

## VIGNOBLE DE CHINON

### L'AOC : POURQUOI ? COMMENT ?

---

L'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien fort entre le produit et son terroir.

Quelle est la spécificité de l'A.O.C. ? L'association étroite entre un vin et son terroir lui confère des caractéristiques non reproductibles ailleurs, car non transportables dans un autre endroit. Il en découle que le vigneron doit être au service de son terroir. Le choix du cépage comme celui des pratiques œnologiques doivent en renforcer l'expression au travers du vin.

Pourquoi l'A.O.C. a-t-elle été créée ? L'A.O.C. a été conçue à l'origine pour garantir l'origine d'un vin. Elle est née d'un décret-loi du 30 juillet 1935 suite à de nombreuses crises viticoles survenues à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (phylloxéra, contrefaçon des dénominations, révoltes de vignerons...). Elle favorise les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs.

Combien y a-t-il de vins classés en A.O.C. ? En 2005, la filière viticole française comptait 472 appellations soit 43,9 % de la production française (hors Cognac et Armagnac). Elle concernait 78 000 exploitations et générait un chiffre d'affaires de 11,7 milliards d'euros. Plus précisément, 68 Appellations composent la mosaïque des Vins de Loire de Nantes à Sancerre.

Le succès du concept d'A.O.C. s'est étendu en 1990 à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires bruts comme transformés.

### TOUT SAVOIR SUR LA VIGNE

---

Saviez-vous qu'à l'origine la vigne était une liane à l'état sauvage ? Les Égyptiens et les Grecs l'ont par la suite domestiquée, et elle fut introduite en France lors de la conquête romaine. Mais il faut savoir qu'un bon vin dépend en premier lieu d'un raisin de qualité. De la taille des mois d'hiver aux vendanges de l'automne, nombreux sont les travaux et les soins à apporter à la vigne.

Certains moments de la culture de la vigne sont connus (les vendanges en septembre) et d'autres le sont moins tels que les vendanges vertes. Et certains moments sont magiques comme, par exemple, l'apparition des fleurs de vigne.

Quel est le cycle végétatif de la vigne ? La vigne vit en fait toute l'année et bénéficie du travail soigneux et attentif des hommes. D'octobre à mars, la vigne vit sur ses réserves et résiste au gel jusqu'à - 17°. Pour une production de qualité, la taille est pratiquée en limitant le nombre des bourgeons.

En avril, les bourgeons s'ouvrent. Le risque de gel est important. La récolte peut être compromise en dessous de - 2°. En mai et juin, les rameaux poussent avec des ébauches de grappes. On effectue l'élimination des rameaux issus des bois anciens.

En juillet, les petites fleurs libèrent leur pollen. Les pistils sont fécondés par le pollen pour former des baies qui restent vertes. En parallèle, la vigne est taillée en haies pour limiter le développement des rameaux.

En août, la baie change de couleur suite à la perte de chlorophylle. Elle devient translucide pour les raisins blancs et grenat pour les raisins rouges. En fonction des observations dans les vignes, le vigneron peut intervenir pour lutter contre les maladies et les ravageurs.

En septembre, les rameaux brunissent et le raisin grossit. Les sucres s'y accumulent. Le raisin est mûr. Les vendanges débutent.

Mais d'autres vendanges d'un type un peu particulier peuvent avoir lieu avant septembre. Comment cela est-il possible ? Ce sont les vendanges vertes, une opération peu connue. Elles consistent à délester, en juillet, la vigne de grappes encore vertes pour faciliter la maturation des grappes restantes afin de diminuer le rendement d'une récolte s'annonçant abondante.

Le vin sera ainsi plus concentré, mais les rendements seront diminués. C'est un choix de la part du vigneron de privilégier la qualité à la quantité et ainsi de ne pas faire « pisser la vigne » (vocabulaire propre aux professionnels du vin pour désigner un vin dont les rendements ont été trop élevés produisant ainsi un vin dilué).

## **QU'EST-CE QUE LE VIN ?**

---

Qu'est ce que le vin ? C'est le produit de la fermentation du jus ou du moût de raisin frais.

La vinification consiste à transformer le sucre naturel du raisin sous l'effet de levures présentes en partie sur la peau de la baie de raisin. Celles-ci « mangent » le sucre pour le transformer en alcool et en gaz carbonique (c'est pour cela que les cuves de vinification « bouillonnent »).

De nombreux processus physiques, chimiques et biologiques interviennent tout au long des étapes de transformation et jouent un rôle capital dans l'élaboration de la qualité du vin. Deux étapes sont particulièrement importantes : la fermentation et le pressurage. La fermentation permet de transformer le sucre en éthanol (alcool) sous l'effet des levures, entraînant le passage du moût au vin. Le pressurage permet d'extraire le jus d'une vendange à l'aide d'un pressoir.

Tout au long du processus de vinification, c'est le talent individuel de chaque vigneron qui s'exprime en faisant évoluer sa matière première vers un ensemble de nuances aromatiques étendues et originales.

Mais comment se fait-il que les vins soient rouges, blancs, rosés, moelleux ou pétillants ?

### **Les vins rouges**

Après avoir récolté les raisins, ils sont triés puis mis en cuve pour la fermentation. Les fermentations se font principalement en cuve avec contrôle des températures, parfois en cuve en bois. Les durées de cuvaison varient fortement en fonction des appellations, de la qualité de la vendange et du style de vin que souhaitent réaliser les vinificateurs.

Les vins légers et fruités qui s'épanouissent très jeunes côtoient des vins concentrés et charpentés, de moyenne et de très grande garde. Afin d'assouplir les vins, une fermentation secondaire dite « malolactique » est provoquée de manière systématique. L'élevage, de durée variable, se fait en cuves puis en bouteilles, l'utilisation de foudres ou de barriques restant minoritaire.

### **Les vins blancs**

À la différence de l'élaboration des vins rouges, les raisins sont d'abord pressurés avant d'être mis en fermentation. L'élevage se fait en général en cuves ou en fûts, sa durée dépend du type de vin. Les vins élevés en cuve ont plus de minéralité et de fraîcheur alors que ceux élevés en barrique ont plus de matière et de gras.

### **Les vins rosés**

Deux méthodes sont pratiquées : le pressurage direct ou la saignée. Dans le premier cas, les raisins sont pressés directement à l'arrivée de la vendange, et le jus blanc entraîne avec lui une partie des pigments colorés de la peau.

Dans le second cas, les raisins entiers macèrent entre 6 et 18 heures après les vendanges, en fonction de la couleur désirée. Le jus qui s'écoule naturellement prend une couleur rosée. On pratique une saignée dans la cuve, c'est-à-dire qu'on recueille ce premier jus, ainsi appelé « rosé de saignée ». Ces vins seront donc plus complexes.

### **Les vins moelleux**

Les blancs tendres, moelleux et liquoreux sont tous issus du cépage Chenin. La fermentation à basse température contrôlée est beaucoup plus longue (parfois plusieurs mois), du fait de la richesse des moûts en sucre naturel. L'élevage en cuves ou en barriques dure également plus longtemps.

### Les fines bulles

Les vins de fines bulles sont vinifiés selon la « méthode traditionnelle » par adjonction d'une liqueur de tirage au vin de base qui provoque une seconde fermentation en bouteille. Ils sont vieillies sur latte plusieurs mois avant dégorgement, bouchage et commercialisation.

## LOIRE ET VIN : DUO GAGNANT

---

Le Val de Loire, 3<sup>ème</sup> grande région viticole française en appellations, est inscrit au Patrimoine mondial de l'Humanité comme « paysage culturel exceptionnel, qui témoigne d'un développement harmonieux entre l'homme et son environnement ». Saviez-vous que, à l'initiative de la Mission Val de Loire – UNESCO et InterLoire, l'Interprofession des Vins de Loire, le réseau VITOUR réunit les vignobles européens inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial ? Il vise à promouvoir le développement durable et favoriser la découverte des vignobles à travers des actions touristiques innovantes.

Les vins ligériens sont indissociables de la Vallée de la Loire. Les vignes continuent de façonner ses paysages remarquables. Elles constituent un élément déterminant dans l'aménagement et l'identité du territoire. Cet espace vit et se renouvelle en permanence : des haies paysagères ont été replantées sur le territoire de l'A.O.C. Saumur Champigny ainsi que des vignes sur celui de l'A.O.C. Coteaux du Layon. Enfin, les vignes sont, avec les rizières et les cultures maraîchères, les paysages les plus construits de la planète et ceux qui concentrent le plus de travail humain.

