

Fiche produit

1. Présentation

- **Produit** : Coteaux du Giennois blanc
- **Mise à jour** : 17 novembre 2015
- **Statut FR** : AOC - Appellation d'origine contrôlée
- **Statut CE** : AOP - Appellation d'origine protégée
- **Mots-clés** : Vins - Vin tranquille - Blanc - Sec (usage) - - 1B197S
- **Appellation** : Coteaux du Giennois
- **Dénomination** : Coteaux du Giennois

Description

Les vins blancs sont secs et expriment minéralité et fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches.

Les vins rosés sont fins et délicats, avec fréquemment des notes légèrement poivrées en attaque de bouche et fruitées au final avec alors des arômes rappelant les fruits mûrs et la pêche de vigne.

Les vins rouges, allient finesse et fruité. Ils offrent souvent des arômes mêlés de petits fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

Historique

Des pépins de raisins datant du II^e siècle retrouvés à Cosne-Cours-sur-Loire attestent de la présence ancienne de la vigne sur ce secteur de la vallée de la Loire où se concentrent d'autres vignobles renommés. Plus tard, des écrits du moyen-âge confirment également une production de qualité au travers d'achats de vins du Giennois destinés à la cour du roi Charles VI. Le château de Cosne-Cours-sur-Loire, bâti au XIII^e siècle par le comte d'Auxerre, exploitait un vignoble conséquent dont la production était vinifiée dans de vastes caves. De la même façon, la construction de nombreuses abbayes dans la région a largement contribué à l'émergence de ce vignoble. L'abbaye cistercienne de la Roche à Myennes et la Commanderie des Templiers ont plus particulièrement joué un rôle déterminant dans cette évolution.

Les voies navigables que sont la Loire, le canal de Briare, puis plus tard le canal latéral à la Loire ont permis très tôt l'acheminement des vins vers la capitale et ont permis à ce vignoble de prospérer et d'asseoir son identité. En 1827, dans ses « Mémoires pour servir à l'histoire du Nivernais et Dionzais », J. NEE de la ROCHELLE, rapporte que « la vigne vient assez bien sur des coteaux peu éloignés de Cosne » et que « [le commerce de Cosne se porte, en outre, sur les vins, les bois,]. Son port est vaste et sa marine agissante. ». Juste avant la crise phylloxérique,

en 1890, il était ainsi dénombré 2300 hectares de vignes dans l'arrondissement de Gien et 1500 hectares dans le canton de Cosne-Cours-sur-Loire.

Des syndicats viticoles se sont naturellement créés lors de la crise phylloxérique (Syndicat anti-phylloxérique de Gien créée en 1886 et Syndicat anti-phylloxérique de Cosne-Cours-sur-Loire en 1888) et ont eu pour objet dans un premier temps la sauvegarde du vignoble. Ces structures se sont par la suite mobilisées pour faire reconnaître la notoriété de leurs vins.

La réputation des vins du Giennois s'est principalement affirmée après la fin de la seconde guerre mondiale avec la production de vins rouges issus d'un assemblage de cépages gamay N et pinot noir N et de vins blancs issus du cépage sauvignon B. Une première aire géographique de 6 communes incluant la commune de Gien dans le département du Loiret constitue l'aire géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure reconnue en 1954, auxquelles ont été ajoutées en 1964 et 1966 les 8 communes du département de la Nièvre qui bénéficiaient jusqu'alors de l'appellation simple « Cosne-sur-Loire ». Ce vignoble sera reconnu en 1998 en appellation d'origine contrôlée.

Chiffres-clés

Sources INAO 2011

- **Superficie** : 202 ha

- **Nombre d'opérateurs** : 65
 - 50 viticulteurs
 - 54 vinificateurs (46 caves particulières, 1 cave coopérative, 8 négociants)

- **Récolte** : 9 396 hl
 - blanc : 5 172 hl
 - rouge : 3 061 hl
 - rosé : 1 163 hl

1. Cahier des charges

accéder au cahier des charges : www.inao.gouv.fr

1. Textes réglementaires

Exigences nationales et européennes

Historique

Le vignoble des Coteaux du Giennois accède à l'Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 15 mai 1998. Ce vignoble, cité au XI^{ème} siècle, s'étend sur les bords de Loire de Gien au nord à Cosne-sur-Loire au sud, le long de la Nationale 7.

- Décret n° 2011-1362 du 24 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Giennois » (version consolidée du 28 octobre 2011)
- Liste des vins de qualité produits dans des régions déterminées [publiée conformément à l'article 54, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil] (version consolidée du 8 août 2009)

1. Aire géographique

Situation

Bordée à l'est par les contreforts du Morvan et les collines de la Puisaye et à l'ouest et sud-ouest par les collines du Sancerrois, la zone géographique s'étend du nord au sud sur quelques 45 km à partir de Gien sur une étroite bande de coteaux exposés sud-ouest longeant la Loire jusqu'à Cosne-Cours-sur-Loire, puis sur des coteaux exposés sud et sud-est sur quelques affluents de la Loire situés à l'est de Cosne-Cours-sur-Loire.

