



Une très jeune AOP du Val de Loire décret du 4 mai 2001

**UN CÉPAGE EXIGEANT ET MÉCONNU : LE PINEAU D'AUNIS.
UN VIGNOBLE ORIGINAL À SEULEMENT 41 MINUTES DE PARIS !
DES VINS DE QUALITÉ, PORTÉS PAR DES VIGNERONS ATTACHÉS À LEUR TERROIR.**

Le vignoble des Coteaux du Vendômois est l'un des plus méconnus – et des moins étendus – des vignobles du Val de Loire. A moins de 200 km au sud-ouest de Paris (ce qui le met à 41 mn de la capitale par TGV !) et tout près de Vendôme, ville dont le patrimoine architectural et le passé historique méritent le détour, la vallée du Loir abrite des vignes permettant de produire des vins au goût unique qui doivent leur particularité et leur typicité à un cépage purement local : le Pineau d'Aunis.

La situation et les dimensions de l'AOP Coteaux du Vendômois lui permettent de rester à l'écart des phénomènes de mondialisation et de banalisation du vin que ses instances tiennent à considérer comme un produit culturel. L'histoire de la région ainsi que la proximité des châteaux de la Loire les confortent dans cette idée !

Une loge de vigne



SOMMAIRE

Carte d'identité des Coteaux du Vendômois	page 2
Cépages et caractéristiques des vins	page 3
Le Pineau d'Aunis : particulier, rare, unique	page 4
Le Conservatoire du Pineau d'Aunis	page 5
Un peu d'histoire...	page 6
Liste des producteurs adhérents	page 7
Une région riche en oenotourisme	pages 8, 9, 10
L'aire géographique de l'AOP Coteaux du Vendômois	page 10

SYNDICAT DES COTEAUX DU VENDÔMOIS – Président Pierre-François Colin- Observatoire des Vins
BP 202 – 41100 Vendôme - Tél. 06 80 72 83 96- syndicatsaoc@wanadoo.fr

CARTE D'IDENTITÉ DES COTEAUX DU VENDÔMOIS

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : LES BOUCLES DU LOIR

L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée des Coteaux du Vendômois s'étend sur **28 communes** – parmi lesquelles *Thoré-la-Rochette*, dont le plateau de Thoré accueille à lui seul une centaine d'hectares d'un seul tenant - éparpillées à travers le pays des boucles du Loir (entre les villes de Vendôme et Montoire, distantes de 15 kilomètres), exclusivement dans le département du Loir-et-Cher. Les vignes sont plantées sur les rives du Loir, sur des coteaux exposés au sud, à une distance d'environ 1,5 km de la rivière Loir.

DES SOLS SOURCE DE MINÉRALITÉ ET DE TYPICITÉ : excellent terroir, belle concentration de silex

Le terroir est majoritairement composé de sols argileux (12 à 14 % d'argile) riches en silex (notamment des petits silex roses) avec des affleurements calcaires par endroits. Une combinaison qui permet une bonne alimentation en eau et des conditions idéales de drainage. Un terroir original qui donne aux vins des Coteaux du Vendômois leur minéralité et leur typicité.

« Toute cette zone présente une unité physique et géologique, le plateau crétacé dont l'altitude oscille entre 110 et 140 mètres a été entaillé par le lit de la rivière. Le terroir délimité s'étend principalement sur les flancs de cette vallée où affleure l'argile à silex du Sénonien ». (INAO)

UN MICROCLIMAT TRÈS FAVORABLE ET PEU DE PLUVIOMÉTRIE

Avec des coteaux exposés au soleil levant, les parcelles sont protégées du nord et bénéficient - grâce au Loir - d'un microclimat propice, favorisant une bonne précocité. Les températures y sont plus élevées de 2 à 3° que dans les plaines alentour.

La moyenne de janvier se situe autour de 3,5° environ, celle de juillet tourne à un peu plus de 18°, la moyenne annuelle est comprise entre 10,5° et 11°. Les heures d'ensoleillement avoisinent, en moyenne, 2 000 par an.

