



À LA DÉCOUVERTE

DES VINS

DU VAL DE LOIRE



50 APPELLATIONS, DES MILLIERS DE
PRODUCTEURS, POUR LA PLUS GRANDE
DIVERSITÉ DE VINS AU MONDE

Toute la Loire dans votre verre



UNE AVENTURE PERSONNELLE

Dans chaque verre de vin de Loire, un paysage qui se déguste et la douceur de vivre chère à Balzac.

Déguster un vin du Val de Loire, c'est recevoir et imaginer cette lumière particulière jouant sur la Loire et ses affluents, ces caves creusées dans le tuffeau blanc, la féerie des châteaux, les vastes jardins, les coteaux aux mille ceps de vigne, et cent lieues où planent encore le souvenir des rois, des reines, du prince et des artistes, Rabelais, Ronsard, Balzac, Léonard de Vinci, Joachim du Bellay...

UNE AVENTURE COLLECTIVE

A chacun sa culture du vin

On sait aujourd'hui que chacun perçoit un vin selon sa propre sensibilité. Notre perception dépend entièrement de notre histoire et de notre culture, et non directement des caractéristiques sensorielles du vin : ce sont nos souvenirs qui donnent au vin sa coloration hédonique : un cabernet-d'anjou dégusté entre copines dans un bar branché de la capitale , un crémant-de-loire ouvert pour fêter la nouvelle année, un touraine dégusté dans une soirée entre copains pendant la coupe du monde de rugby, un muscadet accordé à un plateau de fruits de mer en terrasse sur le port de la Rochelle...Même si la culture définit des normes et des critères de qualité pour chaque produit, libre à chacun d'aimer ou de ne pas aimer un vin !

Les vins du val de Loire en partage

Il faut profiter des commentaires des autres et partager les nôtres pour enrichir notre univers olfactif et gustatif, étoffer notre connaissance du vin, afin que chaque dégustation devienne plus riche et plus intéressante. Nul ne pourra jamais - et c'est heureux ! - ni humer, ni goûter quoi que ce soit à votre place ; alors voici quelques repères pour se lancer : l'œil pour la robe, le nez pour le bouquet et la bouche pour le goût.

Apprendre à déguster



INTRODUCTION A LA DÉGUSTATION

Déguster un vin de Loire c'est partir à la découverte d'un terroir, d'une histoire, de la culture Ligérienne.

Si l'appréciation d'un vin est avant tout liée à votre histoire personnelle, c'est en partageant vos impressions que vous allez pouvoir explorer la diversité et la fraîcheur des vins du Val de Loire

Dégustation en 3 étapes

Robe, bouquet, goût... Les clés pour apprendre à déguster les vins du Val de Loire dans toute leur diversité.



La dégustation des vins du Val de Loire fait appel à vos sens et tout particulièrement la vue, l'odorat et le goût. Regarder la robe du vin, sentir son bouquet puis le goûter, telles sont les 3 étapes de la dégustation

L'oeil pour la robe

Votre verre de vin du Val de Loire est posé sur la table, vous pouvez évaluer la robe du vin

SA COULEUR EXACTE :



· Les vins blancs du Val de Loire peuvent être secs et demi-secs, moelleux voire liquoreux. Leurs robes arborent une gamme de jaunes diversifiée : jaune vert, citron, paille, doré ou ambré.

· Les vins de Loire rosés peuvent être habillés de nombreuses nuances de rose : gris, pivoine, rose La dégustation des vins du Val de Loire fait appel à vos sens et tout particulièrement la vue, l'odorat et le goût. Regarder la robe du vin, sentir son bouquet puis le goûter, telles sont les 3 étapes de la dégustation framboise, cerise, orangé

· Les vins rouges de Loire ont une teinte de robe qui varie selon leur cépage et leur vinification. Ils peuvent être rouge violacé, cerise, rubis, grenat, pourpre, brun, noir ou encore tuilé.

SON INTENSITÉ : claire ou pâle, légère, moyenne, soutenue, foncée, dense, profonde.

SA BRILLANCE : vive, franche, brillante, éclatante, terne, mate, oxydée, usée, passée.

SA LIMPIDITÉ : trouble, louche, flou, voilé, limpide, brillant, cristallin, avec ou sans dépôt.

SA FLUIDITÉ : fluide, épais, dense, huileux, visqueux.



