

Typiques et modernes à la fois

Fraîcheurs de Loire

L'AOC Touraine se modernise ! Nichée entre Tours et Blois, au cœur du Val de Loire, cette appellation, datant de 1939, a été modifiée en 2009, redonnant aux vins leur typicité originelle. Les vins blancs, parfumés et fruités, seront désormais 100 % sauvignon. Les fines bulles, blancs ou rosés, sont toujours élaborés suivant la méthode traditionnelle. Sans oublier bien sûr les vins rouges, qui se parent d'une identité toute neuve, pour profiter pleinement de leur terroir...

Typiques dans l'éventail des vignobles de Loire, les vins rouges de l'AOC Touraine bénéficient d'un nouveau cahier des charges. Ce sont des vins de partage, frais et bien équilibrés.

Les vins rouges de l'AOC Touraine seront ainsi désormais vinifiés à partir de deux cépages dominant : le gamay ou le côt. Le gamay, notamment complété par du cabernet franc, du cabernet sauvignon ou du pinot noir pour un équilibre idéal, donne des vins primeurs et légers, agréables à l'apéritif, à boire dans l'année. Très fruités, avec des arômes de fruits rouges, de poire ou même d'épice, ils s'accordent idéalement avec les

charcuteries, mais aussi les salades mêlées, les viandes grillées... et jusqu'au dessert.

FRAÎCHEUR ET ÉQUILIBRE

Le côt est quant à lui le cépage historique des rouges de Touraine, également connu sous le nom de malbec. Il donne des vins plus charpentés, aux parfums suaves, qui se bonifient avec le temps. Les vins rouges à base de côt se marient aisément avec la plupart des repas, de l'apéritif au fromage...



Photo Thomas Pirel

Notre sélection de Touraine rouge

Cuvée prestige José Marteau 2009 (02 54 32 50 51) :

Un vin à la belle robe rubis, qui nous a séduit par son équilibre et ses arômes intensément fruités.

Domaine La Chapinière, Côt Garnon 2009 (02 54 75 43 00) : De la

fraîcheur, mais une robe veloutée, avec un nez légèrement épicé et une belle rondeur en bouche. Des saveurs bien équilibrées, avec un agréable parfum de violette.

Domaine Joel Delaunay, Gamay 2010 (02 54 71 45 69) : Léger

et fruité, avec des notes d'épices (cannelle), un gamay typique de son terroir, à consommer jeune, aux alentours de 12 °C, avec une volaille braisée ou une grillade.



VINS DE LOIRE

Plus d'infos sur www.vinsdeloire.fr - rubrique "Appréciez/Trouvez nos vins/Vins médaillés"

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODERATION