



TOURISME • TERROIRS
VINS • GASTRONOMIE

l'Oenotourisme

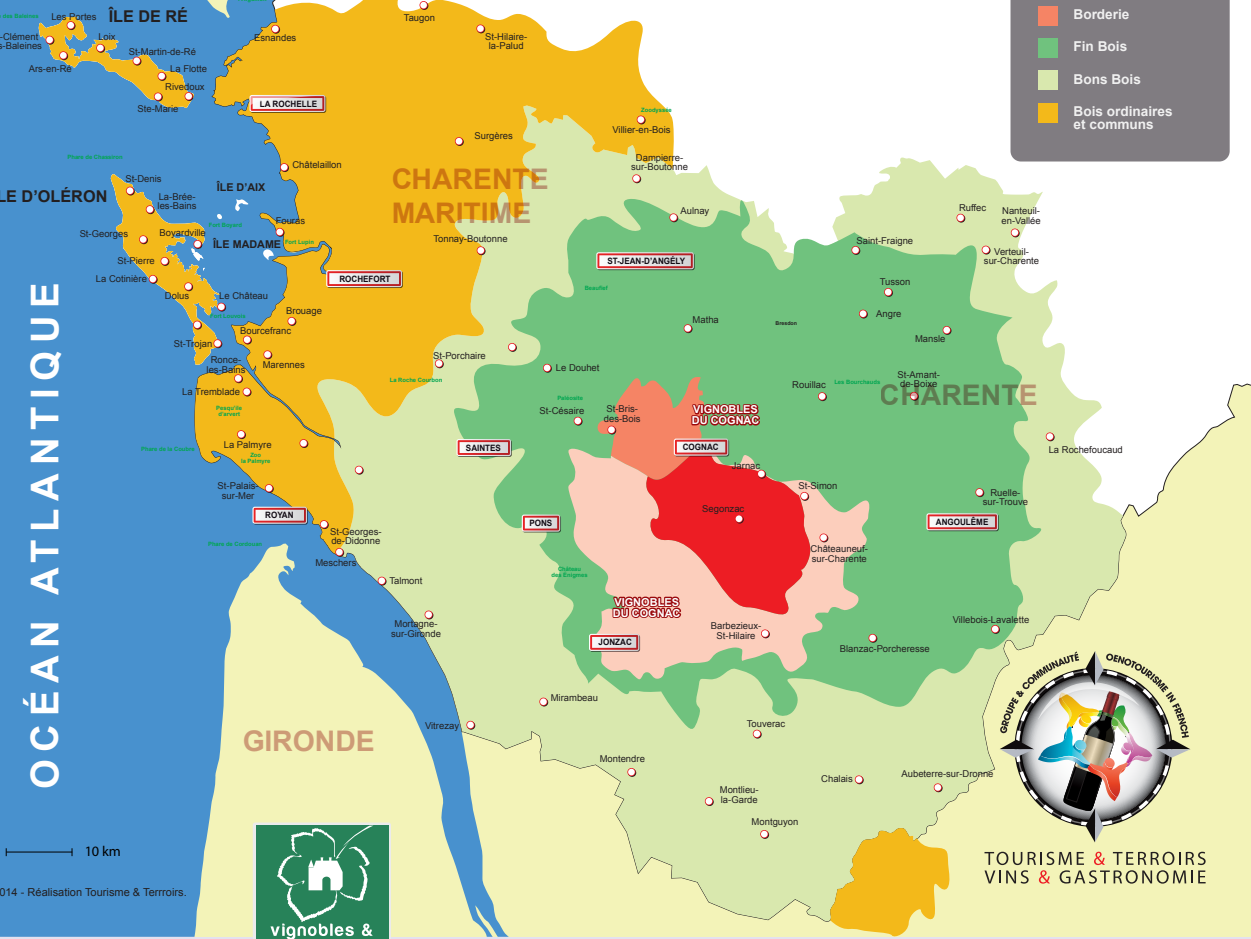
DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



LE VIGNOBLE DU POITOU-CHARENTES

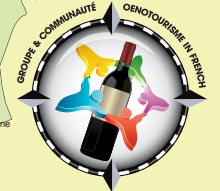


OCÉAN ATLANTIQUE



LES COGNACS AOC

- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderie
- Fin Bois
- Bons Bois
- Bois ordinaires et communs



TOURISME & TERROIRS VINS & GASTRONOMIE



© Copyright 2014 - Réalisation Tourisme & Terroirs.

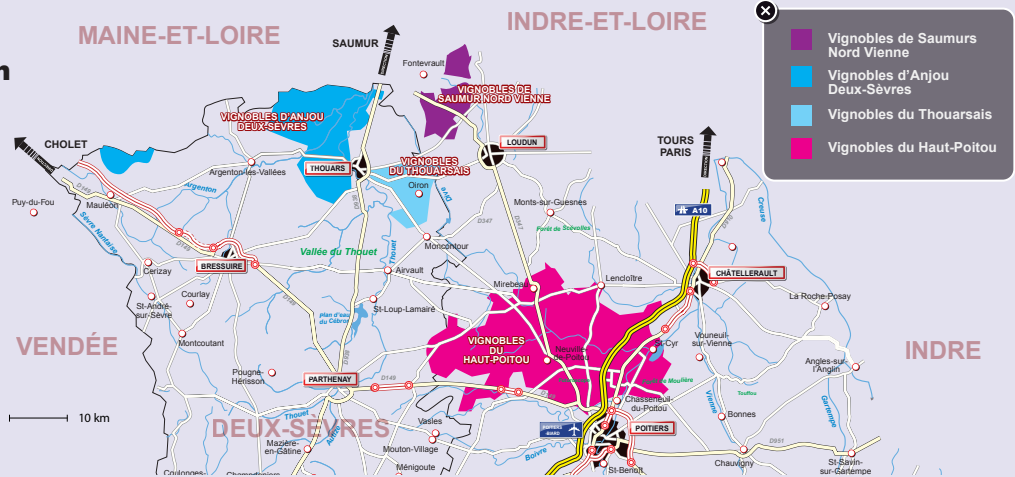
Chiffres

- **80 000** hectares de vignes
- **675 000** hectolitres d'alcool pur produits en 2009/2010
- **1** hectolitre d'alcool pur permet de produire 360 bouteilles de 70cl
- **96,8** % à l'export
- **6** crus
- **1589** année de création du Pineau des Charente

Autres vins

- **1981** première année de production de vins de pays charentais
- **1829** ha pour les vignobles du Haut-Poitou, du Thouarsais (25ha), de Saumur Nord Vienne et d'Anjou

Sources d'informations
Office du Tourisme de Cognac
Les Étapes du Cognac
La Maison des Viticulteurs



VIGNOBLES DE SAUMUR NORD VIENNE

- Vignobles de Saumur Nord Vienne
- Vignobles d'Anjou Deux-Sèvres
- Vignobles du Thouarsais
- Vignobles du Haut-Poitou

10 km



LE VIGNOBLE POITOU-CHARENTES

Cognacs

Pineaus des Charentes

Océan Atlantique



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE

© Copyright 2014 - Réalisation Tourisme & Terroirs.

MAINE-ET-LOIRE

INDRE-ET-LOIRE

VENDÉE

DEUX-SÈVRES

VIENNE

HAUTE-VIENNE

GIRONDE

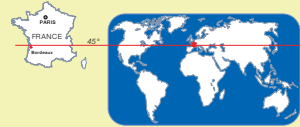
DORDOGNE

LES COGNACS AOC

- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderie
- Fin Bois
- Bons Bois
- Bois ordinaires et communs

- Vignobles de Saumur Nord Vienne
- Vignobles d'Anjou Deux-Sèvres
- Vignobles du Thouarsais
- Vignobles du Haut-Poitou

10 km



Cette carte a été réalisée en vectoriel et vous pouvez aisément zoomer pour y voir les détails...



Vignoble de Poitou-Charentes

Le vignoble de Poitou-Charentes comprend les départements suivants : La Charente Maritime, la Charente, les Deux-Sèvres, la Vienne et la Dordogne.

Un climat océanique tempéré, assez homogène :

La température moyenne annuelle est de 13°C environ, avec des hivers assez doux compte-tenu de l'influence océanique. Un des indices climatiques utilisés pour la classification des grandes zones viticoles, l'indice de Huglin (Riou C. 1994), permet de situer **la ville de Cognac** juste à la limite entre les zones tempérées et tempérées fraîches. Les étés chauds mais sans excès, l'humidité de l'air, les brumes et nuages qui tamisent les rayons du soleil permettent une maturation parfaitement adaptée à la production des raisins destinés au **Cognac** et aux moûts pour l'élaboration du **Pineau**.

Des sols très divers, en majorité argilo-calcaires :

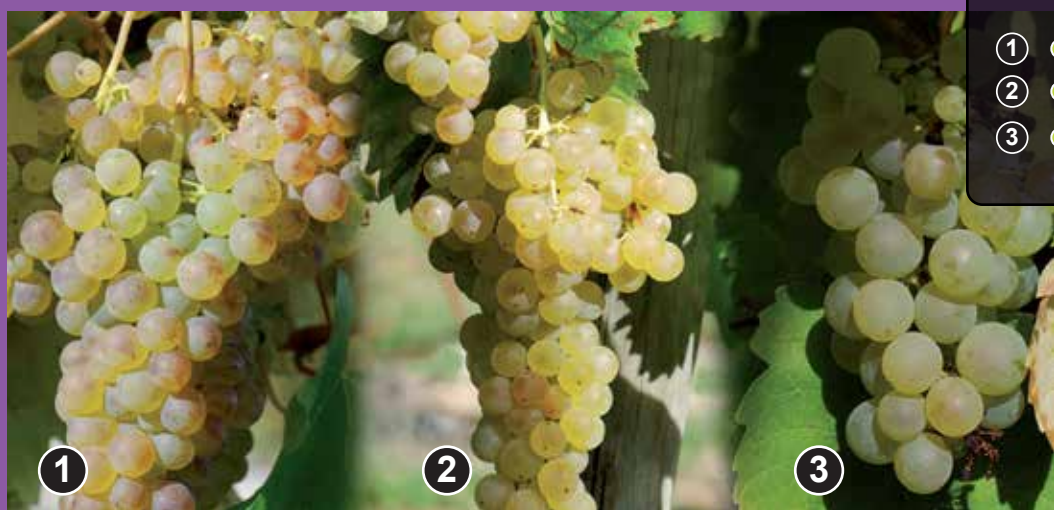
Le calcaire déposé au cours des âges géologiques sert d'assise au vignoble charentais dont les côteaux fonctionnent comme des capteurs solaires.

On distingue couramment dans le vignoble cinq grands types de sol : les sols de Champagne, les groies, les argiles et les sols silico-argileux.

Les cépages

Cette diversité de terroirs permet aux producteurs de sélectionner les raisins les plus appropriés à chaque millésime.

Des sols très divers, en majorité argilo-calcaires :



COGNAC

- ① ● Colombart
- ② ● Ugni blanc
- ③ ● Folle blanche...



Crédits : Charente Tourisme

De nombreuses informations
les bons plans pour découvrir
la Charente...



www.lacharente.com

Autres cépages rencontrés : Sémillon, Sauvignon, Montils, Meslier-Saint-François, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot Noir, Chenin blanc, chardonnay blanc, Colombard, Ugni blanc, Gamay...

...



Vignoble de Poitou-Charentes

Les cépages

Les cépages autorisés dans le Poitou-Charentes sont :

le chenin blanc. Originaire de la région Loire, le chenin produit des vins élégants et acides aux arômes complexes de fruits jaunes et d'agrumes avec quelques notes florales.

le chardonnay blanc. Cépage international issu de Bourgogne, il donne des vins blancs aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

le colombard. C'est un des plus anciens cépages de Charentes à l'origine de vins blancs fins et corsés, frais et acides. Il produit également de l'eau-de-vie

l'ugni blanc. Ce cépage est majoritaire dans le vignoble de Cognac (98%). Il donne des vins de distillation peu alcoolisés et acides, deux caractéristiques qui conviennent parfaitement aux eaux-de-vie de qualité.

le sauvignon. Ce cépage blanc aime le calcaire. Il donne des vins blancs secs aux arômes de fruits rouges à boire jeunes.

le cabernet franc. Ce cépage rouge produit des vins aux arômes frais et fruités.

le cabernet sauvignon. Il s'adapte à tous les sols et donne des vins rouge sombre aux arômes de cassis lorsqu'ils sont jeunes.

le gamay. Ce cépage ancien produit un style de vin rouge léger, riche en arômes primaires et en saveur de fruits mûrs.

le merlot. Le vin issu du merlot est souple, fruité avec des arômes de cassis et de prune.

Les vins les plus connus de la région Poitou-Charentes



Les AOP

Dans le vignoble de Poitou-Charentes trois appellations se démarquent :



L'A.O.C. Cognac.

La zone de production du Cognac est limitée aux deux Charentes et à quelques communes des Deux-Sèvres et de la Dordogne. L'appellation comprend différents crus définis en fonction des caractéristiques du terroir : la Grande Champagne (1er cru, eaux-de-vie les plus fines), la Petite Champagne, les Borderies, les Fins bois, les Bons bois les Bois ordinaires. L'eau de vie de Cognac est élaborée à partir de vin issu de cépages blancs, principalement de l'Ugni blanc, qui est distillé deux fois et vieilli en fût.

L'A.O.C. Pineau des Charentes.

Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur élaboré à partir de moût de raisins fermentés mélangé avec du cognac. L'appellation produit des vins blancs, rosés (ou rouges) généreux et de bonne garde qui offrent des arômes d'épices et de fruits mûrs.

L'A.O.C. Haut-Poitou.

Cette appellation récente datant de 2010 récompense les efforts des vigneron du Haut-Poitou. Elle produit des vins blancs aux arômes puissants d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs. Elle donne des vins rouges élégants aux arômes de petits fruits rouges avec des notes épicées. Enfin, elle est à l'origine de vins rosés légers et frais aux arômes de fruits mûrs et d'épices poivrées.

LES IGP

Depuis 2009, les vins de Pays Charentais sont classés IGP, on trouve :

- **des vins blancs** : Ces vins sont vifs, secs aux arômes subtils et ils se distinguent par leur fraîcheur.

- **des vins rouges** : Ce sont des vins de plaisir, légers et élégants, aux arômes de fruits rouges bien mûrs avec quelques notes épicées. Ils présentent une bonne rondeur en bouche et une belle structure.

- **des vins rosés** : Légers et délicats. ce sont de vins frais et fruités qui se dégustent le plus souvent à l'apéritif.

Tous ces vins sont des vins simples, à vinification courte qui se consomment dans l'année, ils ne sont pas faits pour vieillir.



Vins et Eaux-de-vie de Poitou-Charentes

Cognac

Le Cognac n'a pas été créé par les Cognçais mais en vérité par les... Hollandais !!

L'eau-de-vie qui sort de l'alambic charentais en cuivre s'épanouit et développe ses arômes lors d'un long processus de vieillissement en fût de chêne, à l'ombre de chais noircis par l'évaporation naturelle de l'alcool : "**la part des anges**". Les maîtres de chais exercent alors tout leur art, pour faire naître le Cognac d'un délicat assemblage d'eau de vie d'âges et de crus différents qui apportent leurs propres personnalités et bouquets.