Prenez votre verre de vins de Loire par sa jambe et penchez-le doucement à la lumière pour observer les nuances de sa robe, faites tourner délicatement le vin dans le verre pour observer les « jambes » ou les « larmes » qui vont vous donner une idée de la consistance du vin : plutôt gras et concentré, ou plutôt fluide et léger.

C'est ensuite qu'il faut sentir le vin !

Le nez pour le bouquet



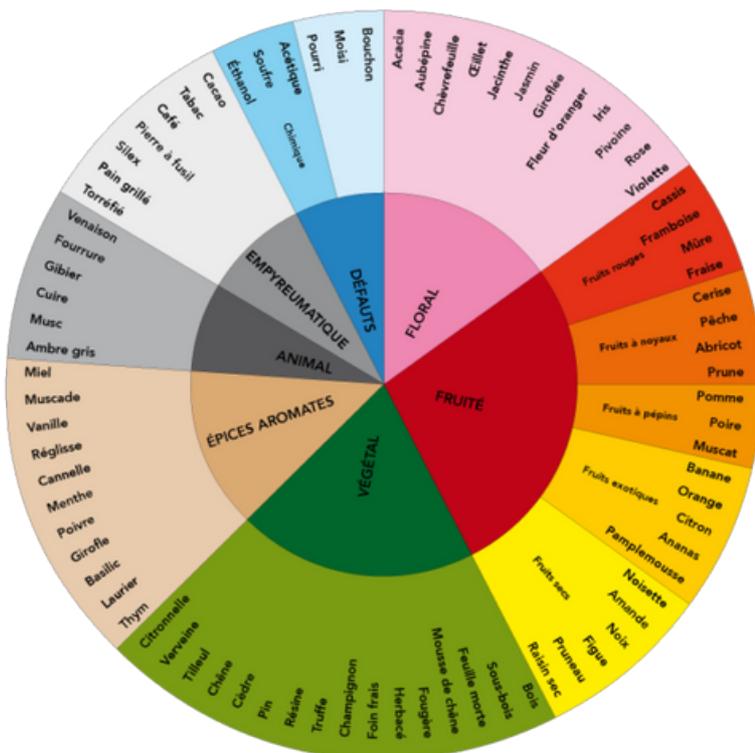
Le nez un organe indispensable du goût !

Plongez votre nez dans votre verre de vin de Loire, flairez, inspirez, prenez un peu d'air et recommencez. Vous allez percevoir des senteurs subtiles, puissantes, fraîches, agréables... ou déplaisantes si le bouchon a joué un mauvais tour au vin.

Tous ces arômes vont peut-être évoquer en vous un parfum de fleurs, un dessert aux fruits, une brioche au four, la blague à tabac de votre grand-père, les épices d'un précédent dîner, une cueillette de champignons et bien d'autres encore que vous associerez spontanément à vos souvenirs, à des lieux, des personnes, des émotions.

Vous pourrez retrouver des nuances aromatiques :

- de fleurs (blanches, rose, violette, acacia, sureau, tilleul),
- de fruits frais (abricot, agrumes, banane, fruits rouges),
- de fruits secs (noix, noisettes),
- de fruits confits (figes, écorces d'orange),
- de végétaux (herbe, fougère, foin),
- de sous-bois (champignon, terre, humus),
- d'animaux (viande, cuir, ambre),
- empyreumatiques (pain grillé, café, bois brûlé, terre, soufre, tabac),
- balsamique (vanillé, thym, résine de pin),
- de bois (fûts, bois vert),
- d'épices (cannelle, girofle, poivre, miel),
- de minéraux (pierre à fusil, silex, iode).



C'est ensuite qu'il faut goûter le vin !



La bouche pour le goût

D'un vin de Loire rapidement englouti on n'aura rien vu, rien senti, rien retenu. Quoi de plus plaisant que de se servir un verre de vin et d'en savourer chaque gorgée ?

Votre vin est-il gourmand comme un cabernet-d'anjou ou un coteaux-du-layon, vif et frais comme un muscadet, souple comme un saumur-champigny, élégant et raffiné comme un savennières ou un anjou-blanc, léger et fruité comme un touraine, pétillant comme un crémant-de-loire ou un saumur-brut, rond comme un chinon ?

