



les vins
d'AZAY
-LE-
RIDEAU

DOSSIER DE
PRESSE 2020

SOMMAIRE

p 4-5
UN VIGNOBLE ANCRÉ DANS L'HISTOIRE

p 6-7
L'APPELLATION EN CHIFFRES

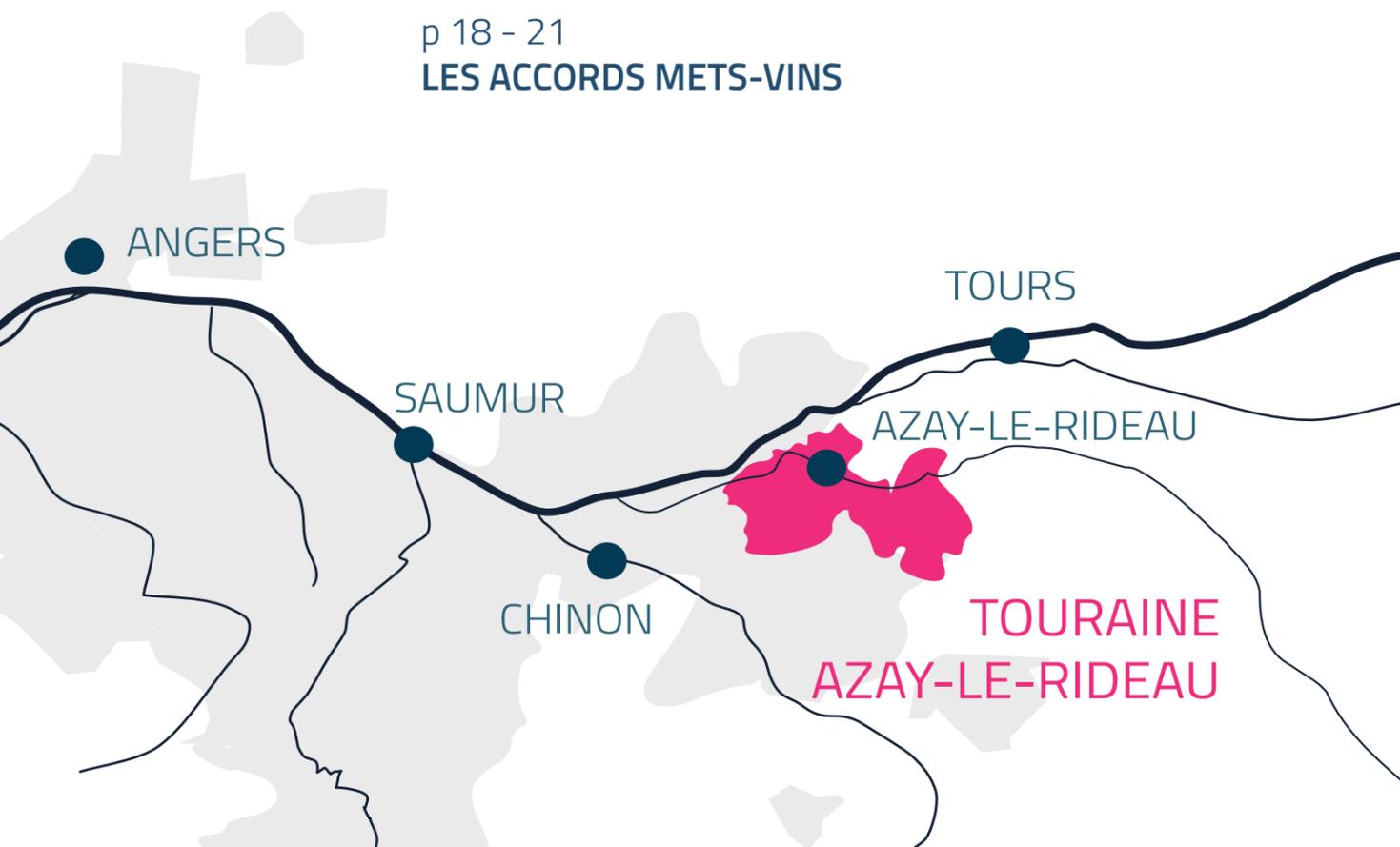
p 8-9
LE TERROIR

p 10-11
LES CÉPAGES

p 12-13
LES HOMMES

p 16-17
LES VINS

p 18 - 21
LES ACCORDS METS-VINS



Située au cœur du Val de Loire, dans le Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine, l'appellation Touraine d'Azay-le-Rideau s'étend sur 50 hectares entre l'Indre et la Loire. Pays de cocagne où l'art de vivre et la convivialité sont les fers de lance, le vignoble ridellois s'épanouit entre nature abondante et patrimoine culturel généreux.

