceau, le tout bercé de musique. Un cadre magique pour découvrir ou redécouvrir les vins de l'appellation et échanger avec les vignerons.



Scannez pour découvrir en vidéo la dégustation sous les étoiles  
Touraine Chenonceaux & Château de Chenonceau



Crédit photo : Léonard de Serres



Crédit photo : Dominique Couineau



# L'ÉLÉGANCE AU FIL D'UN TERROIR

## Les Producteurs

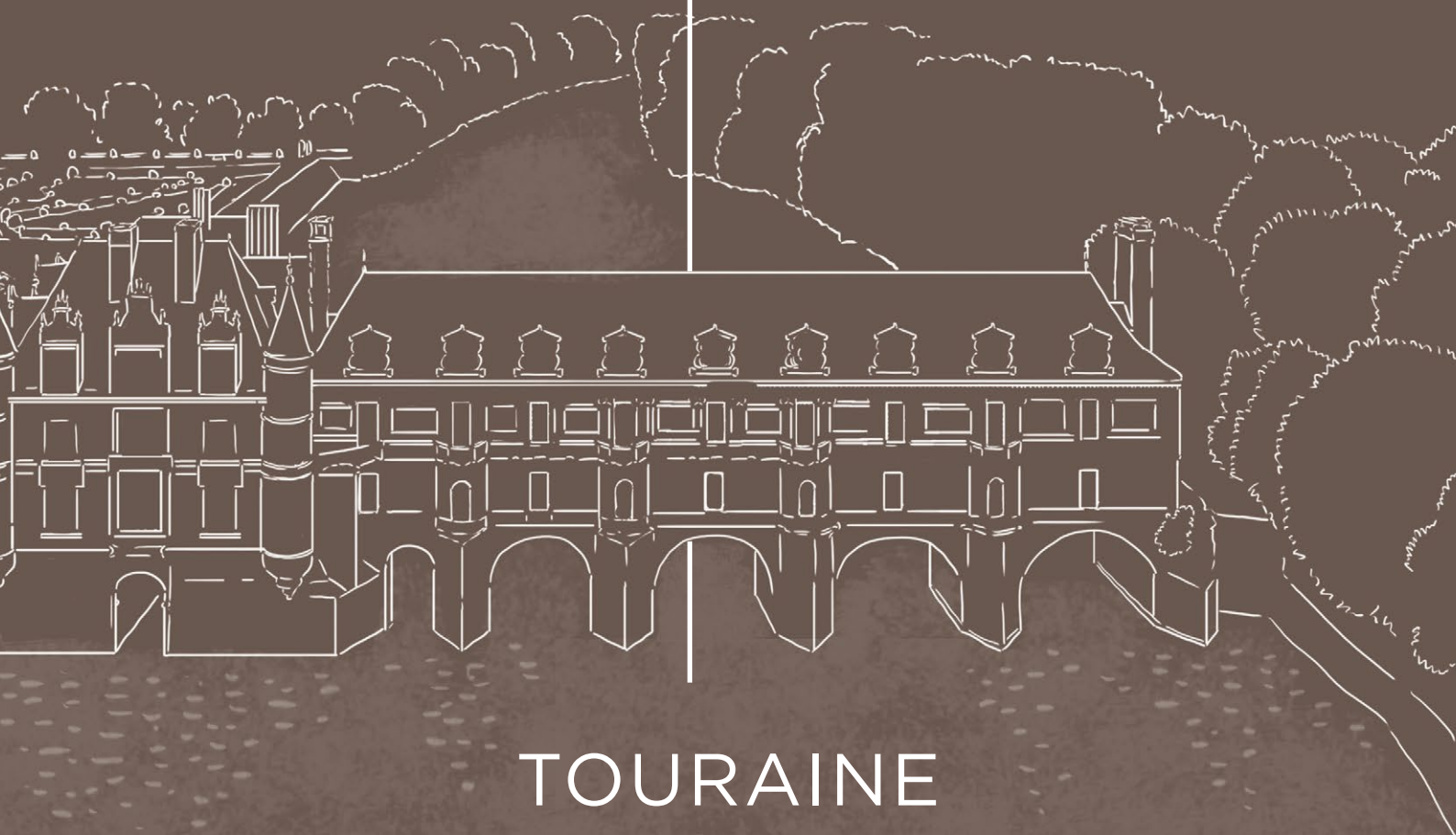
Retrouvez les vignerons producteurs de Touraine Chenonceaux :

### **Rive gauche du Cher**

*Athée-sur-Cher, Bléré, Francueil, Saint-Georges-sur-Cher, Faverolles-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Angé, Pouillé, Mareuil-sur-Cher, Saint-Aignan-sur-Cher, Seigy, Châteauvieux, Couffy et Meusnes*

### **Rive droite du Cher**

*Dierre, La-Croix-en-Touraine, Civray-de-Touraine, Chenonceaux, Chisseaux, Chissay-en-Touraine, Montrichard, Bourré, Monthou-sur-Cher, Thésée, Saint-Romain-sur-Cher, Noyers-sur-Cher et Châtillon-sur-Cher*



# TOURAINES CHENONCEAUX

## Nous contacter

Syndicat Touraine Chenonceaux  
[contact@vintourainechenonceaux.fr](mailto:contact@vintourainechenonceaux.fr)

Retrouvez toute l'actualité sur notre site  
[www.vintourainechenonceaux.fr](http://www.vintourainechenonceaux.fr)

