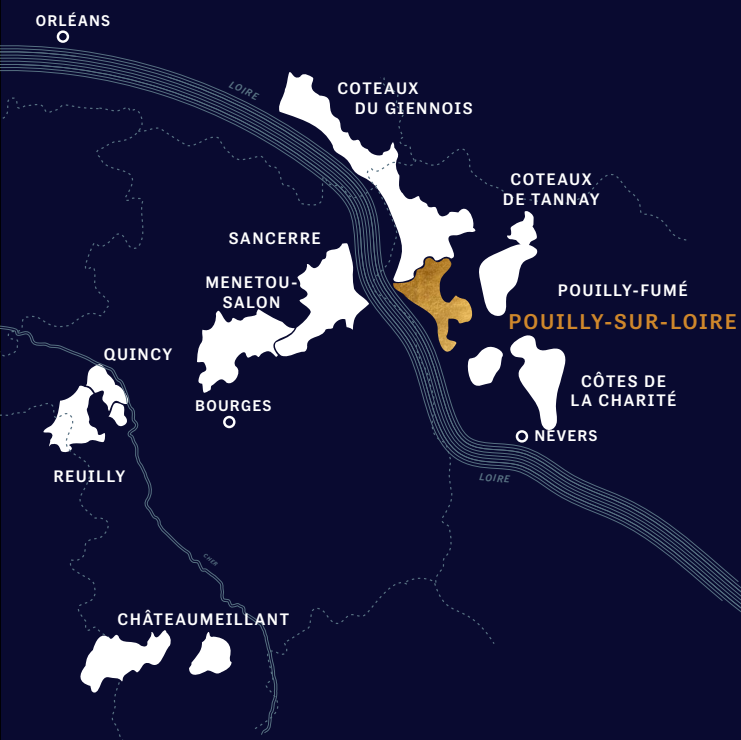


# POUILLY-SUR-LOIRE



@vinsducentroire - #vinsducentroire  
[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)