Produits par une dizaine de vigneron, les vins de l'appellation sont frais et gourmands. Les vins blancs déclinent une panoplie d'arômes fruités et floraux. Les rosés combinent fraîcheur et gourmandise avec des arômes de fruits rouges et d'épices.

À travers ce dossier, nous vous invitons à la découverte de l'histoire et du savoir-faire de cette appellation en plein essor.

UN VIGNOBLE ANCRÉ DANS L'HISTOIRE

AZAY-LE-RIDEAU, UN VIGNOBLE ANTIQUE

Si l'appellation « Touraine-Azay-Le-Rideau » est apparue en 1953, l'histoire du vignoble remonte quant à lui aux tréfonds de l'époque gallo-romaine. D'abord attestée dans le Sud-est de la Gaule, la viticulture s'est étendue dès le I^{er} siècle dans de nombreuses régions françaises. Dans le Val de Loire, c'est sur les terres ridelloises et plus précisément à Cheillé que l'on retrouve les plus anciennes traces de cette culture. En effet, c'est dans ce village, sur le site de la Grande Marion, que l'on a découvert en 1946 une structure interprétée comme un pressoir à fruits témoignant ainsi de la présence d'une activité viticole dès le II^e siècle.



UNE AGRICULTURE MIXTE

Au fil des âges, le vignoble ridellois se développe parmi les vergers et céréales dans le cadre d'une économie de polyculture. La viticulture est alors artisanale et les vins produits sont dédiés à l'autoconsommation ou au marché local. Ainsi, il n'est pas inhabituel de trouver dans les innombrables caves de la vallée, des cuves et anciens pressoirs reflétant de ces anciennes traditions rurales et familiales.

Cette polyculture encore présente aujourd'hui dans plusieurs domaines a sûrement été dans le passé, et particulièrement lors de la crise du phylloxera de la fin du 19^e siècle, une des grandes forces du terroir. Celle-ci aurait effectivement permis aux producteurs ridellois de survivre malgré la destruction de leurs vignes.



VERS L'AOC TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU

Après cette crise très puissante, le vignoble tourangeau se modifie en profondeur. Grâce à une politique de labellisation, la production de vin de qualité est favorisée. La petite viticulture d'autoconsommation disparaît et l'activité viticole se concentre autour des grandes AOC de la région. Le vignoble ridellois se réduit alors de moitié, mais grâce à l'expérience de ses vignerons se stabilise et produit des vins de plus en plus qualitatifs.

La reconnaissance de ce travail se concrétise en 1953 lorsque la dénomination géographique Touraine Azay-le-Rideau est créée. Dans un premier temps, celle-ci promeut l'élégance des vins blancs issus du Chenin, puis en 1976, la légèreté des vins rosés provenant du Grolleau.

Aujourd'hui, la mention « Azay-le-Rideau » est l'une des plus petites dénominations de Touraine, mais propose des vins reconnus en France et à l'étranger pour leur fraîcheur et leur intensité.

1939

RECONNAISSANCE
EN AOC «CÔTEAU
DE TOURAINE»

