

QUINCY



@vinsducentroire - #vinsducentroire
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 / Tél. 02 48 78 51 07

Crédit photos : © Pierre Mérat

sowine



QUINCY
VINS DU CENTRE-LOIRE



QUINCY



L'HISTOIRE

Quincy serait à l'origine un domaine appartenant à un certain Quintius. La légende raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux. Cité dans la bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage Sauvignon y fut apporté de l'abbaye des femmes de Beauvoir par les moines de l'ordre de Cîteaux. Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles de la Vallée de la Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée dès 1936.

2 COMMUNES

LOCALISATION

Ouest du département du Cher

SUPERFICIE

330 HA

OBTENTION DE L'AOC

1936

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

ANECDOTE

Quincy est la première appellation du Centre-Loire à avoir obtenu le titre d'AOC, le 6 août 1936.

La Quincyte, découverte vers 1810 est une opale rose issue d'un pigment naturel d'origine fossile, souvent au sommet de calcaires partiellement silicifiés de la région de Quincy et Mehun sur Yèvre.

Cette sépiolite classée comme semi-précieuse tient son nom du village de Quincy.

LES SOLS

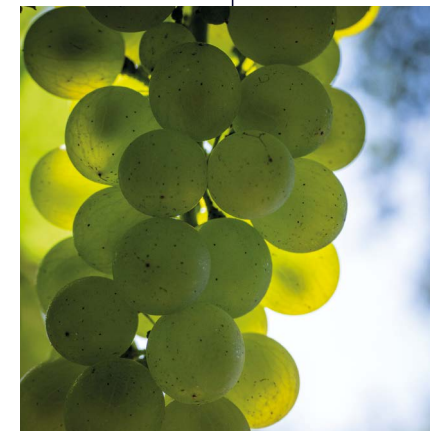
Les vignes, situées le long de la rive gauche du Cher, reposent sur quatre terroirs principaux :

Les argiles (50% du vignoble)

Les sables (25% du vignoble)

Les graves (15% du vignoble)

Les calcaires (5% du vignoble)



ARÔMES PRINCIPAUX

Passion, agrumes, fleurs blanches, bourgeons de cassis

DÉGUSTATION

Le Quincy développe des notes d'agrumes comme le pamplemousse, des notes mentholées et poivrées, des arômes d'acacia et de fleurs blanches.

Fraîcheur et fruité se combinent également en bouche, avec une salinité minérale en finale.

IDÉES GOURMANDES

Huîtres, coquillages
(Saint-Jacques à la plancha),
crustacés, fromages de chèvre