À quelques 200 km de l'Atlantique, le vignoble est soumis à des influences maritimes – un climat de type océanique modéré - légèrement atténuées par le climat ligérien.

La pluviométrie est inférieure à 650 mm par an en moyenne. Les pluies d'hiver assurent la reconstitution des nappes phréatiques, celles de printemps assurent un bon développement de la plantation, celles d'été – relativement modérées – complètent une répartition dont le cycle convient bien à la vigne. Normalement, septembre est un mois plutôt sec.

On se plaît plutôt à dire, dans la région, que la vallée du Loir, large de 2 à 3 km et profonde de 50 à 80 m, génère un véritable microclimat lié à la fois à son exposition, à son relief et au réseau des affluents de la rivière. Ceci a été confirmé par l'étude pédo-climatique réalisée en 1994.

PRODUCTION

La surface plantée en vigne sur l'aire d'appellation est de 350 hectares.

125 hectares sont revendiqués en AOP..

Des vignerons (9 en caves particulières et la Cave du Vendômois, créée en 1929) pratiquant la polyculture pour la plupart, néanmoins, très attachés à la culture de la vigne et y apportant toutes leurs compétences, produisent en année pleine 5 000 hectolitres d'A.O.P. Coteaux du Vendômois. Les valeurs 2018 sont particulièrement favorables (Quantités/Qualité) : 2 689,92 hl de rouge, 1251,5 hl de gris et 1 191,58 hl de blanc.

Les ventes à l'export varient de 5 à 30 % pour certains domaines.

CARACTÉRISTIQUES VITICOLES

Densité : une distance de 2,10 m au maximum entre les rangs et à une distance entre ceps sur le rang compris entre 0,90 m et 1,10 m.

Conduite : une hauteur de feuillage palissé au minimum égale à 0,6 fois la distance entre les rangs.

Taille : Guyot simple, à 2 demi baguettes ou en cordon de Royat - le total des yeux francs par cep ne devant pas dépasser onze.

Rendement de base : 55 hl/ha pour les vins rouges et blancs, 60 hl/ha pour les vins rosés dits "gris".

CÉPAGES ET CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Les Coteaux du Vendômois proposent des vins peu connus, issus de vignobles un peu oubliés, des vins inédits pour des prix relativement bas, des vins qui favorisent l'écologie en luttant contre le bétonnage des zones rurales puisque le vignoble est à 40 minutes de TGV de Paris.

VINS BLANCS : en monocépage ou assemblage, ils sont marqués par le terroir d'argile à silex. Secs et minéraux, des arômes de fleurs blanches et d'agrumes – *privilegiés par une fermentation à basse température* - avec un très bon potentiel de vieillissement dû au Chenin, qui apporte également sa fraîcheur naturelle.

Ils ont leur place sur des poissons de rivière et des fruits de mer, des fromages à pâtes cuites.

↳ **CHENIN**, cépage principal, appelé localement Pineau de la Loire : à la limite septentrionale de sa maturité, il présente sur ces sols très calcaires et à silex, un équilibre pointu, marqué par une belle acidité de soutien.

↳ **CHARDONNAY**, cépage accessoire (*20 % maximum de l'encépagement de l'exploitation*).

VINS GRIS : en monocépage, ces vins frais et dynamiques en bouche sont obtenus par pressurage direct de Pineau d'Aunis.

Dotés d'une robe rose pâle, à la fois minéraux et épicés, acidulés, avec des arômes de petites baies rouges et d'épices (poivre).

Pour les poissons, la cuisine asiatique, charcuteries et fromages de chèvre.

↳ **PINEAU D'AUNIS** exclusivement

VINS ROUGES : assemblage des trois cépages principaux et éventuellement du Gamay, cépage accessoire. Ils présentent des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces, charnus et gourmands, avec beaucoup de fraîcheur.

À servir frais sur viandes rouges et fromages à pâtes molles, étonnants sur le thon grillé.

↳ **PINEAU D'AUNIS**

↳ **CABERNET FRANC ET PINOT NOIR** (*chacun dans une proportion comprise entre 10 % minimum et 40 % maximum de l'encépagement de l'exploitation*).

↳ **GAMAY**, cépage accessoire (*20 % maximum de l'encépagement de l'exploitation*).

LE PINEAU D'AUNIS : PARTICULIER, RARE, UNIQUE

"Le Pineau d'Aunis a toujours été le cépage authentique de la région, le représentant de son terroir" explique Patrice Colin.

Et "pour bien vinifier l'Aunis, il faut connaître l'endroit où il est planté, observer le sol, l'ensemble du terrain...attention, certaines années, l'Aunis est trop généreux" précise Benoît Brazillier.



Cépage de cuve noir de la vallée de la Loire, le Pineau d'Aunis, n'a aucun rapport avec le Pinot de Bourgogne. On le trouve sous des noms divers : Chenin noir dans la vallée de la Loire et en Californie, Pinot d'Aunis, plant d'Aunis, Pineau rouge dans le Maine-et-Loire, plan de Mayet dans la Sarthe, Gros Véronais en Loir-et-Cher.

UN CÉPAGE SPÉCIFIQUE À SA RÉGION

Un ouvrage historique mentionne la présence du Pineau d'Aunis dès le IX^{ème} siècle en Anjou, on le cultive donc dans la vallée du Loir depuis plus de mille ans. Selon Galet, dans son Dictionnaire Encyclopédique des Cépages : "*Il existait, il y a fort longtemps, le long des coteaux de la Loire, une variété de vigne sauvage, rouge à raisins noirs, qui s'enroulait autour des branchages des arbres. Cette variété de vigne fut ensuite domestiquée par les moines en Anjou et en Touraine, mais elle resta indomptable comme la Loire*".

Aujourd'hui, il n'est d'ailleurs plus guère cultivé que dans cette région - mis à part quelques communes de la Vallée du Cher... car le Cabernet franc l'a supplanté en Anjou. Sa production se répartit comme suit : **140 hectares sur l'aire géographique de l'AOP Coteaux du Vendômois** et Vins de Pays (41), 100 hectares sur l'aire AOC Touraine (41), 70 hectares sur l'aire AOP Coteaux du Loir (72) et 15 hectares sur l'aire AOC Touraine (37).

UN CÉPAGE À FORTE IDENTITÉ - CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES

Dans "Vines, Grapes and Wines", **Jancis Robinson** affirme que le Pineau d'Aunis fut à une époque **le cépage le plus admiré du Val de Loire** et que le nom de "Pineau" semblait réservé au Moyen Age aux raisins les plus qualitatifs.

C'est toujours aujourd'hui un cépage à **forte identité** auquel l'origine du terroir donne cet aspect à la fois **authentique** et culturel de la découverte. Ainsi, les vins qui en sont issus offrent de nombreuses possibilités d'accords mets-vins, tant avec la cuisine régionale que la cuisine nationale et internationale.

Ce cépage **vigoureux**, au débourrement tardif est fertile dans sa jeunesse mais peut s'épuiser assez vite. Sa production varie entre 40 et 80 hectolitres/hectare. Son feuillage rougit partiellement à l'automne. Ses grappes sont moyennes, compactes (ce qui le fragilise face à la pourriture grise) et de forme cylindro-conique. Ses baies sont ovoïdes, moyennes, avec une peau semi-épaisse, noire, pruinée. Peu sensible à l'oïdium, il craint le mildiou et la chlorose. Ses terrains de prédilection sont argilo-siliceux et il supporte bien le calcaire à condition que ce ne soit pas en excès. Il n'existe que deux clones de Pineau d'Aunis, et les viticulteurs privilégient la sélection massale.

VITICULTURE : **difficile à conduire**, il demande une grande rigueur tout au long de son cycle. Il est généralement conduit en Guyot simple, mais la taille "à pointes" est également très répandue. Parfois **capricieux**, il donne selon les années de petites grappes avec un rendement faible, ou de grosses grappes avec un rendement élevé (ce côté capricieux, associé à des vins peu alcoolisés, explique qu'il fut jadis remplacé par du Cabernet franc).

LE CONSERVATOIRE DU PINEAU D'AUNIS



Le souci de **préserver**, pour les générations futures, le **patrimoine variétal des cépages** et donc de sauvegarder le matériel génétique de la vigne a donné lieu à une réflexion qui a abouti à la création d'un Conservatoire du Pineau d'Aunis. Ce conservatoire a été installé sur les hauts de Montrieux, sur la commune de Naveil dans le Loir-et-Cher.

Dans sa définition, un conservatoire variétal est une parcelle qui assure le maintien de cépages - clairement identifiés - dans un parfait état sanitaire et physiologique.

UN CONSERVATOIRE RICHE DE 350 LIGNÉES

Ces 350 lignées du cépage Pineau d'Aunis sont issues de pieds identifiés dans quatre départements : Loir-et-Cher, Maine-et-Loire, Indre-et-Loire et Sarthe.

Prélevés durant l'hiver 1995-1996 – et après vérification de leur bon état sanitaire, les greffons de Pineau d'Aunis ont été multipliés, greffés (porte-greffe Gravesac) et plantés – 7 souches par lignée - en 1996 et 1997.

Les vendanges de la parcelle sont manuelles, toutes les données liées à chaque clone (sucre, acidité, nombre de grappes, etc.) sont enregistrées.

En 2017, une parcelle de collection sera implantée dans le vignoble regroupant une sélection de 9 lignées issues du conservatoire. Travaux conjoints Syndicat Coteaux du Vendômois / Syndicat Coteaux du Loir, IFV, Chambre d'Agriculture 41.

LES OBJECTIFS : LA PRÉSERVATION DU PINEAU D'AUNIS MAIS AUSSI UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DE CE CÉPAGE POUR OPTIMISER SA CULTURE

Le Conservatoire a pour but de maintenir la plus grande diversité possible du cépage Pineau d'Aunis et conserver les lignées de Pineau d'Aunis répertoriées à ce jour dans le Val de Loire dans les meilleures conditions sanitaires et physiologiques.

Le Conservatoire du Pineau d'Aunis permettra aussi, à l'avenir, d'adapter le choix d'une lignée en fonction des paramètres : sol, porte-greffe, climat, résistance aux maladies, vigueur, rendement, caractéristiques organoleptiques du raisin et typicités des vins.

UN PEU D'HISTOIRE...

UN VIGNOBLE TRÈS ANCIEN

Le vignoble des Coteaux du Vendômois est installé sur son territoire depuis le V^{ème} siècle. C'est en l'an 1000 que l'on trouve mention pour la première fois des vins du Vendômois. On sait aussi qu'Henri IV – qui prisait fort le bon vin - s'est arrêté à Prépatour, à l'ouest de Vendôme. Le bon roi s'y est rafraîchi avec le vin des coteaux de Mont-Rieux. Il l'a tellement apprécié qu'il en a fait une commande dont le manuscrit est toujours conservé au château de Saint-Germain en Laye.

Des parcelles aux noms évocateurs... : le reflet d'une histoire aussi riche que curieuse ?

Le plus souvent issus de dénominations de lieux-dits, les noms des parcelles donnent parfois matière à réflexion... Ainsi, dans les Coteaux du Vendômois, certaines parcelles ont pour nom Les Cahors et l'Hermitage tout simplement ! Le Clos de la Gorge Sèche, Le Pas Riche, Les Justices et La Justice semblent évoquer de possibles biens d'aubergiste, de propriétaire impécunieux et d'hommes de loi. Les Saulneries paraissent se faire l'écho d'anciennes mines de sel. En ce qui concerne Trotte Putain, il y avait des vignes là où il y a maintenant des forêts ; le terrain était travaillé par des ânes difficiles à manœuvrer, si bien que les vigneron s'écriaient parfois "trotte...putain !" ...une autre explication pourra être contée selon la personne croisée !

Dans les années 1920, le vignoble compte encore 2 000 hectares de vignes. Après la seconde guerre mondiale, les agriculteurs sont poussés à les remplacer par des céréales. Le vignoble voit alors sa surface se réduire graduellement. Aujourd'hui, l'aire se maintient à 350 hectares.

L'OBTENTION DE L'AOC EN 2001 : L'ABOUTISSEMENT D'UNE DÉMARCHÉ ENGAGÉE EN 1945

En 1945, la profession demande le statut de V.D.Q.S. et l'obtient. Mais l'appellation n'est revendiquée que quelques années plus tard et disparaît. En 1960, une nouvelle demande est formulée, l'appellation Coteaux du Vendômois est obtenue le 4 juillet 1968.

La demande de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée est déposée en 1987. La commission d'enquête de l'I.N.A.O. se rend sur place le 14 mars 1990 afin de donner les grandes directives permettant d'accéder à l'A.O.C. Toute la région redouble alors d'efforts pour atteindre les objectifs. Des efforts finalement récompensés : l'Appellation d'Origine Contrôlée est reconnue par l'I.N.A.O. le 9 novembre 2000 et le décret de l'AOC Coteaux du Vendômois paraît au Journal Officiel le 4 mai 2001.

DEPUIS 15 ANS, DES ACTIONS COLLECTIVES FONT RAYONNER LE VIGNOBLE ET SA RÉGION

Ouverture de la Maison du Vin en 1993, réalisation d'une étude de terroir en 1994, mise en place de la Route des Vins en 1996, plantation du Conservatoire de Pineau d'Aunis en 1997 et construction de l'Observatoire des Vins en 2000 - équipé d'une salle de dégustation agréée par l'I.N.A.O. - sont autant d'éléments qui ont permis d'améliorer la qualité, l'homogénéité et la notoriété des vins des Coteaux du Vendômois.

LISTE DES PRODUCTEURS ADHÉRENTS

NOM	DOMAINE			☎	☎	☎	
BRAZILIER Benoît	GAEC Brazilier	17 rue des Écoles	41100 Thoré La Rochette	02 54 72 81 72	06 07 59 35 46	vinbrazilier@gmail.com	coteaux-vendomois.com
COLIN Patrice Son fils Pierre- François, son gendre Florian	Domaine Colin	5 rue Gaudetterie	41100 Thoré La Rochette	02 54 72 80 73		colinpatrice41@orange.fr	https://domaine-colin.fr/
CREUZET Pascal	Les Caves aux Caux	4 rue du Bois Velaudin	41100 Thoré La Rochette		06 82 33 87 23	contact@lescavesauxcaux.fr	
LESNÉ Ariane	Domaine Ariane&Co	30 rue de la Boissière	41100 Villiers sur Loir		06 10 97 08 73	ariane.lesne@gmail.com	
JUMERT Charles Son fils Florent	Domaine de La Berthelotière	4 rue Berthelotière	41100 Villiers sur Loir	02 54 72 94 09	06 70 44 13 92	cavejumert@gmail.com	
MARTELLIÈRE Jean-Vivien	Domaine Martellière	46, rue de la Fosse	41800 Montoire-sur-le-Loir	02 54 85 16 91		contact@domainemartelliere.fr	domainemartelliere.fr
NORGUET Dominique	Domaine du Four à Chaux	Berger	41100 Thoré La Rochette	02 54 77 12 52 06 78 42 03 78		dominique.norguet@orange.fr	https://www.domaine-du-four-a-chaux.com
NOURY Denis	Les Caves Baudet	13, route de St Rimay	41800 Houssay	02 54 85 36 04	06 70 12 42 62	nourydenis@hotmail.fr	
LES VIGNERONS DU VENDÔMOIS	Cave Coopérative du Vendômois	60 avenue du Petit Thouars	41100 Villiers sur Loir	02 54 72 90 69	06 80 72 83 96	caveduvendomois@wanadoo.fr	caveduvendomois.com

UNE RÉGION RICHE EN OENOTOURISME

LES COTEAUX DU VENDÔMOIS DONNENT CHAQUE ANNÉE RV DÈS LE WEEK-END DE L'ASCENSION

* L'ART À LA CAVE, VILLIERS-SUR-LOIR ET L'ART À LA MAISON DU VIN, THORÉ-LA-ROCHETTE, EN MAI 2017 :

■ Contes à Boire – Soirée du 27 mai – Edith Mac Leod et Bruno Walerski, Compagnie " Dis Raconte" : "Les deux conteurs mêlent leurs paroles sur le thème de la vigne et du vin.

■ Pendant les 4 jours une exposition s'est tenue dans les locaux de la Cave Coopérative de Villiers-sur-Loir et la Maison du Vin : présentation du patrimoine viticole Vendômois, dégustation et vente de Coteaux du Vendômois, dégustation et vente de produits régionaux...

Vernissage en présence de 9 artistes, sculpteurs et peintres - Jeudi 25 mai 2017 à 17h30 à la Cave Coopérative, à 15h30 à la Maison du vin.

* **LE FESTIVAL PHOTOS À VENDÔME** Les Promenades Photographiques –En mai 2017, l'avant-première a eu lieu à l'Hôtel de Sauroy, 58 rue Charlot 75003 Paris : Nicolas Parmentier, Directeur de la Cave Coopérative des Coteaux du Vendômois, était présent accompagné de représentants de cette appellation partenaire du festival.

Du juin à septembre à Vendôme, "une promenade à travers les différents âges et les différents genres photographiques" – Une vingtaine d'artistes exposent leurs œuvres – entrée libre.

* **LE FESTIVAL DE MUSIQUE À MONTOIRE** – La 2^{ème} semaine d'août, le Festival présente des exclusivités (Le ballet Moïsseïev de Russie en août 2017)

Cliquez ici [Affiche Festival de Musique](#)

[Cliquez ici](#) pour le programme détaillé

UN TOURISME ORGANISÉ OÙ CHACUN PEUT S'INSCRIRE

LE TRAIN TOURISTIQUE

Cet authentique autorail des années 50 offre une découverte commentée de la vallée du Loir en 2h45 avec la visite de sites animés sur un parcours de 36 kilomètres aller-retour :

- **PLATE-FORME DE VARENNES** : mégalithes de la Vallée de la Brisse et rencontre avec le TGV Atlantique à l'endroit même où il a battu le record du monde de 515,3 km/h.
- **GARE DE TRÔO** : au rez-de-chaussée, sont présentées des photos anciennes des gares de la région ainsi qu'une belle collection d'outils préhistoriques et de fossiles ; le premier étage invite à une ballade poétique en Vallée du Loir avec vidéos, photos, projections, bruitages...pour découvrir le Loir, les châteaux, les troglos, les fresques et Ronsard. Enfin le grenier est le paradis des enfants et des plus grands : c'est le domaine des trains miniatures.
- **GARE DE MONTOIRE-SUR-LE-LOIR** : le Musée des rencontres pour revivre l'entrevue Pétain-Hitler de 1940.
- **GARE DE THORÉ-LA-ROCHETTE** : la Maison du vin et des produits du terroir vendômois, pour déguster spécialités locales et admirer, l'été, des expositions artistiques.



Réservations à l'Office de Tourisme de la Communauté du Pays de Vendôme :

Tél. : 02 54 72 95 03 ou 02 54 77 05 07 (sauf le dimanche)

E-mail : ttvlmairie@orange.fr

Cliquez ici <http://www.ttv.fr/>

DE JARDIN EN VIGNOBLE

Excursion d'une journée, un circuit de 10 km :

- **MATIN 10h** : Jardin du Plessis Sasnières. Visite commentée d'un jardin labellisé "Jardin Remarquable" par le Ministère de la Culture et de la Communication en 2004, jardin à l'anglaise composé de plantes rares ou insolites, créé autour d'un étang d'eau vive.
- **DÉJEUNER** dans un restaurant en vallée du Loir.
- **APRÈS-MIDI JUSQU'À 17h30** : balade dans les vignes.

Rendez-vous chez un viticulteur-producteur de vins AOC Coteaux du Vendômois pour une promenade commentée d'une heure dans son vignoble, puis de sa cave pour découvrir son chai et les vins qu'il produit. Dégustation accompagnée de bouchées gourmandes de produits régionaux.

Tarif : à partir de 38,50 euros par personne (base de 30 participants).

LA VALLÉE DU LOIR EN TRAIN ET EN MUSIQUE

Excursion d'une journée à bord de l'autorail des années 50 pour un voyage commenté en vallée du Loir incluant, entre autres, le matin, la visite d'une cité troglodyte et la dégustation de produits régionaux.

Déjeuner dans un restaurant en vallée du Loir.

Après-midi consacré à la visite de Musikenfête à Montoire (musée-spectacle mettant en scène plus de 500 instruments de musique du monde entier) avec animation musicale.

Tarif : à partir de 43 euros par personne (base de 30 participants).

Renseignements pour les deux excursions : *Office de Tourisme de la Communauté du Pays de Vendôme*

Tél. : 02 54 77 05 07 – cliquez ici <http://www.vendome-tourisme.fr>

E-mail : servicegroupes.ot.vendome@wanadoo.fr

POUR SE BALADER SEUL

LA VILLE DE VENDÔME

La ville de Vendôme offre un formidable patrimoine architectural (Château des Bourbons Vendôme ; église abbatiale de la Trinité, chef d'œuvre de l'art gothique flamboyant avec clocher roman du XII^{ème} siècle, ancien collège des Oratoriens et Chapelle Saint-Jacques, vestiges de remparts et porte d'eau, Porte Saint Georges...

LA PENTE DES COUTIS, au milieu des vignes, avec maison de vigne, verger et table d'orientation, permet une vue imprenable sur la ville.

LES HABITATIONS TROGLODYTIQUES DE TRÔO ET LES BORDS DE LOIR au charme romantique immortalisés par Ronsard (manoir de la Possonière, sa maison de naissance, dans la vallée du Loir), Musset et Balzac ; les caves taillées dans le tuffeau...

LA MAISON DU VIN ET DES PRODUITS DES TERROIRS VENDÔMOIS

Ancienne gare – 41100 Thoré-la-Rochette (12 km de Vendôme) direction Montoire

Tél : 02 54 72 73 97 ou 02 54 72 75 37 - syndicatsaoc@wanadoo.fr

Découverte des produits du terroir : vins de l'AOP Coteaux du Vendômois, charcuteries, miel et confitures, fromages de chèvres, jus de fruits... Dégustation et vente sur place.

Visite libre. Dépliants traduits. Expositions diverses à l'étage en saison. Parking.

Ouvert du 16/03 au 30/09. Fermé le lundi.

BALADE DES VIGNES ET MUSÉE DE LA VIGNE DE THORÉ-LA-ROCHETTE

Au départ de la Maison du Vin et des Produits du Terroir à Thoré La Rochette la promenade fléchée de 2,30 km, 40 min environ, permet de découvrir une petite partie du vignoble et un beau panorama sur la Vallée du Loir. Puis le Musée, qui a pris ses quartiers dans l'ancienne gare SNCF, est une vraie mine d'or, exposant les objets rares ou oubliés du travail de vigneron et abritant diverses machines – dont un impressionnant alambic du début du XX^{ème} siècle. Les responsables prennent grand soin d'enrichir régulièrement leurs collections en agrémentant le patrimoine du Musée. Les locaux abritent également l'Observatoire des vins des Coteaux du Vendômois.

QUELQUES BONNES TABLES OFFRANT LES SPÉCIALITÉS DU PAYS

Assurent la promotion des vins de Pineau d'Aunis auprès de leur clientèle !

AUBERGE DE LA MADELEINE - Jean-Baptiste et Géraldine Vaccon

6 Place de la Madeleine – 41110 Vendôme - Tél. 02 54 77 20 79

HÔTEL-RESTAURANT CAPRICORNE - Laurent Ciarka

8 boulevard de Trémault – 41100 Vendôme - Tél. 02 54 80 27 00 – capricorne41@hotmail.com

www.hotelcapricorne.com

RESTAURANT LA VALLÉE - Marc et Marie Georget

34 rue Barré Saint Venant - 41100 Saint-Ouen - Tél. 02 54 77 29 93

www.restaurant-la-vallee.com

CAFÉ-RESTAURANT DE LA PAIX – Françoise Martellière

10 place Clémenceau – 41800 Montoire-sur-Loir - Tél. 02 54 85 10 48

(Jambon Ronsard, conservé au Pineau d'Aunis selon une recette familiale secrète... et qui le restera !)

AUBERGE RESTAURANT LE PETIT VIN BLANC - Éric Breton

3 avenue du Petit Thouars – 41100 Villiers sur Loir - Tél. 02 54 72 77 33

COMMANDERIE SAINT JEAN D'ARTINS – Elisabeth, Patrick et Nadège Huguet

La Commanderie – 41800 Artins - Tél. 02 54 72 48 47

Tables et chambres d'Hôtes – Activités autour du goût : www.commanderiestjeanartins.com/

LE PETIT BILBOQUET - Arnaud et Bruce Sionville

Route de Tours - Villerable – 41100 Vendôme- Tél. 02 54 80 40 12 / 06 29 49 43 51

LE PERTICA –Guillaume Foucault

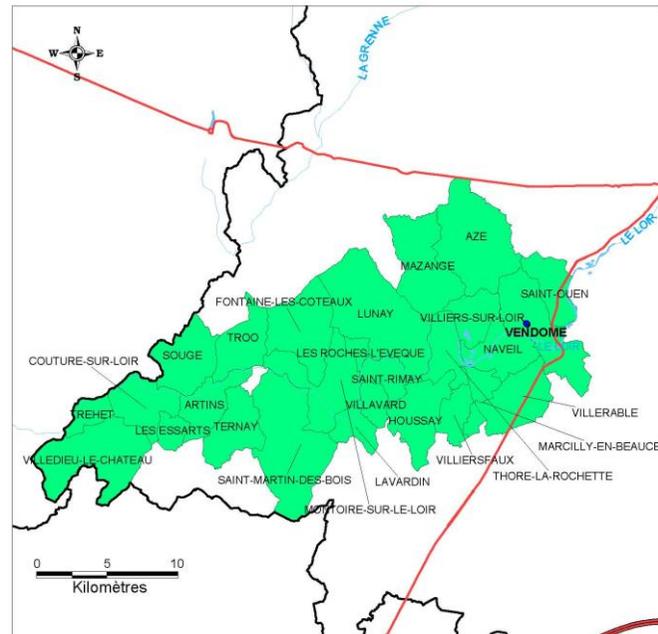
15 place de la République - 41100 Vendôme – Tél. 02 54 23 72 02

Décret AOP

Art. 2. - L'aire géographique de production est définie par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher : Artins, Azé, Couture-sur-Loir, Les Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Houssay, Lavardin, Lunay, Marcilly-en-Beauce, Mazangé, Montoire-sur-le-Loir, Naveil, Les Roches-l'Evêque, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Ouen, Saint-Rimay, Sougé, Ternay, Thoré-la-Rochette, Tréhet, Trôo, Vendôme, Villavard, Villedieu-le-Château, Villerable, Villiersfaux, Villiers-sur-Loir.



AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'AOC COTEAUX DU VENDOMOIS



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 07/2008