1953

CRÉATION DE
LA DÉNOMINATION
TOURAIN
AZAY-LE-RIDEAU

1976

LES ROSÉS INTÈGRENT
L'APPELLATION
TOURAIN
AZAY-LE-RIDEAU



**50
HECTARES**



**8
PRODUCTEURS**



**6
COMMUNES**



**2
CÉPAGES**

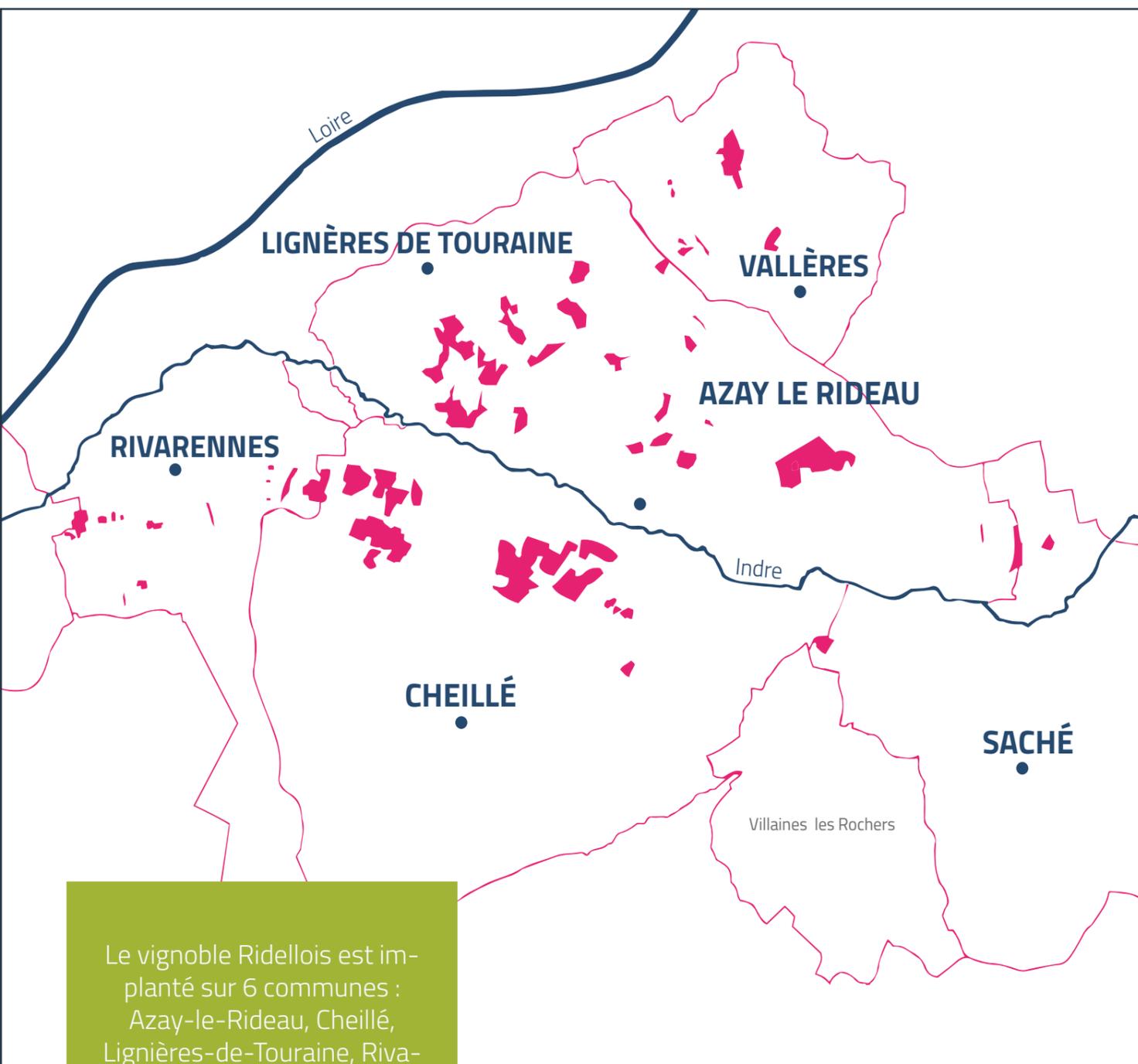


**1200
HECTOLITRES**



**160 000
BOUTEILLES**





Le vignoble Ridellois est implanté sur 6 communes : Azay-le-Rideau, Cheillé, Lignières-de-Touraine, Rivarennnes, Saché et Vallères.

CARTE DE L'AIRE D'APPELLATION

L'aire de production de l'appellation Touraine-Azay-le-Rideau s'étend entre les vallées de l'Indre et de la Loire sur une quarantaine d'hectares. Le terrain constitué de collines et replats sablo-graveleux a été façonné par une situation géographique, géologique et climatique singulière. L'Homme a su y valoriser les spécificités du sol et du climat pour y faire prospérer la vigne.