Liste des Communes

Voir la liste : www.inao.gouv.fr

Aire géographique

Coteaux du giennois

Télécharger la liste : www.inao.gouv.fr

Carte

Situation : www.inao.gouv.fr

Aire géographique : www.inao.gouv.fr

Description du milieu

Sols :

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux et rebords de plateaux bordant localement la Loire et ses affluents. Les sols, pouvant localement présenter une charge importante en éléments grossiers en fonction de leur situation topographique, sont développés sur des assises calcaires du Jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien) ou sur des formations crayeuses du Cénomaniens et du Turonien, ou sur des formations calcaires d'origine lacustre de l'Eocène.

Climat :

Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. La Loire exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les faibles précipitations d'environ 650 millimètres par an sont dues à l'effet de foehn provoqué par la proximité des collines du Sancerrois qui culminent à 434 mètres. Les

vignes situées à une altitude variant de 180 à 250 mètres sont ainsi abritées des vents d'ouest chargés d'humidité.

1. Reconnaissance

Mode de production

Encépagement :

vin blanc : sauvignon B

vin rouge et rosé : pinot noir N et gamay N

Densité :

Minimum 5 700 pieds à l'hectare

La taille :

- guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied pour le cépage gamay N et 10 yeux francs par pied pour les cépages sauvignon B et pinot noir N

- taille courte (cordon de Royat) avec un maximum de 10 yeux francs par pied pour le cépage gamay N et 12 yeux francs par pied pour les cépages sauvignon B et pinot noir N

- taille courte (gobelet ou éventail) avec un maximum de 10 yeux francs par pied pour le cépage gamay N

Rendement de base :

- blanc : 65 hl

- rouge : 59 hl

- rosé : 63 hl

Liens au terroir

Louis LEVADOUX, célèbre ampélographe, notait en 1973 : « il n'y a pas ici un seul facteur naturel à prendre en considération, mais une pluralité de facteurs favorables qui s'additionnent et qui sont inscrits notamment dans la tectonique et le modelé topographique local. [...] Les Coteaux du Giennois sont donc constitués par une série de collines, alignées d'est en ouest et dont les flancs sud, sud-est et sud-ouest ainsi que la falaise ouest peuvent porter et ont toujours porté des vignes produisant des vins de qualité »

Ce constat traduit bien les conditions géographiques et climatiques favorables de la zone géographique. Les coteaux bien exposés aux terrains calcaires ou siliceux, le climat particulier lié à l'influence drainante de la Loire et à l'effet de foehn provoqué par les collines du sancerrois, à l'ouest de la zone géographique, permettent un développement précoce des vignes et une maturité importante des vendanges.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles présentant des sols caractérisés par un bon comportement thermique. Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent la qualité et l'originalité des vins des Coteaux du Giennois.

L'assemblage des cépages gamay N et pinot N plantés à forte densité sur ces coteaux exposés majoritairement au sud donne sa pleine mesure et permet l'élaboration d'un vin rouge original, fruité et alerte. Le cépage sauvignon B dont le potentiel s'exprime pleinement sur ces coteaux présente des niveaux de maturité constants au fil des ans et permet l'élaboration de vins frais et originaux. Ces derniers constituent aujourd'hui le fer de lance de l'appellation avec la moitié de la production en 2010. Les efforts collectifs en vue de la production de vins originaux entrepris depuis plusieurs décennies se traduisent par l'accroissement constant et régulier de ce vignoble qui peu à peu affirme sa personnalité au voisinage de vignobles puissants et réputés.

1. Contacts

Organisme de défense et de gestion

Association viticole des Coteaux du Giennois

Mairie
58200 SAINT-PERE

Tel : 03 86 24 99 72

Fax : 03 86 28 05 39

N° SIRET : 40793772100014

Décision de reconnaissance n° CNV2007/17 du 22 juin 2007

Président(e) : Monsieur Philippe POUPAT

Contact : info-coteauxdugiennois@orange.fr

Organisme(s) de contrôle

Organisme d'inspection des vins du Centre (OIVC)

Organisme d'inspection

Agrément(s) : INS.AOC n°20

Organisme d'inspection des vins du Centre (OIVC)

Siège
9 Route de Chavignol
18300 SANCERRE

Tel : 02 48 54 29 88 / 06 87 99 96 05

Fax : 02 48 54 32 03

N° SIRET : 48799856900015

Président(e) : Monsieur Michel CORDAILLAT

Contact : Sophie PAULAT : spaulat.oivc@yahoo.fr

Site INAO

INAO Tours

12 place Anatole France
37000 TOURS

Tel : 02 47 20 58 38

Fax : 02 47 20 92 72

N° SIRET : 13000270200251

Contact : INAO-TOURS@inao.gouv.fr

Ce site Internet est cofinancé par l'Union européenne, Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural.

Co-financed by the European Union, Directorate General for Agriculture and Rural Development of the Commission.