Du fait de la diversité des sols et du climat, le vignoble de Cognac a été divisé en **6 crus** qui sont à l'origine de Cognacs bien particuliers : **La Grande Champagne, Les Borderies, Les Fins Bois, Les Bons Bois, Les Bois Ordinaires.**



Source Wikipedia



Pineau des Charentes

L'origine de la création du Pineau est incertaine. Toutefois, la légende veut qu'elle soit dûe au hasard... En 1958, un vigneron charentais versa par mégarde du moût de raisin (jus non fermenté) dans une barrique contenant de l'eau-de-vie de Cognac pour découvrir quelques années plus tard que ce qui en résultait avait un goût très agréable... Le Pineau était né !

Le Pineau des Charentes peut être blanc, rosé ou rouge. On y ajoute la mention "Vieux" après un vieillissement en fût de chêne de 5 ans minimum et 10 ans pour la mention "Très vieux".

Vin de Pays Charentais

Au début des années 80, pour répondre à un environnement économique viticole en crise, les vignerons de Cognac décident de diversifier leur production en élaborant un vin de Vays charentais rouge, blanc ou rosé. Depuis cette époque, ils ont acquis une véritable compétence de vigneron qui est mise en avant par le Comité de Promotion des Vins de Pays Charentais.

Vin du nord de la région Poitou-Charentes

Le Comité des Vins de la région Poitou-Charentes regroupe les 4 vignobles du nord : **Anjou, Saumur, Thouarsais et Haut-Poitou.**



Crédits : Charente Tourisme



Oenotourisme en Poitou-Charentes



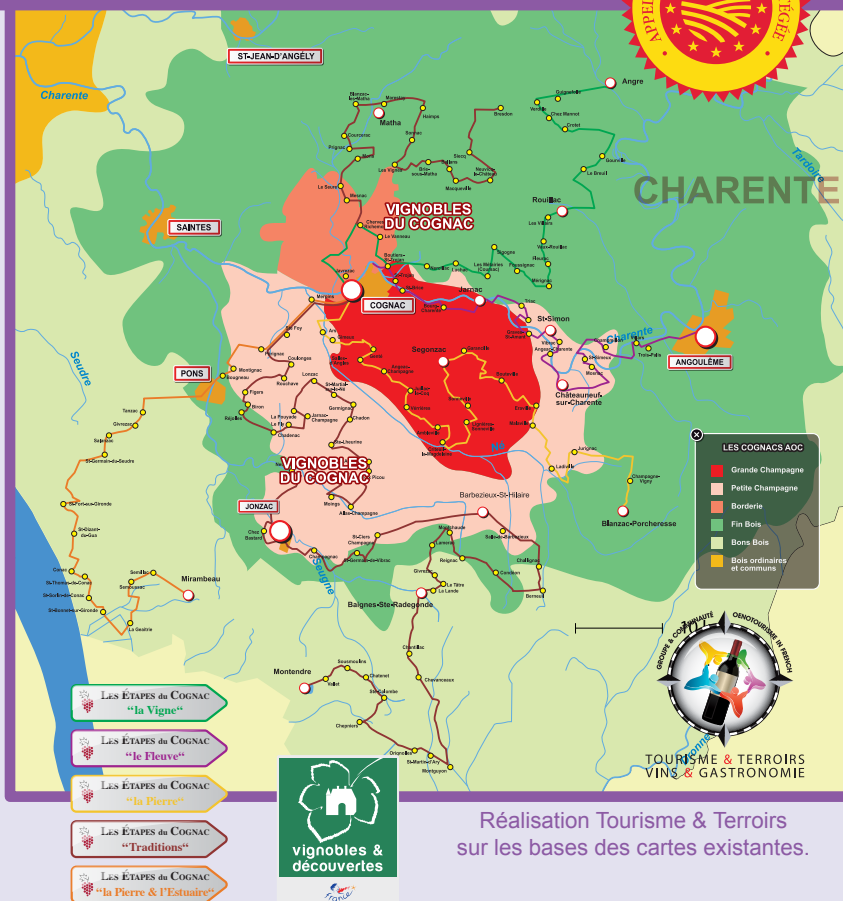
Les étapes du Cognac

Les Étapes du Cognac s'appuient sur la renommée d'un produit, l'identité d'un terroir, le savoir-faire des gens du Cru et la richesse d'un patrimoine.