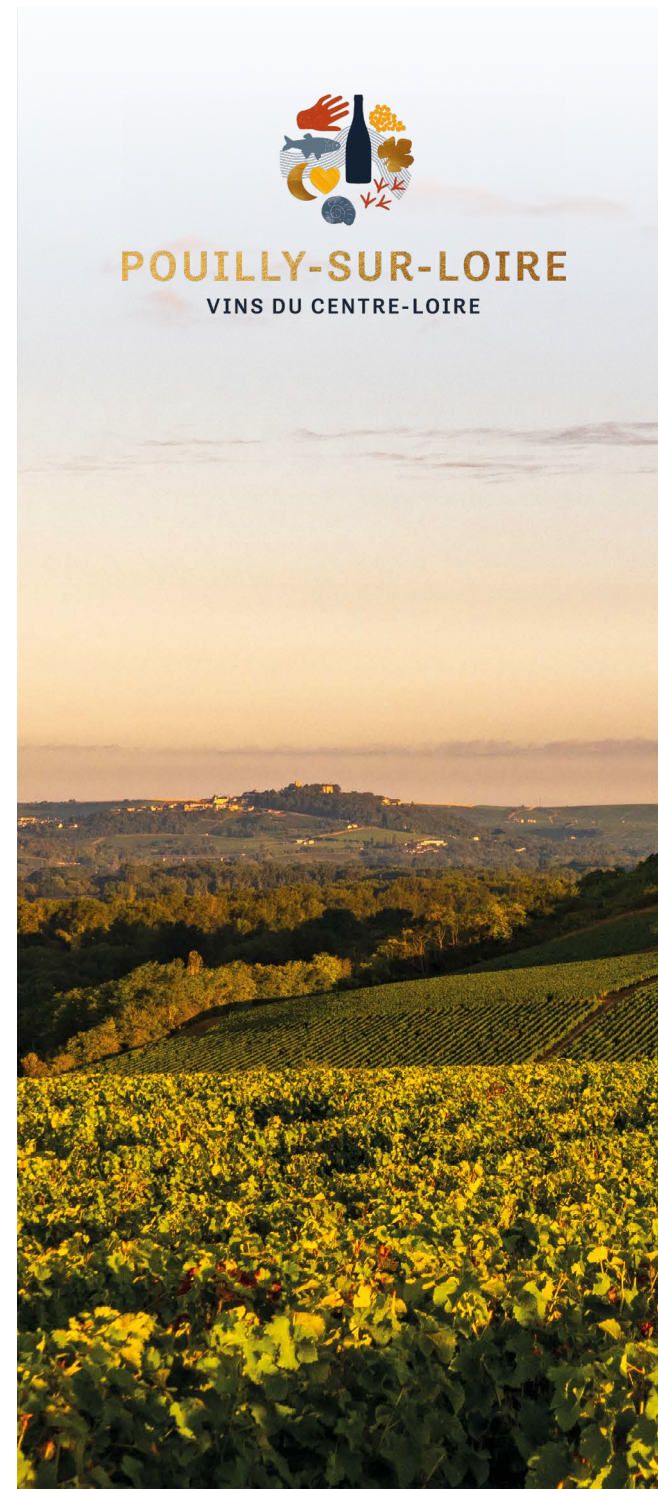


BIVC

Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire  
9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre  
[contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com) / Tél. 02 48 78 51 07

Crédit photos : © Pierre Mérat

SOWINE



POUILLY-SUR-LOIRE  
VINS DU CENTRE-LOIRE

# POUILLY-SUR-LOIRE



## L'HISTOIRE

L'existence du vignoble de Pouilly est attestée dès le V<sup>ème</sup> siècle par Germain l'Auxerrois. Repris et développé par les moines à partir des Croisades, il est déjà très apprécié sur les tables les plus prestigieuses comme celle du roi de France Louis XI. L'ouverture du canal de Briare en 1642 oriente résolument le commerce des vins vers Paris.

Avec l'arrivée du chemin de fer en 1861, le Chasselas connaît un bel essor. Commercialisé en raisin de table, il permet de répondre à la forte demande des Halles de Paris jusqu'aux années 1890. Après le phylloxéra, les vignerons replantent avec courage et ténacité leurs deux cépages, vinifiés et bientôt reconnus en 1937 par l'obtention des deux AOC.

## 7 COMMUNES

### LOCALISATION

Département de la Nièvre  
rive droite de la Loire

### SUPERFICIE

30 HA

### OBTENTION DE L'AOC

1937

### CÉPAGE

Chasselas

### ANECDOTE

Deux écoles s'affrontent pour expliquer l'origine du terme "Fumé". Une première considère que les baies de Sauvignon Blanc sont recouvertes d'une légère pruine grise donnant l'illusion d'un voile de fumée. L'autre valorise le silex, terroir d'exception de l'appellation, responsable de l'odeur de pierre à fusil lorsqu'on vient frotter les pierres entre elles.

### LES SOLS

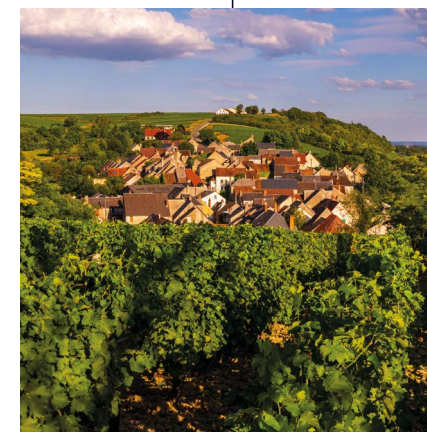
On peut distinguer sur l'aire du vignoble plusieurs types de sols :

Les calcaires du Barrois, de Villiers et de Tonnerre

Les marnes à petites huîtres du Kimméridgien

Les argiles à silex

Les sols argilo-siliceux et sables



### ARÔMES PRINCIPAUX

Fleurs blanches, tilleul, amande fraîche

### DÉGUSTATION

Les Pouilly-sur-Loire sont frais et délicats, le Chasselas donnant des vins aux arômes d'amandes fraîches, de noisette et de fleurs blanches.

### IDÉES GOURMANDES

Huîtres, petites fritures de Loire, plateaux de fromages et de charcuterie