

VIN IGP VAL DE LOIRE

VAL DE LOIRE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Créatif par nature

.....

SAUVIGNON

CHARDONNAY

GAMAY

CABERNET FRANC

CHENIN

GROLLEAU

MERLOT

PINOT NOIR



100% Val de Loire

Les Vins à Indication Géographique Protégée sont la garantie de produits issus à 100% d'un territoire défini, l'IGP étant un signe officiel européen d'identification de la qualité et de l'origine.



Les raisins destinés à l'élaboration des vins de l'Indication Géographique Protégée Val de Loire sont récoltés dans les 14 départements de la grande Vallée de la Loire : Loire-Atlantique, Vendée, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Sarthe, Indre-et-Loire, Vienne, Loir-et-Cher, Indre, Loiret, Cher, Nièvre, Allier et Puy-de-Dôme.



Il existe également des IGP de petites zones : l'IGP Côtes de la Charité (Nièvre), l'IGP Coteaux de Tannay (Nièvre), l'IGP Coteaux du Cher et de l'Arnon (Indre et Cher).



Date de naissance

- 1981** : décret définissant les conditions de production des Vins de Pays du Jardin de la France
- 2007** : les Vins de Pays du Val de Loire remplacent la dénomination « Jardin de la France »
- 2009** : les Vins de Pays du Val de Loire deviennent l'Indication Géographique Protégée Val de Loire

Seule IGP de volume du vignoble septentrional

Les Vins IGP Val de Loire représentent :

- 10% des volumes de vins élaborés dans le Val de Loire
- Frais et fruité, les Vins IGP Val de Loire sont le reflet de la liberté d'entreprendre des vigneronnes, caves coopératives et négociants parmi lesquels figurent de grands acteurs nationaux et des leaders régionaux.

3 couleurs et 30 cépages

Les couleurs : l'IGP Val de Loire se décline, en vin tranquille, en blanc, rouge et rosé. Elle peut être produite en 100% cépage ou en assemblage.

L'encépagement : L'IGP Val de Loire provient principalement de cépages « vitis vinifera » dont la liste est fixée par le cahier des charges. En 2019, 7 variétés « résistantes » ont été intégrées à cette liste pour permettre aux producteurs de favoriser la transition agroécologique.

Principaux cépages pour les vins blancs de l'IGP Val de Loire (par ordre de volume)

LE SAUVIGNON • 70 000 HL :

Ce cépage se plaît particulièrement en Val de Loire, où il exprime pleinement ses arômes de fruits de la passion, d'agrumes, de cassis et de genêt.

T° de service : 8-10°

Accords mets/vin : Fruits de mer, crustacés, charcuterie, hors d'œuvre, fromage de chèvre.



LE CHARDONNAY • 60 000 HL :

Mondialement reconnu, le chardonnay arrive dans la Vallée de la Loire au Moyen-Age. Ses vins sont amples et souples, aux arômes de pomme, agrume, ananas associés à une pointe de caramel, de beurre frais et de noisette.

T° de service : 8-10°

Accords mets/vin : Apéritifs, fruits de mer, poissons, volailles.



LE CHENIN • 4 000 HL :

Ce cépage tardif fut importé au XVe siècle par l'abbé Cormery au Mont Chenin, en Touraine, dont il a gardé le nom. Il offre une palette de vins secs, fins et fruités aux arômes de citron, tilleul ou acacia.

T° de service : 8-10°

Accords mets/vin : Fruits de mer, poissons en sauce, saumon fumé, volailles et fromages.



LE PINOT GRIS • 2 900 HL :

Vinifié en sec et doux, il exalte des arômes complexes de fleurs, de fruits blancs et de noisette.

T° de service : 8-10°

Accords mets/vin : Apéritif, salades, charcuterie, viandes blanches.



LE GROLLEAU GRIS • 2 400 HL :

Essentiellement cultivé en Anjou, dans le Pays de Retz et sur la côte vendéenne. Vin sec et frais, son nez révèle des arômes de pêche et de fruits de la passion.

