

VIGNOBLE DE CHINON

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 vigneron·ne·s 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 vigneron·ne·s 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 vigneron·ne·s d'obtenir des structures de vin différentes.