LE TERROIR

LES SOLS

Le vignoble d'Azay le Rideau est principalement implanté sur les coteaux de l'Indre dont les terres reposent sur un socle de calcaire formé il y a 90 millions d'années. Ce sous-sol typique de la Touraine, appelé Tuffeau, permet une bonne régulation de l'apport en eaux et en minéraux, favorisant ainsi l'équilibre de la vigne. Il contribue également à la parfaite maturation des raisins en assurant une optimisation maximale de la chaleur du soleil. Celle-ci est en effet emmagasinée par le sol le jour et restituée à la vigne la nuit.

Sur ce socle, on retrouve 3 principaux types de sols :

- Les perruches : terrains où se rencontrent argile et conglomérats siliceux.
- Les aubuis : sols argilo-calcaires chauds et perméables.
- Les sables éoliens : terrain de sables plus ou moins argileux.



LE CLIMAT

Situé au carrefour des influences océaniques et continentales, le vignoble d'Azay le Rideau mûrit sous un climat harmonieux. Les hivers sont doux et tempérés et les étés sont souvent chauds et lumineux. De juillet à septembre, la température moyenne affiche 20 °C et l'ensoleillement est plutôt élevé. Ces conditions climatiques constituent un micro-climat favorable qui permet à nos cépages, notamment au Chenin, de dévoiler ses différentes facettes. Lorsque les conditions météorologiques sont optimales, on peut apercevoir lors des vendanges, le développement de la pourriture noble qui donnera aux viticulteurs l'occasion de produire des vins moelleux exceptionnels.

LES CÉPAGES DES VINS D'AZAY LE RIDEAU : DES CÉPAGES INDIGÈNES

Les vins d'Azay-le-Rideau sont élaborés grâce à deux cépages traditionnels de notre territoire : le Chenin pour les vins blancs et le Grolleau de Cinq-Mars pour les vins rosés. D'autres cépages viennent de façon minoritaire construire les rosés, tels que le gamay, le cot, ou le cabernet.

■ LE GROLLEAU DE CINQ MARS

Cépage endémique et autochtone de la région, le Grolleau est d'après l'ampélographe Alfred Bouchard* identifié pour la première fois en 1810 à Mazières-de-Touraine. Il se serait ensuite diffusé à Cinq-Mars-la-Pile puis dans le reste de la Touraine et en Anjou. Connu principalement pour son rendement très important, il représente au début du XXe siècle* plus de la moitié du vignoble rouge d'Indre-et-Loire. Les vignerons l'utilisent alors pour produire du vin rouge ainsi que des vins gris très recherchés à cette époque. De couleur noir bleuté, qui rappelle le plumage des corbeaux, les grappes de ce cépage donnent en effet un jus blanc très abondant qui

permet d'élaborer par une très courte macération un vin presque transparent. Après la Seconde Guerre mondiale, son sort est tout autre. Il devient un cépage maltraité et au fil des années est arraché dans tout le département au profit de cépages plus « nobles ».

Malgré son recul dans toute la région, l'intérêt des vignerons d'Azay pour celui-ci n'a jamais cessé d'exister. En effet, les vins Touraine-Azay-le-Rideau sont la seule appellation l'ayant promu cépage principal pour sa production de vins rosés. Vinifié en pressurage direct, le Grolleau se singularise dans ceux-ci par sa palette aromatique florale et fruitée.

*Ampélographe Tome II

*Ampélographie Tourangelle d'Auguste Chauvigné, revue de la viticulture 1914, p28



passages. On parle alors de vendanges par tries successives.

Les baies ramassées en début de récolte servent à l'élaboration des pétillants et des vins secs. Celles récoltées en fin de vendanges donnent naissance quant-à-elles à des vins demi-secs, et si les conditions climatiques le permettent, à de grands vins moelleux.

En effet, lorsque le Chenin est atteint par le champignon botrytis cinerea, appelé pourriture noble, les baies se déshydratent et concentrent tous leurs sucres. Elles donnent ainsi la matière-première nécessaire à l'élaboration de vins moelleux disposant d'une longue aptitude à la garde.

À Azay, lors des vendanges, les vignerons opèrent à de nombreuses vagues de tries afin de sélectionner les meilleures baies qui soient. Cette précision donne l'occasion au Chenin d'exprimer l'intégralité de ses arômes à travers une large gamme de vins. Avec celui-ci sont produits selon les années, des vins secs, demi-secs et moelleux.