Sait-on que la viticulture en Val de Loire contribue grandement au dynamisme économique régional ? Cette activité cumule les places d'excellence. Les vins de Loire sont en effet le 1<sup>er</sup> producteur de vins blancs d'appellation, la 1<sup>ère</sup> région A.O.C. de vins de fines bulles (hors Champagne) et le 2<sup>ème</sup> producteur de rosés d'appellation. La production s'établit à 4 millions d'hectolitres, et couvre 70 000 hectares répartis sur 14 départements.

L'emploi dans le vignoble ligérien concentre 30 000 emplois et représente, par exemple, le tiers des emplois en Maine-et-Loire. Il existe 7 000 exploitations viticoles.

Les vins de Loire connaissent une commercialisation dynamique et innovante. L'équivalent de 320 millions de bouteilles sont vendus par an, soit près de deux cartons de 6 bouteilles par seconde. En France, ils sont n°1 en restauration, n°1 en vente directe aux particuliers, n°3 en grande distribution. Par ailleurs, le Val de Loire disposerait du plus important réseau de vente directe au caveau de France.

Enfin, les exportations de vins du Val de Loire connaissent un développement notable : 73 millions de bouteilles sont exportés. En 2007, les habitants de 124 pays ont consommé des vins de Loire.

## TROGLOS ET AUTRES INSOLITES

---

La cave de Panzoult sur le parcours de votre randonnée témoigne de l'importance du petit patrimoine local. Par ailleurs, le troglodytisme caractérise depuis des siècles l'habitat de la Touraine. Au cours du Moyen Âge, le creusement des multiples carrières nécessaires à l'approvisionnement en pierre des grands chantiers de construction (châteaux, églises, maisons...) a favorisé son développement. Ces « antres », comme les qualifiait Ronsard, furent creusées dans le tuffeau et utilisées comme caves, champignonnières ou habitations pour la population rurale. Partez à leur découverte !

### Les loges de vigne

La loge viticole ou « lubit » est une modeste construction munie d'une cheminée et quelquefois d'un puits. Sa facture en pierre de taille est soignée. Les loges de vigne servaient à :

- ⇒ Ranger les outils et stocker le fourrage,
- ⇒ Prendre un repas à l'abri et au chaud,
- ⇒ Abriter les chevaux.

Mais quel est le nom de la pierre blanche employée pour bâtir les loges de vigne ? Les loges de vigne sont construites généralement en moellons et pierre de tuffeau taillées, et couvertes en ardoises, en tuiles ou en pierres. Elles sont le reflet des constructions rurales traditionnelles du XIX<sup>e</sup> siècle. Encore présentes dans le paysage viticole, nombre d'entre elles sont abandonnées faute d'usage. Depuis 1997, le Parc Naturel régional Loire Anjou Touraine coordonne des opérations de restauration de loges de vigne, afin de sauvegarder un patrimoine rural non protégé.

### Les pigeonniers

Le pigeonnier, appelé localement « fuye », est généralement de forme circulaire ou polygonale. C'est une construction typique du XVII<sup>e</sup> siècle en Touraine. L'élevage du pigeon, privilège seigneurial, était pratiqué pour la chair de l'animal et pour la colombine (la fiente), utilisée comme engrais. Dans la maçonnerie sont ménagés les « boulines », cases où nichent les pigeons. Signe extérieur de richesse, chaque trou du pigeonnier correspond à un arpent de terrain. Amusez-vous à compter les « boulines » des « fuyes » ponctuant la randonnée !

### Les moulins caviers

Les moulins caviers, qui donnaient un air de Hollande à la région, ont pratiquement disparu aujourd'hui. Toutefois, on peut en voir quelques vestiges parsemés dans la vigne. Ils offraient l'avantage d'une bonne prise au vent. Édifiés sur un tertre, ils s'élevaient jusqu'à 12 m au-dessus du sol. Ils permettaient aussi de multiplier les fonctions agricoles. Sous le tertre et dans les dépendances troglodytiques, le meunier pouvait loger du bétail, engranger des récoltes ou remiser du vin, ce qui était très précieux pour ces hommes qui cumulaient le métier de meunier et de paysan-vigneron.

## QUI ETAIT FRANCOIS RABELAIS ?

---

Mais qui fut vraiment François Rabelais ? Ce Tourangeau de souche incarna l'idéal humaniste de la Renaissance, qui préconisait l'équilibre entre le corps et l'esprit. Ce moine curieux, raisonneur et sceptique, fut le plus grand prosateur de son temps et le précurseur de la littérature moderne. En cela, il constitue donc le point de bascule entre le Moyen Âge et la Renaissance. Homme complet, il fut également médecin, moraliste, et plus largement curieux de toute connaissance scientifique ou technique.