C'est en faisant rouler le vin dans toute la bouche, en le mâchant avec la langue selon l'usage et en faisant un effort d'attention que vous pourrez en profiter pleinement.

Une fois le vin avalé, ou recraché, encore un peu d'attention : vous pourrez dire si le vin est long en bouche ou court, c'est à dire si ses saveurs et ses arômes s'évanouissent rapidement ou s'épanouissent longuement.

Même avec très peu d'expérience, vous pourrez évoquer quelles notes odorantes s'expriment entre l'arrière-gorge et le nez, quelle est la nature des tannins : s'ils sont doux au palais, soyeux et souples, et si votre sensation est agréable.

La comparaison de l'odeur et de l'arôme d'un même vin rend la dégustation plus riche et intéressante : on arrive ainsi à mieux saisir toutes les facettes du produit.

Rappelez-vous que ce sont vos propres sensations qui priment !

Les droits imprescriptibles du buveur de vin (le tout avec modération bien évidemment !) :

- **Droit de ne pas boire**
- **Droit d'aimer, même l'aimable piquette des vacances.**
- **Droit de ne pas aimer, même ce prestigieux magnum qu'on gardait pour le mariage d'Anne-Sophie... On aurait mieux fait de l'ouvrir pour sa communion.**
- **Droit de défendre son avis, surtout face à un illustre dégustateur.**
 - **Droit de recracher, c'est parfois même un devoir...**
 - **Droit de vider la bouteille dans l'évier ou les plantes vertes.**
 - **Droit de déguster seul, même si c'est meilleur à plusieurs...**
- **Droit de râler contre le goût de bouchon, même si le vigneron n'y peut rien.**

Accords mets vins

L'Anjou regorge de produits savoureux et de vins légers pour concocter des recettes authentiques. Savourez des mets traditionnels, fricassée de volaille à l'angevine, cul de veau à l'angevine, soufflé au Cointreau, crémet d'Anjou...

Des recettes authentiques aux couleurs des terroirs

Tour à tour consistante ou légère, la cuisine angevine se nourrit et évolue dans la tradition. Fruits et légumes de la vallée, bœuf AOC Maine Anjou, sandres et poissons de Loire illuminent de leurs saveurs les recettes d'Anjou.

Vous parfumerez vos recettes de l'arôme délicat des millésimes d'Anjou ou de Saumur.

Avec une carte référencant 27 appellations, des blancs secs aux moelleux, des rosés aux rouges et aux vins à fines bulles, tous les plaisirs sont permis pour accorder la tonalité de votre verre à votre assiette.



Un vin pour chaque mets.

Corsés, aériens, blancs, rouges, rosés, effervescents, secs ou moelleux...La diversité des vins du Val de Loire est absolument unique. Leur immense richesse de saveurs et de caractères ouvre un nombre infini de possibilités d'associations pour accompagner harmonieusement vos repas.

Le vignoble du Val de Loire vous propose une gamme de vins très diversifiée pouvant s'accorder avec de nombreux mets.

Les principes de l'harmonie entre mets et vins sont de simples appels au bon sens de l'oenogastromome qui pourra parfois s'amuser à les détourner avec succès.

Parmi les accords les plus savoureux qui peuvent raisonner sur votre palais nous vous proposons :

- Un savennières ou un anjou blanc et un poisson en sauce.
- Un anjou-rouge et une viande rouge grillée au barbecue.
- Un cabernet-d'anjou et un dessert gourmand aux fruits rouges comme la traditionnelle tarte aux fraises.
- Un coteaux-du-layon et une tarte poire-roquefort ou, plus classiquement, un foie-gras mit-cuit.
- Un saumur-champigny et ses galipettes,
- Un saumur-brut ou un crémant-de-loire et un fondant au chocolat
- Un rosé-de-loire et une salade composée de saison
- Un chinon ou saint-nicolas-de-bourgueil et un assortiment de charcuterie fine



Le Relais de Mont vous souhaite une bonne découverte et une bonne dégustation !

LEXIQUE :

Les vins et les mets du Val de Loire: Anjou et Saumurois :

<https://www.recettes-et-terroirs.com/les-vins-de-et-les-mets-du-val-de-loire-anjou-et-saumurois-235/>

Les recettes de l'Anjou - cuisine angevine : <https://recettes.de/anjou/top>

Visite des domaines viticoles en Anjou :<https://www.winalist.fr/appellations/anjou>