■ LE CHENIN

Cépage phare du Val de Loire, le Chenin règne en maître sur le vignoble blanc tourangeau. De Jasnières à Vouvray en passant par Azay-le-Rideau, il est l'un des maillons principaux de l'identité de notre terroir. Seul cépage autorisé pour nos vins blancs, il a trouvé sur les coteaux d'Azay-le-Rideau un terrain de prédilection, où les sols composés d'argile à silex lui confèrent fraîcheur et complexité.

Caractérisé par sa maturité tardive, le Chenin n'est vendangé généralement qu'entre le milieu du mois de septembre et le début du mois d'octobre. Chaque niveau de maturité conduisant à différents types de vins, il est souvent récolté en plusieurs



LES HOMMES

Le syndicat des vins d'Azay-le-Rideau rassemble une dizaine de vigneron·nes aux tempéraments distincts et bien trempés. Collectivement, nous n'avons qu'un seul but : vous faire aimer les vins Touraine-Azay-le-Rideau.

Pour cela, nous avons rassemblé nos forces, et depuis la création du syndicat nous nourrissons une ambition commune afin de faire reconnaître nos vins et notre terroir. Que ce soit à travers des salons, des dégustations dans nos caveaux ou lors de manifestations communes, nous nous tenons prêts pour vous faire voyager dans notre merveilleux vignoble.

Domaine Thierry Besard

Thierry Besard
10 Les Priviers, 37130 Lignéres-de-Touraine
02 47 96 85 37 - thierry.besard@orange.fr
<http://www.domaine-thierry-besard.fr/>
Instagram : besardthierry
Facebook : @besardthierry

Domaine Badiller

Pierre et Vincent Badiller
26 le Bourg, 37190 Cheillé
02 47 45 24 37 – contact@badiller.fr
<https://www.badiller.fr>
Instagram : domainebadiller
Facebook : @domainebadiller

Château de l'Aulée

Marielle Henrion
Route de Tours, 37190 Azay-le-Rideau
02 47 45 44 24 - contact@laulee.com
<http://laulee.com/>
Instagram : chateaudelaulee
Facebook : @chateaudelaulee

Jennifer Bariou et Thibaut Bodet

Jennifer Bariou et Thibaut Bodet
2 route du petit vaujoint – 37190 Cheillé
06 60 70 47 97 - barioujennifer@gmail.com

Domaine Nicolas Paget

Nicolas Paget
7 Rue de la Gadouillere, 37190 Rivarennnes
02 47 95 54 02 - contact@domainepaget.fr
<http://www.domainepaget.fr/>
Facebook : @Domaine-Paget

Château de la Roche

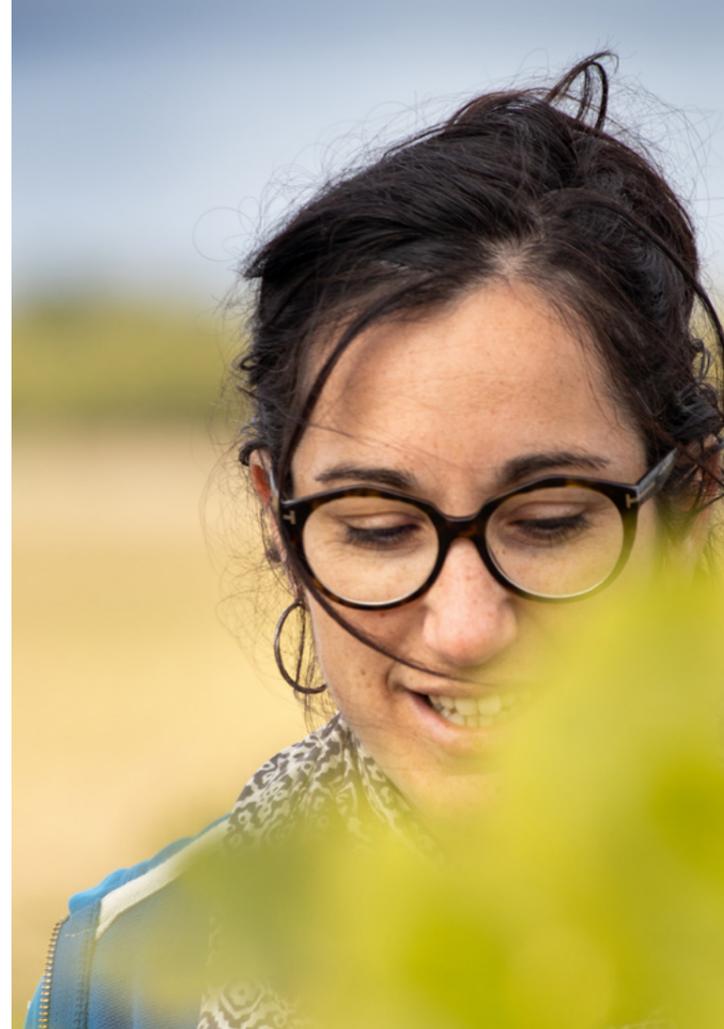
Louis-Jean Sylvos
Château de la Roche 37190 Cheillé
06 07 66 95 70 – ljsylvos@gmail.com
<http://www.chateaudelarocheenloire.com>
Facebook : @Château-de-la-Roche-en-Loire