La région de Chinon se trouve au cœur de ses célèbres ouvrages. Rabelais a su, comme nul autre, intégrer dans son œuvre la richesse de son terroir natal. Son sens de l'épopée, son lyrisme et son invention verbale rendent son œuvre unique. Dans *Pantagruel* (1532) comme dans *Gargantua* (1534), toute son enfance chinonaise, bercée par les traditions populaires locales, revit en des souvenirs qu'il amplifie merveilleusement à l'aune de son imagination. Partez à la découverte du pays de Rabelais, livre en main, pour visiter La Devinière, sa maison natale, les rues médiévales de Chinon en passant devant la maison du père de François Rabelais, les villages de Lerné et Seuilly, cadre de la pittoresque Guerre Picrocholine, ou bien la grotte de la Sibylle où vit une sorcière que Panurge vient consulter au sujet de son mariage !

La confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens perpétue « l'enseignement » de leur maître tout en célébrant les vertus du vin de Chinon. Elle tient chapitre aux Caves Painctes à Chinon quatre fois par an. Ces caves sont appelées ainsi car Rabelais raconte qu'on y voyait des peintures représentant des danses de satyres. Y sont-elles toujours ? À vous de le constater ! Dans *Pantagruel*, il relate ses visites aux Caves Painctes, dont une partie appartenait à son père, où il boit « maints verres de vin frais » en chantant « Le bon vin réjouit le cœur des hommes »... en latin !

## COMMENT DEGUSTER LES VINS DE CHINON ?

---

Le Chinon est un grand vin de la Vallée de la Loire. Issu des meilleurs terroirs, ce vin prestigieux offre une robe soyeuse et profonde, allie puissance et souplesse, donne des arômes de fruits rouges et de violette. Un caractère unique que de multiples épicuriens, depuis Rabelais, ne cessent de célébrer.

### L'encépagement

Le Cabernet Franc appelé localement le « Breton » développe ici des vins fruités complets, de grande ampleur aux arômes denses. Plus confidentiel, le Chinon blanc est produit à partir du Chenin.

### Les vins

Arborant une élégante robe rubis, les Chinon présentent un bouquet caractéristique de violette et de fruits rouges. Les vins de graviers sont légers et délicats, très aromatiques, agréables dès leur prime jeunesse. Ceux qui naissent sur des coteaux et plateaux argilo-calcaires et argilo-siliceux sont de grands vins de garde charpentés aux tanins souples et veloutés. Avec le temps se développent en eux des senteurs profondes et généreuses de fruits noirs compotés, de sous-bois, de truffe, parfois une touche animale, tandis que leur robe acquiert des reflets tuilés. L'appellation Chinon produit aussi du rosé. Frais et gouleyants, ce sont d'excellents vins de soif.

### Les conseils du sommelier

Servis à 14° - 15° C, les Chinon de « graviers » s'apprécieront jeunes, sur toutes les viandes rôties. Ceux issus des plateaux argilo-calcaires, servis à 16° - 17° C, se marieront après vieillissement avec les volailles, les rognons, les ris de veau ou le gigot d'agneau, ainsi qu'avec les viandes en sauce ou les fromages de chèvre de sainte-maure-de-touraine. Les vins rosés servis à 10° C accompagneront de façon idéale vos crudités, charcuterie et grillades.

## BALADES A CHINON ET RICHELIEU

---

### Chinon : une citée médiévale préservée du temps

« Chinon, Chinon, Petite ville grand renom, Assise sur pierre ancienne, Au haut le bois, au pied la Vienne » (Pantagruel, V), la cité chère à Rabelais possède beaucoup d'attraits. Au centre d'une région viticole réputée, elle est implantée pour l'essentiel sur la rive droite de la Vienne, là où la rivière vient heurter une falaise de tuffeau de 50 mètres de haut. Couronnée par les ruines de ses trois forteresses, la vieille ville aux pittoresques logis a su rester une évocation vivante du Moyen Age.

Castrum gallo-romain puis forteresse des comtes de Blois, Chinon passe au XI<sup>e</sup> siècle aux mains de leurs ennemis, les comtes d'Anjou. L'un d'eux, Henri II Plantagenêt, qui construit l'essentiel du château actuel, devient en 1154 roi d'Angleterre. En 1205, Chinon est incorporé au domaine royal. Charles VII y installe sa cour en 1427. C'est le 6 mars 1429 dans les logis royaux, qu'eut lieu un célèbre épisode de l'histoire de France : Jeanne d'Arc reconnut le Dauphin dans la foule de ses courtisans. Devenue capitale d'un royaume retrouvé, la ville connaît une activité commerçante et artisanale intense jusqu'aux guerres de Religion.

