Bulletin municipal de Mareau-aux-Prés, septembre 2016

À Mareau aux Prés, les AOC fêtent leurs dix ans

Sous un barnum accolé à la cave Coopérative (pour s'adapter aux conditions climatiques), les viticulteurs de Mareau, Mézières et Cléry accueillaient samedi 11 juin 2016 plus de 150 personnes, pour un repas de fête accompagné des productions de chacun d'eux. L'occasion pour la présidente du Syndicat, Valérie Deneufbourg, de rappeler le long cheminement qui a abouti, en 2006, à la création des deux appellations d'origine contrôlée : "Orléans" et "Orléans Cléry"; et de rendre hommage à ceux qui se sont battus pour que ce qui ne paraissait qu'un rêve devienne réalité. La soirée, très conviviale, a permis d'illustrer le dicton vigneron qu'elle a rappelé : "Verre plein, je te vide, verre vide, je me plains".

Inauguration du panneau AOC le 5 mai 2007

L'histoire d'une naissance :

C'est en 1987 que, sous l'impulsion de Daniel Montigny, le Syndicat viticole de l'Orléanais décide de déposer une demande officielle d'obtention AOC.

Les premières rencontres sur le terrain débutent en 1991. Elles doivent définir l'aire géographique, l'uniformisation des modes de vinification, l'encépagement et le type de vin.

L'étude de terroir est engagée en 1996, avec un examen de chacune des parcelles. La solidarité et la détermination de tous les viticulteurs permettent de faire avancer le dossier. En 2002, est créée la Confrérie Vigneronne des Chevaliers d'Orléans Cléry, destinée à promouvoir les vins.

Le Contrat Local d'Objectifs, signé en 2003 avec la Région, conforte la démarche d'amélioration de la qualité, de l'accueil des clients et d'accroissement de la notoriété des vins. En 2004, une commission de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) vient vérifier sur place les différentes informations du dossier, tester le sérieux et la détermination des viticulteurs, et émet un avis favorable au passage en AOC. C'est deux ans plus tard que la Comité national se prononce aussi favorablement : le décret instaurant les deux appellations est signé par M. Dominique de Villepin le 23 novembre 2006, après 20 ans d'efforts continus des promoteurs de cette initiative.

Les caractéristiques des vins AOC du terroir :

Il est exceptionnel que, sur un même terroir, deux AOC puissent être accordées pour un même produit : la décision de l'INAO de valider deux appellations illustre la richesse de la tradition viticole de ce secteur du Val de Loire (une tradition ancienne, puisque les premiers vins ont été produits sous Clovis au domaine de Micy et que Louis XI les exigeait à sa table après en avoir goûté durant son passage à Cléry.

Les vins bénéficiant de l'appellation sont élevés avec les cépages suivants :

AOC Orléans-Cléry : vin rouge, avec 100% de cabernet franc.

AOC Orléans : il est vendu sous trois couleurs, avec les compositions suivantes :

- le blanc : Chardonnay en cépage principal (entre 60 et 100%), possibilité d'assemblage avec Pinot gris (jusqu'à 40%).

- le rosé : Pinot meunier en cépage principal (entre 60 et 100%), possibilité d'assemblage avec Pinot noir ou Pinot gris.

- le rouge : pinot meunier en cépage principal (entre 70 et 90%), et pinot noir en complément.

Le cabernet franc originaire du Bordelais, a été introduit en Val de Loire, la région d'Orléans constitue la limite nord de son extension. Il apprécie l'ensoleillement, se plaît sur les terrains graveleux d'alluvions quaternaires. Il donne des vins rouges riches en tanin, bouquetés.

Le pinot meunier est un cépage peu répandu en France : il représente néanmoins 30% du vignoble de Champagne. Il donne à l'appellation Orléans sa spécificité. Il se satisfait de terrains variés et est assez productif.

Le pinot noir nous vient de Bourgogne, il fut jadis répandu dans l'Orléanais. Il a laissé sa place au pinot meunier. Son ajout à ce dernier dans la composition des rouges et rosés de l'appellation d'Orléans donne des vins bien équilibrés.

Le chardonnay, connu aussi sous le nom d'auvernat, est originaire de Bourgogne. Son utilisation régresse en Val de Loire, il constitue cependant la base du blanc de l'appellation d'Orléans.

Le cahier des charges de l'AOC impose aussi des conditions de culture et de vinification. Ainsi, les plantations doivent comporter au moins 5 000 pieds par hectare. Ici aussi, la loi biologique fondamentale s'applique : en augmentant la surface foliaire qui reçoit les rayonnements solaires, la vigne capte davantage de cette énergie que le soleil nous offre généreusement, et qui va favoriser le développement des fruits, et de leurs arômes.

Phoca PDF