Domaine des Hauts Baigneux

Nicolas Grobois et Philippe Mesnier
02 47 45 35 95 - hautsbaigneux@gmail.com
Instagram : hautsbaigneuxlestetes

Le Sot de l'Ange

Quentin et Angélique Bourse
68 Route de Langeais, 37190 Azay-le-Rideau
06 28 49 74 18 – quentin@lesotdelange.fr
<http://lesotdelange.fr/>
Instagram : lesotdelange
Facebook : @lesotdelange





L'art de vivre sur les terres ridelloises passe naturellement par la quiétude et la sérénité.
Ici, nous vous invitons à savourez l'instant présent et à en apprécier tous les moments.

S'asseoir sur les bords de l'Indre, se balader dans les vignes, longer la Loire en vélo, boire un verre de vin... Vous avez remarqué comme il suffit de peu de choses pour passer de grands moments ?
Entrez dans notre vignoble et lâchez prise, vous verrez ici, c'est l'endroit idéal.



*Restons calme et buvons
les vins d'Azay le Rideau*

LES VINS



■ LE ROSÉ DE GROLLEAU

Le Touraine Azay-le-Rideau Rosé est un vin sec issu principalement du cépage Grolleau. Il peut être assemblé avec du cabernet franc, du côst, ou du gamay. Sa vinification se fait par pressurage direct. Cette technique consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis en cuve pour le début de sa fermentation.

SENSATION : Les vins Touraine-Azay-le-Rideau rosés sont des vins légers, frais et délicats. Ils délivrent des arômes de fruits rouges ainsi que des notes poivrées et épicées. La fraîcheur est présente de l'attaque à la finale.

COMMENT LES DÉGUSTER ?

- **Température de service :** très frais, entre 8 et 10°C
- **Potentiel de garde :** à déguster dans leur jeunesse
- **Accords :** à déguster avec des rillettes de poisson, de la charcuterie, des salades, ou encore des pizzas maisons.

■ LES BLANCS DE CHENIN

100% Chenin, la gamme des vins blancs d'Azay-le-Rideau s'étend des vins vivifiants et minéraux aux vins doux et soyeux. En effet, en fonction de sa maturité au moment des vendanges, le Chenin peut offrir une palette aromatique très variée. Vinifié en vin sec, demi-sec, et moelleux, le Chenin exprime ici une panoplie d'arômes floraux et fruités accompagnée d'une étonnante fraîcheur qui caractérise l'appellation.



LES VINS SECS

SENSATION : Ces vins possèdent une grande richesse aromatique avec des notes florales comme l'acacia, ou le tilleul ainsi que des notes de fruits blancs comme la pomme et la poire. Ce sont des vins vifs, fruités et minéraux apportant une fraîcheur intense.

COMMENT LES DÉGUSTER ?

- **Température de service :** frais, entre 10 et 12°C
- **Potentiel de garde :** de 5 à 10 ans
- **Accords :** à déguster avec des fruits de mer, des poissons grillés, des salades à base d'agrumes ou encore du fromage de chèvre frais.

LES VINS DEMI-SECS

SENSATIONS : Ces vins possèdent un bel équilibre entre douceur et acidité. À la fois frais et suaves, ils possèdent des arômes floraux, de fruits blancs et de miel.