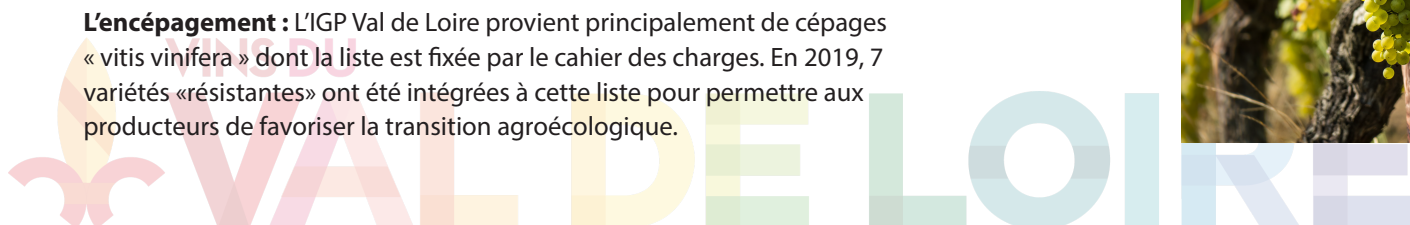
T° de service : 8-9°

Accords mets/vin : Huîtres, crustacés, poissons, fromage de chèvre, raclettes et fondues.



AUTRES CEPAGES BLANCS :

Folle blanche, melon, orbois, pinot blanc, sacy et le sauvignon gris, floreal, voltis, soreli et souvignier gris.



Principaux cépages pour les vins rouges et rosés de l'IGP Val de Loire (par ordre de volume)

LE GAMAY • 33 000 HL :

Il donne un vin rouge fruité, léger et frais aux arômes de framboise, mûres et épices et permet d'élaborer des vins primeurs et des rosés.

T° de service : 8-10° en rosé, 10-12° en rouge.

Accords mets/vin : Viandes froides ou grillades, crudités, pizza, volailles rôties, dessert aux fruits rouges.

LE CABERNET FRANC • 21 000 HL :

Originaire du sud-ouest, il serait arrivé en Loire par le port de Nantes d'où son surnom de breton. Vinifié en rosé sec ou demi-sec, il donne également des rouges aux notes de fruits rouges-framboise, cerise, groseille, cassis-florales et de sous bois.

T° de service : 8-10° en rosé, 14-16° en rouge.

Accords mets/vin : Plats exotiques pour les rosés, viandes rouges et grillées, gibier, fromages, dessert et chocolat noir pour les rouges.

LE GROLLEAU NOIR • 9 900 HL :

Originaire de Touraine ce cépage rustique, peu chargé en alcool, donne des rosés fruités, faciles à boire et des rouges souples aux arômes de fruits rouges.

T° de service : 8-10° en rosé, 10-12° en rouge.

Accords mets/vin : Apéritif, pique-nique, pizza pour les rosés, charcuterie, pot-au-feu et fromages pour les rouges.

LE PINOT NOIR • 9 900 HL :

Sa couleur rubis peut s'orner de reflets bruns. Au début il est fruité avec des arômes de griottes ou de mûres. Il évolue ensuite vers des notes de cuir, de gibier, de sous-bois assez complexes.

T° de service : 8-10° en rosé, 12-14° en rouge.

Accords mets/vin : Dessert aux fruits rouges, viandes grillées, viandes blanches, fromages.



LE MERLOT • 7 900 HL :

Produit dans l'ouest du Val de Loire, il donne des vins souples et ronds et présente des arômes de fruits rouges, de pruneau et d'épices.

T° de service : 8-10° en rosé, 14-16° en rouge.

Accords mets/vin : Viandes rouges, gibier, charcuterie et fromages.

AUTRES CEPAGES ROUGES ET ROSES :

Abouriou, cabernet-sauvignon, cot, egiodola, gamay de chaudenay et de bouze, negrette, pineau d'aunis, artaban, vidoc et cabernet cortis.

Comment devient-on IGP Val de Loire ?

Pour garantir la qualité et le respect des conditions de production et afin d'obtenir la dénomination IGP, les vins suivent une procédure de labellisation.

Toutes entreprises (négociants ou caves coopératives) ou vignerons (caves particulières, apporteurs de raisins et mûts) qui souhaitent produire, vinifier ou commercialiser des Vins IGP Val de Loire doivent être identifiés auprès du Syndicat-ODG (Organisme de Défense et de Gestion) et habilités par les services de l'INAO.

Ces opérateurs doivent ensuite s'engager à respecter **le cahier des charges de l'IGP Val de Loire**.



Pourquoi choisir l'IGP Val de Loire ?

« **L'IGP est liée à un savoir-faire.** Elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle européenne mais aussi internationale » INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité.