À Chinon, ne manquez pas d'admirer :

- ⇒ La forteresse médiévale, remarquable exemple de l'art de la fortification et les graffiti des Templiers
- ⇒ Le Grand Carroi, pour son ensemble de maisons des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles
- ⇒ Le musée du Vieux Chinon et de la Batellerie
- ⇒ La statue de Rabelais
- ⇒ L'église Saint-Étienne, pour son portail flamboyant et son décor intérieur
- ⇒ La vue sur le château depuis la rive opposée de la Vienne

### Richelieu : une ville nouvelle du XVII<sup>e</sup> siècle

Aux confins de la Touraine et du Poitou, Richelieu, que La Fontaine appelait « le plus beau village de l'univers », est une cité idéale créée ex nihilo par la volonté du cardinal. Avec ses remparts, ses portes monumentales, ses deux places carrées et sa grande rue bordée d'élégants pavillons Louis XIII, c'est l'un des plus beaux ensembles urbains de style classique de France. La régularité du plan et le jeu des symétries en font une œuvre architecturale majeure.

À Richelieu, ne manquez pas d'admirer :

- ⇒ L'enceinte, exemple rare en Centre-Val de Loire d'architecture militaire du XVII<sup>e</sup> siècle
- ⇒ La place du Marché, avec l'église de style jésuite
- ⇒ Le parc du château et les vestiges de la résidence princière

## LE PAYSAGE DU VIGNOBLE

---

### Le vignoble du terroir

L'aire de l'A.O.C. Chinon s'étend sur 19 communes et se situe à la confluence de la Loire et de la Vienne. Les vigneronnes élaborent les vins de Chinon sur les versants façonnés du tuffeau (calcaire de Touraine) ainsi que sur les sables, argiles à silex et alluvions anciennes dominant la vallée de la Vienne. Pays de la rose des vents, l'appellation jouit d'un microclimat privilégié, particulièrement favorable au cépage Cabernet Franc.

### La géologie du terroir

La nature du sol a une influence déterminante sur le caractère des vins. Les terres jaunes et sableuses du nord de Chinon donnent des vins fins et fruités. Sur les aubuis de la rive gauche de la Vienne vers Ligré ou sur ceux de Beaumont-en-Véron où le calcaire affleure ainsi que sur les cornuelles et les perruches de Cravant-les-Coteaux et Panzoult, les vins sont plus charpentés. Quant aux terrasses alluviales de la Vienne et de la Loire, elles sont à l'origine de vins délicats, parfumés et qui peuvent avoir une durée de vie élevée.

L'ossature de la région est caractérisée par différentes formations sédimentaires du Bassin Parisien qui, au gré de l'érosion, ont façonné le relief chinonais.

Les principaux éléments paysagers et géologiques sont :

- ⇒ Les plateaux. La forêt est prédominante, mais il y a aussi quelques clairières viticoles.
- ⇒ Les pentes. Les vignes s'y situent de préférence.
- ⇒ Les plaines et les terrasses. Elles sont composées de sables, graviers et galets divers.

Le terroir de l'A.O.C. Chinon est désormais connu à l'échelle de la parcelle. Cette connaissance fine du sol et du sous-sol permet aux vignerons d'adapter au mieux leur travail à la vigne (choix de porte-greffe, drainage, enherbement...), mais aussi en vinification car les différents sous-sols permettent aux vignerons d'obtenir des structures de vin différentes.

## **QUE FAIRE AUX ALENTOURS ?**

---

### **Un lieu à découvrir : le Château d'Ussé**

À la lisière de la sombre et mystérieuse forêt de Chinon et adossé à la falaise, le château domine un ravissant paysage où viennent se rejoindre l'Indre et la Loire. Il s'élève sur des terrasses décorées de parterres à la française. À mi-chemin de la forteresse et de la résidence d'agrément, il fascine par la multitude de ses toits, de ses clochetons, de ses lucarnes, de ses cheminées.

Le château est très prisé des enfants et des amateurs de contes. La tradition veut que Charles Perrault, cherchant un cadre pour la Belle au Bois dormant, ait pris Ussé comme modèle. Des personnages en cire placés sous les combles illustrent cette légende. Trouverez-vous aussi le prince charmant en vous y rendant ?

