

SANCERRE



@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



SANCERRE
VINS DU CENTRE-LOIRE



SANCERRE



L'HISTOIRE

De nombreuses légendes laissent supposer que depuis la plus lointaine Antiquité, la vigne a toujours été présente à Sancerre. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits.

Au XII^{ème} siècle, il connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint-Satur et aux comtes de Sancerre. Sancerre produisait alors du vin rouge réputé issu principalement du Pinot Noir, exporté par la Loire. Pour cette raison, il sera souvent mentionné dans les écrits royaux. Le Duc Jean de Berry l'estimant le meilleur vin du royaume.

14 COMMUNES

LOCALISATION

Rive gauche de la Loire
dans le département du Cher

SUPERFICIE

3 000 HA

OBTENTION DE L'AOC

1936 pour les blancs
1959 pour les rouges et rosés

CÉPAGES

Blancs : Sauvignon Blanc
Rouges et rosés : Pinot Noir

ANECDOTE

La ville de Sancerre a reçu le titre de village préféré des français en 2021.

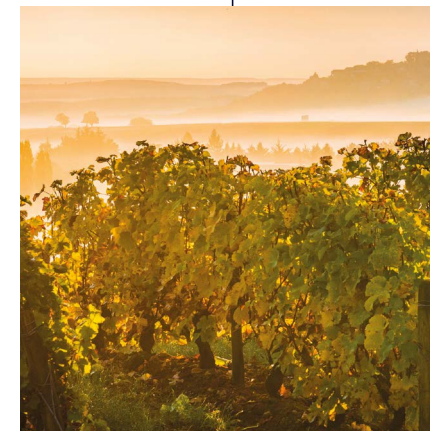
À partir des années 50, afin de financer le Comité de promotion de leur appellation, les vigneron sancerrois organisent des représentations théâtrales en région parisienne, au cours desquelles ils présentent leurs vins.

LES SOLS

Les terres blanches
(40 % du vignoble)

Les caillottes et griottes
(45 % du vignoble)

Les terres argilo-siliceuses
(15 % du vignoble)



ARÔMES PRINCIPAUX

Blancs : pamplemousse, ananas, pêche, poire

Rouges : cerise, griotte, mûre

Rosés : framboise, abricot, pêche de vigne

DÉGUSTATION

Les Sancerre blancs tendus et fruités expriment la minéralité des terroirs.

Complexité, richesse et fraîcheur se retrouvent au nez et en bouche.

Les Sancerre rouges, offrent un bouquet de fruits rouges. En bouche, ils sont fermes et longs et soulignent toute l'élégance du Pinot Noir.

Les rosés marient le fruit et la fraîcheur pour des vins d'été mais également de gastronomie.

IDÉES GOURMANDES

Blancs : Huîtres, fruits de mer, fromage de chèvre, poissons de mer et d'eau douce

Rouges : Viandes rouges
(Côte de bœuf sauce crottin de Chavignol)

Rosés : Apéritif, cuisine savoureuse estivale et spécialités asiatiques