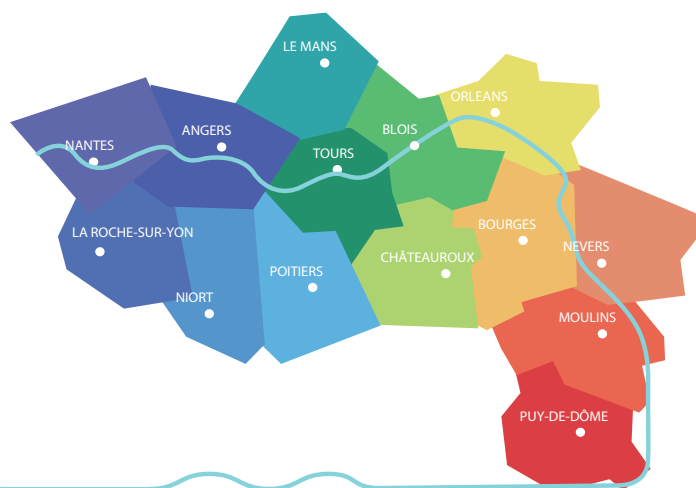
Les atouts de l'IGP Val de Loire pour les consommateurs :

- l'IGP apporte un ancrage territorial dans lequel le consommateur retrouve racines et repères.
- une garantie officielle d'origine et de qualité
- facile à identifier : toutes les étiquettes portent la mention « Indication Géographique Protégée ». Utilisation d'un logo homologué repérable.
- un rapport qualité / prix accessible à tous.



Le vignoble

4 600 *ha* en IGP Val de Loire



RÉPARTIS SUR :

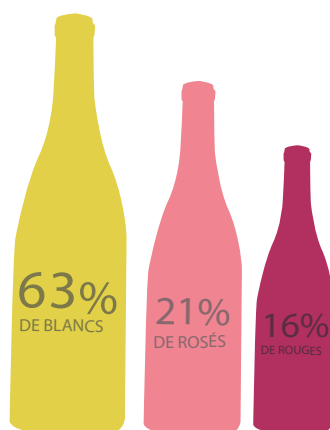


Les vins

30 CÉPAGES
dont 7 majeurs :

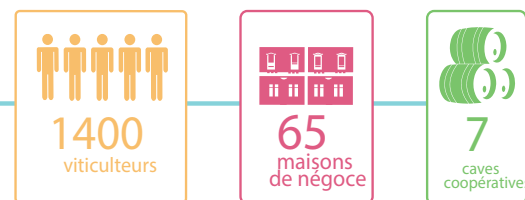


PRODUCTION PAR COULEUR



VIN | val de LOIRE
IGP
CRÉATIF PAR NATURE

Les entreprises



La commercialisation

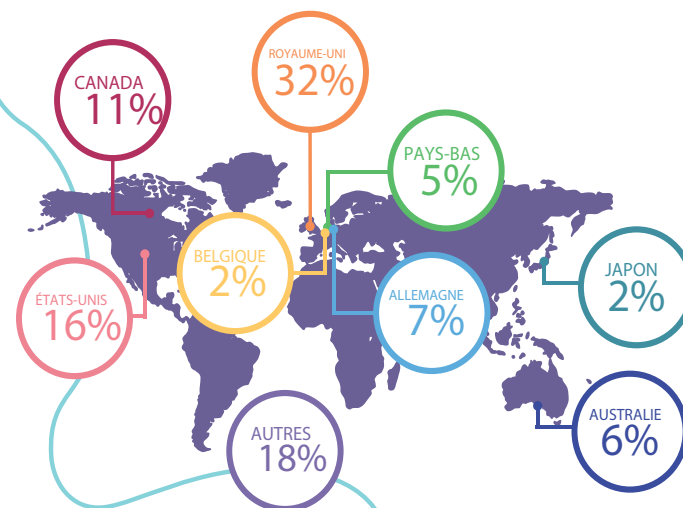
35 MILLIONS
DE BOUTEILLES
VENDUES PAR AN



23 MILLIONS de bouteilles en France



RÉPARTITION DES EXPORTATIONS





Contact

Syndicat des vins IGP Val de Loire

6 Rue du Maine
49100 Angers

Tel : **02 41 87 25 81**

E-mail : **contact@igpvaldeloire.fr**

Site internet : **www.igpvaldeloire.fr**

Réseaux sociaux : **@vinigpvaldeloire**



*100% Val de Loire
Fraîs & Fruité*



VIN | VAL DE
IGP | LOIRE
CRÉATIF PAR NATURE

VINS DU
VAL DE LOIRE