Cinq routes touristiques partent de la ville de Cognac. Elles mènent à la découverte des secrets de la vigne, du fleuve, de la pierre, des traditions et de l'estuaire girondin.

Cognac, la ville...

Point de départ des Étapes du Cognac, la visite de la ville tient lieu de parcours initiatique pour aborder l'univers du Cognac. Initiez-vous aux secrets de l'élaboration du Cognac grâce à une visite guidée et une dégustation dans une des nombreuses maisons de négoce de la ville qui masquent son opulence derrière les murailles de ses chais, dont les pierres sont noircies par un champignon amateur de vapeurs d'alcool.



Promenez-vous dans les ruelles tortueuses de la vieille ville, adossée à un château médiéval. Admirez le cadre royal de **la place François 1^{er}**... Faites une halte sur **la place des Armes** pour découvrir le plus beau marché couvert de la région et complétez votre visite par **une balade en gabare sur la Charente**.

Le Cognac et "la Pierre"



Cet itinéraire trace son sillon à travers les côteaux crayeux où la vigne développe toutes ses qualités aromatiques et gustatives, exhalant son bouquet dans l'eau-de-vie de Cognac.



Jalonné de vestiges gallo-romains, de châteaux, d'églises, de logis de maîtres et de fermes viticoles, ce parcours chemine de porche en portail, au gré des distilleries et des chais noircis par les vapeurs d'alcool. Il vous fera découvrir les paysages de grande et petite champagne. À Salles-d'Angles, Angeac-Champagne, Juillac-le-Coq, Verrières, Ambleville, Roissac et à Criteuil-la-Magdelaine, ce ne sont que splendides fermes aux porches orgueilleux, logis et maison de maîtres trônant au milieu des vignes.



Oenotourisme en Poitou-Charentes

En chemin, vous découvrirez **la Fontaine François 1^{er} de Roissac** (qui porte ce nom depuis que le jeune Roi faillit s'y noyer) et **le dolmen de Saint-Fort-sur-le-Né** (le plus imposant des mégalithes de Charente).

L'ultime étape de cet itinéraire vous conduira à **Segonzac** au coeur de la légende du Cognac : celle du chevalier de la Croix Maron, qui mit en pratique le principe de la double distillation, à l'aube du 17^{em} Siècle, inspiré par un songe, le gentilhomme fit repasser par l'alambic son brouillis qui révéla l'âme du vin.

Les étapes et le Fleuve

LES ÉTAPES du COGNAC
"le Fleuve"



Gabares à vide

Du port de Cognac, puis d'écluse en écluse jusqu'aux portes d'**Angoulême**, ce parcours remonte la charente au fil des **gabares**. Chargées de sel récolté sur la côte atlantique et d'épices rapportées des continents lointains, elles redescendent vers l'estuaire leurs cargaisons de barriques de vin et de fûts d'eaux-de-vie : cette scène qui représente l'activité au moyen-âge, au début du 20^{em} Siècle, retrouve aujourd'hui un nouveau souffle grâce à **la navigation de loisir et de plaisance...**

Les étapes et la Vigne

LES ÉTAPES du COGNAC
"la Vigne"

De Cognac vers **le Pays Ruffécois**, cet itinéraire part en quête des origines de la culture viticole. De grappes en alambics, de fûts en bouteilles, cette route retrace aussi le parcours des métiers et du savoir-faire nécessaire à la transformation du raisin en eau de vie, dont les arômes et les saveurs concentrent le meilleur des terroirs charentais d'appellation Cognac. Vous pourrez visiter **le logis de Boussac** (logis d'agrément caractéristique de "l'art de vivre à la française" aux 16^{em} et 17^{em} siècles) ou **le Conservatoire du Vignoble Charentais**, situé au Moulin de Prézier.