COMMENT LES DÉGUSTER ?

- **Température de service :** frais, entre 10 et 12°C
- **Potentiel de garde :** 5 à 10 ans
- **Accords :** à déguster avec un poisson en sauce, une viande blanche, de la volaille, un plat sucré-salé ou du fromage de chèvre

LES VINS MOELLEUX

SENSATIONS : Vins onctueux et délicats, à la fois puissants et équilibrés. D'une étonnante fraîcheur, ils possèdent des arômes de fruits compotés et miellés.

COMMENT LES DÉGUSTER ?

- **Température de service :** très frais, entre 8 et 10°C
- **Potentiel de garde :** vous pourrez les savourer dans leur jeunesse ou en faire de précieux vins de garde.
- **Accords :** à déguster seul en apéritif ou accompagné d'un dessert, de foie-gras ou de fromage à pâte persillée type fourme d'Ambert.

IDÉE POUR DÉGUSTER LES BLANCS SECS D'AZAY
LE RIDEAU EN TOUT SIMPLICITÉ

OEUF MOLLET, ASPERGES, MORILLE ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES

Par le chef Simon Moreira

(pour 4 personnes)



INGRÉDIENTS

- 8 asperges
- 1 poignée de morille
- 4 œufs

Pour la vinaigrette

- 1 orange
- Vinaigre
- 10cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pour les tuiles de pain

- 80g d'eau
- 20g d'huile
- 10g de farine
- 1 pincée de sel

RECETTE

Recette des asperges

- Épluchez les asperges, parez les fonds pour retirer la partie dure.
- Cuire dans une eau bouillante et salée environ 12 minutes selon la grosseur des asperges. Égouttez et laissez refroidir.

Recette de la vinaigrette

- Zestez la peau de l'orange puis la presser pour récupérer son jus.
- Dans un cul de poule, réunir le zeste et le jus puis ajoutez un trait de vinaigre et l'huile d'olive. Réservez.

Recette de l'œuf mollet

- Plongez les œufs à température ambiante dans une eau bouillante et vinaigrée durant 5min30.
- À la fin de la cuisson faites refroidir les œufs dans une eau glacée. Écalez les œufs lorsqu'ils sont tièdes.

Recette des morilles

- Faites sauter les morilles dans une poêle avec du beurre.

Recette des tuiles de pain

- Mélangez tous les ingrédients ensemble. Faites chauffer une poêle sans matière grasse et venez verser une cuillère à café de pâte. Laissez-là s'étaler naturellement sans y toucher. Répétez l'opération pour les autres tuiles. Quand celles-ci sont dorées (mais pas grillées), les retirer avec une spatule.

IDÉE POUR DÉGUSTER LES BLANCS DEMI-SECS D'AZAY
LE RIDEAU EN TOUT SIMPLICITÉ

BALLOTINE DE VOLAILLE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE

Par le chef Simon Moreira

(pour 4 personnes)



INGRÉDIENTS

Pour les ballotines

- 4 filets de poulet
- 1 oignon
- Quelques morilles
- Sel poivre
- Beurre

Pour la purée de céleri-rave

- 1 céleri rave
- 1 oignon
- Beurre
- Sel poivre

RECETTE

Recette des ballotines

- Dénervez la volaille et enlevez les aiguillettes. Faites revenir quelques morilles à la poêle.
- Ciselez l'oignon, hachez l'aiguillette et les morilles, puis mélangez les trois ingrédients ensemble afin d'obtenir une farce.
- Taillez les filets de volaille en deux, de manière à pouvoir les ouvrir en portefeuille. Déposez les sur du film alimentaire. Salez et poivrez.
- Déposez au centre des filets la farce. Roulez délicatement le filet dans le film alimentaire. Bien tenir les extrémités et rouler la ballotine afin que celle-ci soit bien serrée. Faites un nœud à chaque extrémité.
- Faites chauffer de l'eau jusqu'à ébullition et plongez-y les ballotines durant 5 minutes. Éteignez le feu et laissez cuire durant 15 à 20 minutes.
- Une fois cuites, vous pouvez leur donner un peu de couleurs en les dorant à la poêle.

