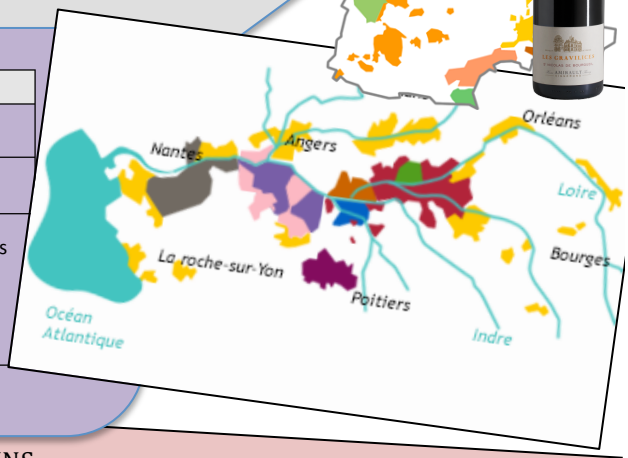
BAC professionnel Commercialisation & Services en Restauration

REGION VITICOLE : *Le Val de Loire*

Le vignoble de la région Loire-Centre couvre environ 65 000 ha et s'étend de Roanne à Saint Nazaire. Environ 52 000 ha sont en AOC ou en AOVDQS pour une production avoisinant les 3 millions d'hectolitres.
Cette région, qui compte prés 8 000 exploitants viticoles s'étend sur 600 kms, et présente une grande diversité de terroirs.

Blancs		Rouges	
Chenin Blanc	Fruité, vif et nerveux	***Gamay***	Vif intense, fruits rouges
Chardonay	Fin équilibré beurre brioche	***Carbernet sauvignon***	Tanin, fruits mûres
Melon de Bourgogne	Frais, léger bonne acidité	***Pinot noir***	Grande finesse, fruits rouges, sous bois et cuire
Sauvignon	Sec Parfumé et fin		
La folle Blanche	acidité		



Les appellations :

Les principales appellation d'**Anjou**-Saumur sont : Anjou, Anjou village en Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou (rosé sucré), Savennières (Blanc sec), Quart de Chaumes et Bonnezeaux (Blanc moelleux), Côteaux de l'Aubance (Blanc demi sec et moelleux), Côteaux du Layon (Blanc liquoreux) – Tous ces blancs produits à partir du cépage Chenin blanc. Saumur* (Rouge, blanc et crémant) et Saumur Champigny (uniquement en rouge).

La **région nantaise** produit le Muscadet de Sèvres et Maine, le Gros plant, les Côteaux d'Ancenis, et le Fiefs Vendéens.
C'est dans le vignoble du **Centre** que l'on trouve le Reuilly (Rouge et rosé), le Quincy (Blanc), le Menetou Salon (Rouge, rosé et blanc), le Sancerre (Rouge, rosé et blanc) et le pouilly Fumé (Blanc).
Et enfin, Chinon, Montlouis, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Vouvray, Cheverny, Jasnières, Côteaux de Loire, Touraine sont les principales appellations de cette région **Touraine**.

TYPES DE VINS :
Le Pays nantais : cette région s'est spécialisée dans la production de vins blancs secs. Les étés ne sont pas assez chauds pour produire des vins moelleux et trop incertains pour élaborer des rouges, Ils donnent naissance à des vins blancs secs, parfumés.
Vignobles d'Anjou et de Saumur : On produit ici des vins rouges principalement à base de cabernet franc et des vins effervescents réputés et on élaboration de superbes vins moelleux.
Vignobles de Touraine : les grands vins rouges qui, les bonnes années, peuvent se conserver 20 ans et de splendides vins blancs, tranquilles ou effervescents
Centre : des vins rouges et rosés légers et fruités.

Les accord mets et vins

Voici les grands accords régionaux qui permettent de mettre en situation les crus ligériens :
Les vins du Pays Nantais (muscadets et gros-plant) sont voués aux produits de la mer et de la Loire. Les huîtres en premier lieu réussissent quasiment l'accord parfait. Les vins plus accomplis seront associés à des poissons crémés, voire à des crustacés. En ***Anjou***, terre des grands vins moelleux mais aussi des rouges solides, les premiers se marient parfaitement aux foies gras mais aussi aux volailles à la crème, les seconds sont plutôt à l'aise avec viandes rouges ou gibiers. Tout comme les rouges de ***Saumur*** tout proche. Vous aurez bien sûr d'abord débouché un brut à l'apéritif, puis apprécié un Saumur blanc sec avec l'entrée.
La Touraine maintenant, où Chinons et Bourgueils peuvent presque accompagner tout le repas tant leurs registres sont variés : rillons et terrines avec un vin de graviers (plutôt léger) ; viande rouge ou gibier avec un cru issu d'argilo-calcaire. Autre monument tourangeau : le vouvray. Là, c'est encore plus simple, tous les types de vin sont disponibles (en blanc naturellement) : effervescent à l'apéritif, sec avec l'entrée, moelleux avec le plat principal et demi-sec avec le dessert. Même chose à Montlouis, sur l'autre rive. Rouges et rosés de Touraine seront servis sur des plats plus simples : charcuteries, grillades… Les vins du Centre enfin, aux rouges et rosés plutôt légers (gamay et pinot noir) accompagnent grillades, charcuteries et brochettes. Les blancs s'accordent bien aux poissons grillés (Menetou-Salon, Quincy) ou encore aux poissons en sauce ou aux fromages de chèvre (Pouilly-Fumé, Sancerre).

Sources : http://les-vingt-du-vin.fr/regions-viticoles/Bordeaux/
http://fr.gilbertgaillard.com/guide-regions.php