Crédits : Charente Tourisme

Les étapes, la Pierre & l'Estuaire

LES ÉTAPES du COGNAC
"la Pierre & l'Estuaire"

Un parcours qui se singularise des autres balades viticoles au départ de Cognac. Il ne vous entraîne pas au milieu des terres et ne suit pas les rives du fleuve. Le Cognac, la Pierre et l'Estuaire dérive à fleur de vignes jusqu'aux rives de la Gironde, au petit bonheur des chemins de traverse. Peu à peu la lumière se nacre, les couleurs se fondent, l'air se mouille d'effluves douce-âtres, à peine iodées.

Ni marine, ni fluviale, l'atmosphère n'est pas non plus celle d'un marais mais celle d'un milieu très particulier : l'Estuaire girondin, dont le flot souverain va et vient entre vignes à Cognac et vignobles du bordelais. Comme autant de cailloux blancs semés sur les humbles routes campagnardes, les petites églises servent de repères sur les chemins pèlerins de la foi, de la vigne et de l'eau.



Oenotourisme en Poitou-Charentes

Les étapes Traditions



Ce circuit flâne sur les côteaux viticoles à la recherche de "la part des hommes" dans l'univers du Cognac. Au-delà des traditions familiales de fabrication, les productions locales évoluent et se diversifient.

Une route plus proche des habitants dans laquelle le visiteur découvre l'identité saintongeaise qui se révèle à l'occasion des fêtes de village et des foires locales.



L'Oenotourisme en Charentais

Les vigneron des vins de pays charentais. véritable "vin de vacances", vous invitent à déguster leurs crus au domaine ou sur les nombreux marchés gourmands. Il y en a sûrement un près de votre lieu de séjour prêt à vous accueillir.

La Maison de la Vigne et des Saveurs à Archiac propose des ateliers et animations vous faisant découvrir les saveurs du Cognac, du Pineau et aussi des vins de Pays Charentais.

Site à visiter pour préparer son séjour dans le vignoble charentais :
<https://www.maisondelavigneetdessaveurs.com/>



L'Oenotourisme dans le Haut-Poitou

Tout près de Poitiers et englobant le Futuroscope, le vignoble du Haut-Poitou et ses producteurs vous ouvrent leurs portes pour déguster leurs productions. Chaque année le Festival des Vins du Haut-Poitou est organisé en mars avec de nombreuses animations pour toute la famille.

Plus d'infos sur : www.vinsduhautpoitou.com



L'Oenotourisme dans le Pays Thouarsais

Les quelques producteurs de l'appellation Vin du Thouarsais, principalement concentrés sur la commune de Oiron-Bilazais, vous accueillent dans leurs caveaux pour une dégustation de leur production confidentielle. Un moment d'échange privilégié durant lequel vous en apprendrez plus sur cette appellation du nord des Deux-Sèvres.

Infos et coordonnées sur www.tourisme-pays-thouarsais.fr





Les adresses en Poitou-Charentes

Bureau National Interprofessionnel du Cognac

23 allée du Champ de Mars

16100 COGNAC

Tél: 05 45 35 60 00

site web : www.cognac.fr



Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins de Pays Charentais

B.P. 18-16101 Cognac cedex

Tél : 05 17 22 00 00

site web : www.cognac.fr



Charente-Maritime Tourisme Maison de la Charente-Maritime

21 rue d'Iéna

16021 ANGOULEME Cedex

Tél: 0545 69 79 09

site web : www.en-charente-maritime.com



Comité National du Pineau des Charentes

112 Avenue Victor-Hugo

16121 Cognac Cedex

Tél : 05 45 32 09 27

site web : www.pineau.fr



<https://www.destination-cognac.com/>



Centre de plein air du Chambon

Crédits : Charente Tourisme