Pour la purée de céleri-rave

- Épluchez votre céleri et vos oignons et coupez-les en petits morceaux. Faites revenir vos oignons avec du beurre. Une fois qu'ils sont transparents, réservez-les.
- Faites chauffer de l'eau jusqu'à ébullition et ajoutez-y les morceaux de céleri. Cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
- Mixez les oignons et les morceaux de céleri dans un Blender jusqu'à obtention d'une purée lisse.
- Dans une casserole faites fondre du beurre à feu moyen.
- Arrêtez la cuisson lorsque le beurre prend une couleur dorée avec une odeur de noisette. Mélangez le beurre avec la purée.

IDÉE POUR DÉGUSTER LES BLANCS MOELLEUX D'AZAY LE RIDEAU EN TOUT SIMPLICITÉ

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON COULIS

Par le chef Simon Moreira

(pour 6 personnes)



INGRÉDIENTS

Moelleux chocolat

- 125g de chocolat
- 112 g de beurre
- 50g de sucre
- 4 œufs
- 50g de farine

Coulis au chocolat

(Pour un bol de sauce)

- 120g de chocolat noir
- 23cl d'eau
- 12cl de crème liquide entière
- 50g de sucre en poudre

RECETTE

Recette du coulis

- Chauffez à feu moyen, tout en mélangeant, le chocolat, l'eau la crème et le sucre.
- Lorsque le mélange est homogène, augmentez un peu le feu pour faire évaporer l'humidité et faire épaissir la crème.
- Laissez légèrement bouillir pendant 5-6 minutes en mélangeant régulièrement.
- Réservez le chocolat au réfrigérateur pour que la sauce s'épaississe.

Recette des moelleux

- Montez les œufs et le sucre avec votre fouet jusqu'à obtenir l'effet ruban.
- Faites fondre votre beurre et votre chocolat au bain-marie
- Incorporez votre mélange chocolat-beurre à vos œufs.
- Ajoutez la farine et mélangez délicatement à la maryse.
- Chemisez avec du papier sulfurisé vos moules de 8cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.
- Garnissez vos moules avec votre préparation.
- Faites cuire au four durant 15 à 20 minutes à 180°C. Réservez.

Montage

- Faites réchauffer le coulis au bain mairie à feu doux.
- Versez le coulis dans l'assiette et déposez le moelleux.

IDÉE POUR DÉGUSTER LES ROSÉS D'AZAY LE RIDEAU EN TOUT SIMPLICITÉ

TARTE BERGÈRE AUX POMMES

Par le chef Simon Moreira

(pour 6 personnes)



INGRÉDIENTS

Pour la pate sucrée

- 150g de farine
- 80g de sucre
- 100g de beurre pommade
- 50g de poudre d'amande
- 1 oeuf

Pour la compote

- 4 pommes
- 1 pincée de cannelle

Pour la garniture

- 3 pommes
- 1 pincée de sucre
- 1 noisette de beurre
- Glace vanille

RECETTE

Recette de la pâte sucrée

- Mélangez le beurre pommade et le sucre jusqu'à obtenir une consistance de crème.
- Ajoutez l'œuf et fouettez.
- Ajoutez la farine et la poudre d'amande et amalgamez le tout.
- Fraisez la pâte (écrasez la pâte avec la paume de votre main).
- Réservez votre pâte au frigo durant 1 heure minimum.

Recette de la compote

- Pelez, coupez et épinez les pommes.
- Mettez les à cuire durant 15 min dans une casserole à feux doux à couvert.
- Ajoutez une pincée de cannelle.
- Ecrasez-les ou mixez-les.

Montage de la tarte

- Foncez votre pâte dans un moule ou un cercle à pâtisserie.
- Découpez les pommes restantes en lamelles.
- Tapissez votre pâte de compote.
- Déposez vos lamelles de pomme par dessus.
- Saupoudrez de sucre et déposez une noisette de beurre.
- Enfournez pour 30 min à 180°C.
- Une fois cuite, servez avec une boule de glace vanille.



Syndicat des vins d'Azay-le-Rideau

Mairie d'Azay le Rideau, 2 place de l'Europe,
37190 Azay-le-Rideau
vinsazaylerideau@gmail.com

CONTACT

Marielle Henrion, présidente du syndicat
vinsazaylerideau@gmail.com



vinsazaylerideau.fr