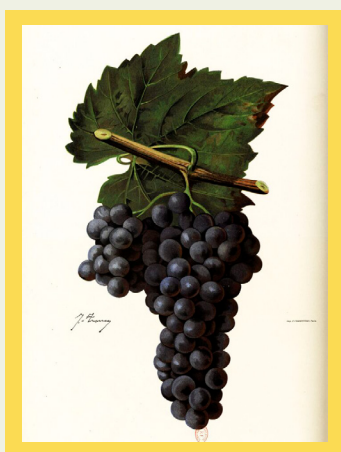


## Les cépages oubliés du Val de Loire



**Le pineau d'aunis**, autrefois chenin noir, est peu chargé en alcool. Il donne des vins légers, peu colorés et fruités aux arômes de framboise et de notes poivrées.

**Le menu pineau**, connu anciennement sous le nom d'orbois ou bien encore arbois, est un cépage originaire de Touraine. Il est connu pour sa faible acidité qui peut parfaitement contrebalancer l'acidité de cépages plus acides comme le chenin.



**Le genouillet**, cépage noir, constituait le fond de l'encépagement du vignoble du Berry. C'est aussi un cépage tardif qui donne des vins frais, légers et fruités. Il est aussi réputé pour son aptitude au vieillissement.



Cépage originaire de l'Allier, **le gouget noir** était aussi présent dans le Cher et sur les bords de l'Indre. Plutôt destiné à la production de rosés, il donne des vins fruités, légers et de couleur claire. C'est un cépage tardif et vigoureux qui pourrait être intéressant dans le cadre du changement climatique.



**Le romorantin**, est un ancien cépage introduit en 1519 par François 1er. Il donne des vins riches en alcool, fruités et avec des bons niveaux d'acidité. Au cours de son vieillissement en bouteille, il développe des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de miel.



**Le gascon**, était un cépage noir très présent dans l'Yonne et l'Orléanais avant la crise du phylloxera. C'est un cépage tardif qui donne des vins acides, frais, colorés et de degré alcoolique moyen.



**Le meslier Saint-François**, est un cépage blanc qui tient son origine du Centre. Tardif et très productif, il donne des vins neutres, frais et peu alcoolisés aux arômes de poire et de fleurs d'oranger.