



O DU DÉCLIN À LA RENAISSANCE

Dès le Moyen Âge le vignoble se développe sous l'impulsion des grands monastères bénédictins de La Charité-sur-Loire et de Bourras l'Abbaye. La production s'exporte vers le nord de la France et de l'Europe. On retrouve ces vins sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras.

Cette renommée et cette prospérité se maintiennent jusqu'au XIX^e siècle où le vignoble atteint une surface de 1 300 ha. Mais la crise phylloxérique entraîne son déclin, accentué par les pertes humaines de la Première Guerre mondiale. En 1980 est créé un syndicat viticole pour relancer le vignoble et en 1986 il obtient la dénomination de vin de pays des Coteaux Charitois.

En 2011, à la faveur de la réforme de la filière viticole, le vignoble change sa dénomination et devient Indication Géographique Protégée - Côtes de La Charité. Les conditions de production inscrites dans un nouveau cahier des charges renforcent l'exigence de qualité. Les rendements se maintiennent bon an mal an autour de 50 hl à l'ha. Les vignerons mettent l'accent dans leur travail sur le respect des équilibres naturels de la flore et du sol.

⊖ LES TERROIRS : UNE AMBIANCE BOURGUIGNONNE

Le vignoble se concentre sur les communes de l'arrière-pays charitois. Le relief marqué se distingue par ses fortes pentes, ses altitudes soutenues et ses belles expositions. Les sols qui reposent sur des calcaires et des marnes du jurassique moyen, souvent très caillouteux, s'échauffent et se réchauffent très rapidement. Ils offrent des conditions idéales pour le Pinot noir et le Chardonnay qui constituent la base de l'encépagement.

● L'EXPRESSION DE LA SUBTILITÉ DES TERROIRS

LES VINS BLANCS : représentant environ 70 % de la production, ils sont pour l'essentiel produits à partir du Chardonnay avec une part croissante de Pinot gris. Jeunes, ils sont gourmands et fruités, mais grâce à leurs remarquables qualités de vieillissement, après quelques années d'attente, ils expriment toute la typicité de nos terroirs. Les vins blancs issus du Sauvignon se distinguent par la fraîcheur et la vivacité aromatique caractéristiques de ce cépage.

LES VINS ROUGES : produits essentiellement à partir du Pinot noir en mono cépage, ces vins atteignent leur pleine maturité qualitative après un vieillissement de trois à quatre ans. Ils se distinguent par une robe rubis, des arômes de fruits rouges, de sous-bois et une bouche fruitée de cassis et de griotte, marquée par des notes d'épices et de réglisse.



Syndicat des vignerons des Côtes de La Charité

58350 Chasnay - 03 86 70 03 29
www.cotes-de-la-charite.com