Forteresse très ancienne, Ussé devient au XV<sup>e</sup> siècle, le domaine d'une grande famille tourangelle, les Bueil, qui se sont distingués pendant la guerre de Cent Ans. Au cours de l'histoire, le château change souvent de propriétaires. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la duchesse de Duras achète le domaine royal. Elle y reçoit Chateaubriand qui rédige là une partie de ses mémoires d'Outre-Tombe. Puis le château passe au ministre de Louis XVIII, le duc de Blacas. Ses descendants en sont toujours les propriétaires.

### **Une spécialité à déguster : Les poires tapées**

C'est l'un des produits les plus anciens de la Touraine pour lequel est utilisée une méthode de conservation des fruits remontant à l'époque médiévale.

Suivez le fabuleux destin de ces « pouères » (en vieux parler tourangeau) ! Les vergers tourangeaux produisirent très tôt des poires qu'il fallait bien conserver. On prit alors l'habitude de les faire dessécher à four doux et de les aplatir. D'où leur nom de poires tapées.

Jusqu'aux années 1930, les poires tapées étaient surtout vendues dans les épiceries et utilisées par les restaurateurs. À Paris, Félix Potin était l'un de ses principaux revendeurs. On en trouvait également dans toute l'Europe du Nord, d'Anvers à Stockholm. Les marins anglais en raffolaient.

Pour les petits fermiers, la confection et la vente de poires tapées représentait un apport financier important. Mais au milieu de l'entre-deux-guerres, le commerce cessa : la poire tapée était victime d'autres procédés de conservation, plus modernes, plus rapides et moins coûteux.

De nos jours, les poires réhydratées au vin ajoutent quelque chose de particulier aux foies gras, aux fromages de chèvres, aux rillettes, à la volaille ou au gibier. Leurs saveurs exquises sont également délicieuses en dessert avec de la glace ou des crêpes. Goûtez-y, c'est succulent !

D'autres produits régionaux existent comme les fouées et leurs garnitures : fromage A.O.C. sainte-maure-de-touraine, rillettes, confiture de vin de Chinon (un des seuls vins conservant sa couleur intense en cuisine).

## QUIZ DE LA VIDEO DECOUVERTE CHINON

---

**1 / À l'origine, l'A.O.C. a été créée pour garantir l'origine de certains fromages.**

- a. Vrai
- b. Faux (pour les vins)

**2 / Avant d'être domestiquée, la vigne était une liane à l'état sauvage.**

- a. Vrai
- b. Faux

**3 / Le rosé de saignée est un vin rosé :**

- a. Qui sert à panser les plaies
- b. Issu d'un premier jus obtenu par une saignée opérée dans la cuve
- c. Qui fait transpirer les cuves et les tonneaux

**4 / Le Val de Loire est la 3<sup>ème</sup> grande région viticole française en appellations.**

- a. Vrai
- b. Faux

**5 / Le pigeonnier est appelé en Touraine :**

- a. Mousseau
- b. Lubit
- c. Fuye

**6 / La confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens tient chapitre :**

- a. Aux Caves Painctes à Chinon
- b. Dans la grotte de la Sibylle
- c. À la Devinière, maison natale de Rabelais

**7 / Les Chinon de « graviers » s'apprécient tout particulièrement avec :**

- a. Les poissons
- b. Les viandes rôties
- c. Les desserts

**8 / Le 6 mars 1429 à Chinon eut lieu un célèbre épisode de l'histoire de France. Lequel ?**

- a. La rencontre entre François Rabelais et Jeanne d'Arc
- b. Les troupes de Charles VIII battirent de façon mémorable l'armée de Henri II Plantagenêt
- c. Jeanne d'Arc reconnut Charles VII bien qu'habillé en simple courtisan parmi ses courtisans

**9 / L'aire de l'A.O.C. Chinon s'étend sur 20 communes.**

- a. Vrai
- b. Faux

**10 / Le Château d'Ussé a inspiré Charles Perrault pour un célèbre conte. Lequel ?**

- a. Le Petit Poucet
- b. Le Petit Chaperon Rouge
- c. La Belle au bois dormant

**Réponses : 1 : b / 2 : a / 3 : b / 4 : a / 5 : c / 6 : a / 7 : b / 8 : c / 9 : b / 10 : c**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION