



# LOIRE

---

Introduksjon



# Fagmål: Loire

---

Fag



Loire

Målpunkt



Studenten skal:

- kunne regionens plassering i Frankrike og kunne plassere den på Frankrikekartet.
- Ha oversikt over regionens klima.
- kjenne til de fire hovedområdene i regionen og deres særegenheter.
- ha oversikt over de mest brukte druesortene i hver av hovedområdene.



# Innhold

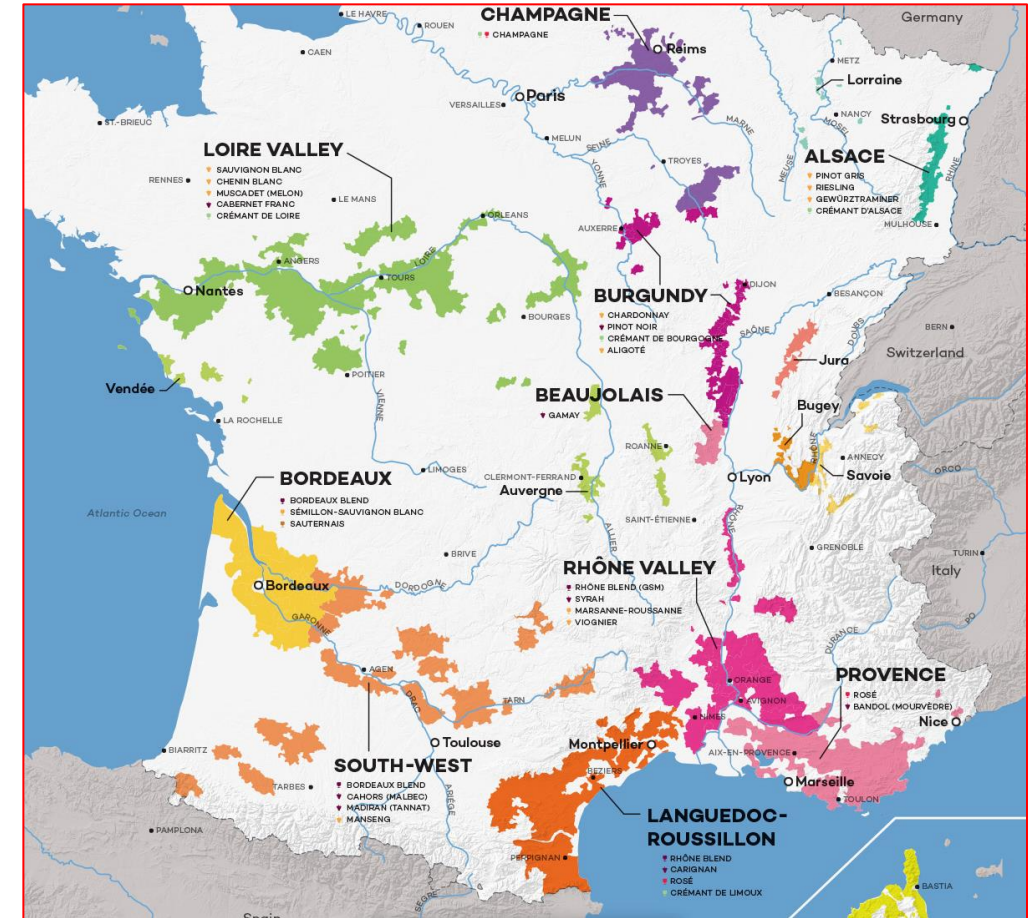
---

- ◆ Introduksjon av region
- ◆ Geografi - kart og plassering
- ◆ Klima
- ◆ Særegenheter
- ◆ Underområder:
  - ◆ Beliggenhet
  - ◆ Druer
  - ◆ Jordsmonn
  - ◆ Vinstil



# Introduksjon

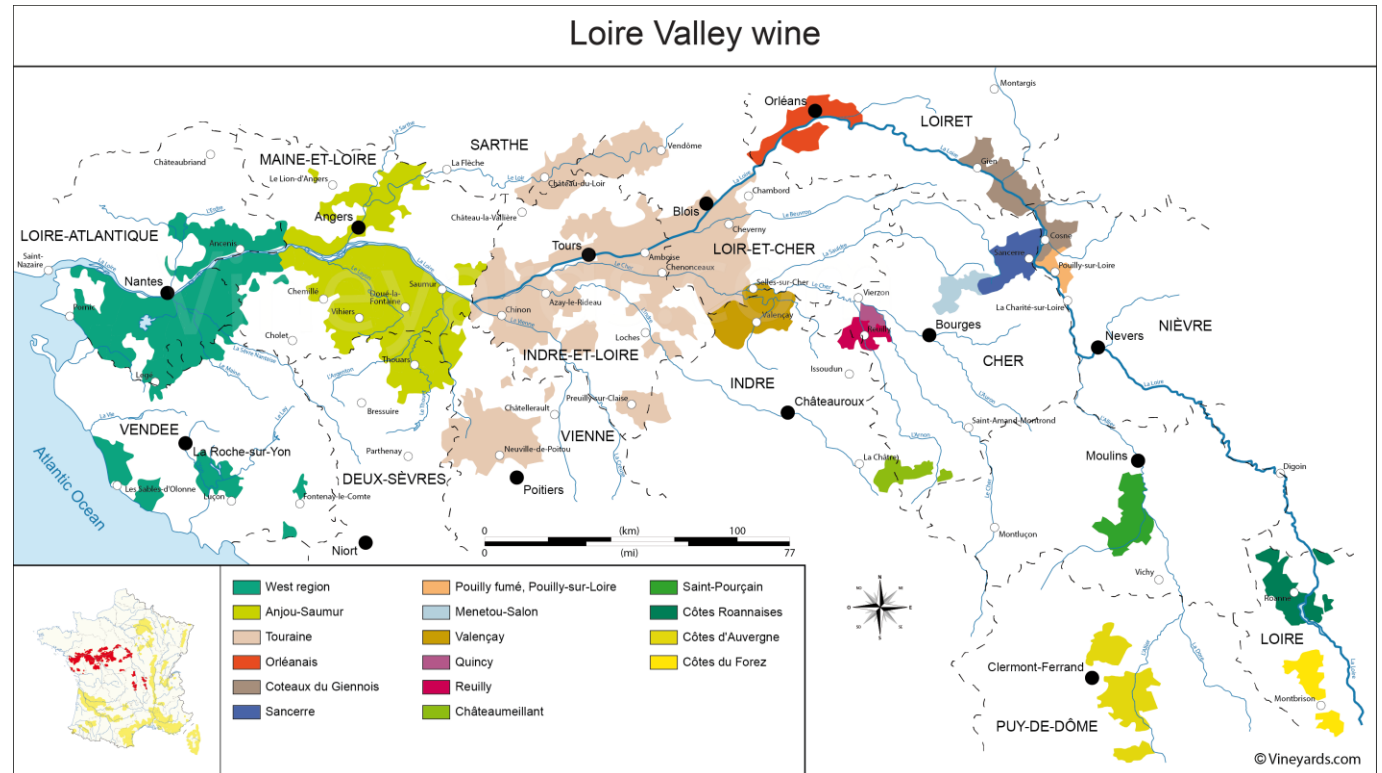
- Loiredalen følger elven Loire fra sentralmassivet og vender mot kysten ved Orleans og renner ut i Atlanterhavet ved kystbyen Nantes. Det er usikkert når området etablerte vinmarker, men arkeologiske funn viser at vinproduksjon var i gang i år 100 e.Kr.
- Loire er Frankrikes fjerde største vinregion med ca. 57 200 ha dyrket vinmark fordelt på 51 ulike appellasjoner. 2,4 millioner hektoliter produseres årlig.





# Geografi

- Loireelven er Frankrikes lengste (ca 1000 km) og sammen med sideelvene så har den stor betydning for vitikulturen i området.
- Loire ligger 1,5 time sørvest for Paris, og strekker seg ca. 480 km vestover til havet.
- Regionen deles inn i fire soner - sentrale Loire er midt på elvens løp mot havet, etterfulgt av Touraine, Anjou-Saumur og til slutt Nantes (Nantais) helt ute ved Atlanterhavskysten.





# Klima

---

Loire har i utgangspunktet kjølig maritimt klima som påvirkes av Atlanterhavet, men med en rekke ulike mesoklima langs elven. Jo lenger fra havet jo mer påvirkes regionen av kontinentalt klima.

Våren er kjølig, og frost kan være en stor risiko. Sommeren er varm, men tempereres av havet/elven. Høsten har ofte endel regn.

I og med at dalen strekker seg over et stort landområde, vil det sentrale Loire ha kontinental klimapåvirkning - spesielt områder som Sancerre og Pouilly-Fumé, mens Atlanterhavet preger de andre subregionene mer eller mindre, avhengig av hvor langt fra havet de ligger.



*Sandbankene i Loire-elven*



*Snø i vinmarkene i Sancerre*



## Særegenheter

---

- Det er Loireelven som historisk sett har skapt grunnlaget for vindyrking i Loire. Den har modererende effekt med akkurat nødvendig varme slik at druene klarer å modnes.
- Familieeide gårder med lang vinhistorie
- De senere årene har flere gårder sluttet med øvrig drift, og konsentrert seg kun om vitikultur.
- Tett beplantning er vanlig, og det kjølige klima skaper frykt for mangelfull modning som er nødvendig for å balansere den naturlige syren.
- Kjent for søte og tørre viner i verdensklasse.
- Kjent for biodynamisk tilnærming med utspring i Rudolf Steiners tankegang
- Silex-jordsmonn (bilde)



*Silex (bildet) er det franske ordet for flint.*



## Underområde: Sancerre og Pouilly-Fumé i Sentral-Loire

---

- **Underområde:** Sancerre og Pouilly-Fumé i Sentral-Loire
- **Beliggenhet:** Innerst i Loiredalen. Sancerre på vestsiden av elven, og Pouilly-Fumé på østsiden.
- **Druer:** Sauvignon blanc og litt pinot noir (Sancerre)
- **Jordsmonn:** Kimmeridge, kalkstein, flint (silex)
- **Vinstil:** De mest prestisjefylte sauvignon blanc-vinene i verden. Tørre, med høy syre og kompleksitet. Stikkelsbær, grønt eple og til tider flint/røyk, spesielt i Pouilly-Fumé.







## Underområde: Touraine med Vouvray

---

- ◆ **Beliggenhet:** På nord og sørsiden av Loire, og rundt sideelven Cher
- ◆ **Druer:** Cabernet franc og chenin blanc
- ◆ **Jordsmonn:** Leire, grus og tuffeau
- ◆ **Vinstil:** Cabernet franc fra Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil og Chinon er fruktig, relativt lett og laget for tidlig konsum. Vouvray lager hvite viner av chenin blanc. Tørre viner er fruktige og krispe i ungdommen, men kan modnes i mange år til fyldigere viner preget av honning, aprikos og mandelblomst.
- ◆ **Vintyper:** Stor variasjon med musserende, hvite og rose viner fra søtlige til knusktørre. Mange gode kjøp. Røde tørre viner med stadig bedre kvalitet



## Underområde: Anjou-Saumur

---

- ◆ **Beliggenhet:** Vest for Touraine, i hovedsak på sørsiden av elven
- ◆ **Druer:** Cabernet franc og chenin blanc
- ◆ **Jordsmonn:** Skifer, kalkstein og tuffeau
- ◆ **Vinstil:** Relativt fruktig og lette rødviner hvor Saumur Champigny er mest kjent. Fyldige men syrlige hvite viner, bruk av ny eik forekommer. Mesteparten av musserende viner, Saumur Mousseaux lages her. Anjou lager fortsatt mye rosévin i tillegg til hvite og røde viner.
- ◆ **Mest kjente viner:** I Savennieres lages 3 viner av chenin blanc: Savennieres, Savennieres Roche aux Moines og Coulee de Serrant. Alle er egne AOP og søker om Grand Cru status.
- ◆ **I tillegg:** lages noen av verdens beste søte viner her på botrytis: Disse er først og fremst Bonnezeaux og Quarts de Chaume. Quarts de Chaume er klassifisert som Grand Cru og den eneste i Loire



## Underområde: Nantes

---

- ◆ **Beliggenhet:** Ytterst i dalen, ved Atlanterhavskysten
- ◆ **Druer:** Melon de Bourgogne
- ◆ **Jordsmonn:** Bergarter som granitt og gneis, grus og sand
- ◆ **Vinstil:** Muscadet - lett og syrefrisk hvitvin med hint av sitrus og grønne epler. Musadet Sèvre et Maine er mest anerkjent. Ståltank. Sur Lie - for rikere og fyldigere viner.
- ◆ **Muscadet** har i dag 4 cru'er som er M. Sèvre et Maine, M.Côtes de Grand Lieu, M. Coteaux de la Loire, Muscadet. Det er også flere kommune-cru, som Clisson og Gorges



Norsk  
Sommelier-  
Utdannelse