

Au fil de la Loire, côté Nièvre

Rattachés au Centre-Loire et non à la Bourgogne, les vignobles de la Nièvre qui s'étendent en rive droite de la Loire ont longtemps souffert d'un certain manque de reconnaissance. Des coteaux de Pouilly-sur-Loire, où est produit le célèbre pouilly-fumé, aux coteaux du Giennois au-dessus de Cosne-Cours-sur-Loire, en passant par Sancerre, de l'autre côté du fleuve, dans le Cher, une route des vins à part entière permet désormais d'en découvrir tous les charmes.



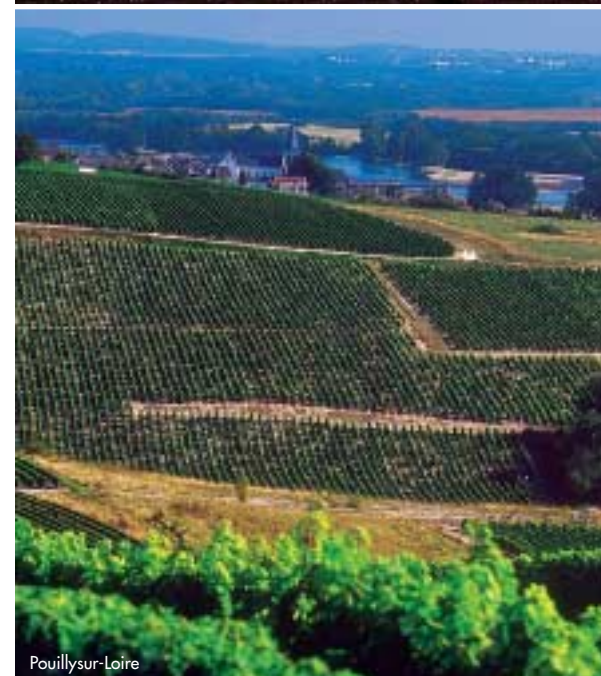
L'itinéraire débute au niveau de la sortie n° 26 de l'autoroute A 77 qui relie Paris à Nevers. De là, la route qui longe la Loire pour rejoindre la petite ville de Pouilly-sur-Loire rencontre sans attendre les vignes basses palissées qui caractérisent le vignoble local.

AU PAYS DU « FUMÉ »

Le fleuve a déjà accompli la moitié de son cours lorsqu'il rencontre ici ses premières appellations, descendant en pente douce de leurs collines nivernaises : le célèbre pouilly-fumé issu du cépage sauvignon et, dans une moindre mesure, le pouilly-sur-loire élaboré avec du chasselas, deux



La Charité-sur-Loire



Pouillysur-Loire

La Route des Coteaux de Pouilly-Sancerre



vins blancs secs et fruités qui ont obtenu leur A.O.C. dès 1937. Le premier (à ne pas confondre avec le pouilly-fuissé mâconnais issu du cépage chardonnay), connu et reconnu dans le monde entier (sa production est exportée à plus de 60 %), doit son drôle de nom aux raisins dont il est tiré. En effet, les grappes de sauvignon blanc sont formées de petits grains serrés qui, à maturité, se recouvrent d'une pruine grise, couleur de fumée. Mais le qualificatif de « fumé » se rapporte également aux arômes de pierre à fusil très caractéristiques que le terroir de Pouilly confère à ce vin, en plus de notes fruitées très marquées.

Longeant le lit du fleuve où l'eau s'écoule entre îles, graviers et bancs de sables peuplés de nombreux oiseaux, on rejoint rapidement Pouilly-sur-Loire, petite cité tranquille, depuis toujours organisée autour de la Loire et du vignoble attenant.

PETITS HAMEAUX ET GROS CHÂTEAUX

Dans la ville, devenue une étape gastronomique appréciée, le clos des Chaumiennes et quelques maisons de vigneronnes anciennes rappellent le passé viticole de la commune. Sur les berges de la Loire, subsistent des vestiges du port avec quais maçonnés et gare d'eau que les habitants avaient construits au XIX^e siècle pour faciliter le commerce du vin. Le pont métallique, édifié à partir de 1899, qui enjambe le fleuve est en revanche toujours en service.

Poursuivant la route entre Loire et coteaux de vignes, on gagne le charmant hameau des Loges où les maisons vigneronnes du XIX^e siècle sont encore nombreuses. Elles se caractérisent par la présence d'un escalier extérieur enjambant la cave et permettant d'accéder au rez-de-chaussée. Dans cette région viticole,



Nevers



Saint-Andelain

© M. Joy

LES AUTRES VIGNOBLES DE LA NIÈVRE

Malgré une vocation viticole moins importante que les trois autres départements bourguignons, la Nièvre n'en compte pas moins un certain nombre de vignobles méconnus qui ne demandent qu'à être découverts : outre les vignobles de Pouilly et des Coteaux du Geniois, visités par la route des vins, trois autres petits vignobles méritent un détour, pour leur originalité au moins :

- **Vignoble des Coteaux charitois** : proche de La Charité-sur-Loire, dans une ambiance plus bourguignonne, il produit du vin blanc, essentiellement en chardonnay, et du vin rouge en pinot noir et parfois en gamay.
- **Vignoble du Rioussat** : depuis 1993, au sud de Nevers près de Saint-Pierre-Le-Moutier en bord d'Allier, un ancien vignoble a ressuscité grâce à la volonté du maire de Livry et au soutien de 580 actionnaires. Sur quelque 15 hectares, il produit des vins rouges (pinot noir et gamay), un blanc (chardonnay), un rosé de saigné (mélange pinot et gamay), un vin effervescent (mélange pinot et chardonnay) et un vin gris.
- **Vignoble de Tannay** : en 1990, dans les Vaux d'Yonne, au sud de Clamecy, des passionnés décident de « reconstruire » le vignoble d'antan. On compte aujourd'hui une quarantaine d'hectares de vignes réparties sur cinq exploitations indépendantes. Une cave de vinification collective, située à Tannay, produit des vins blancs, rouges et rosés.



Clamecy

la cave, semi-enterrée, était bâtie en premier, puis l'habitat était surélevé en fonction des contraintes de cette dernière.

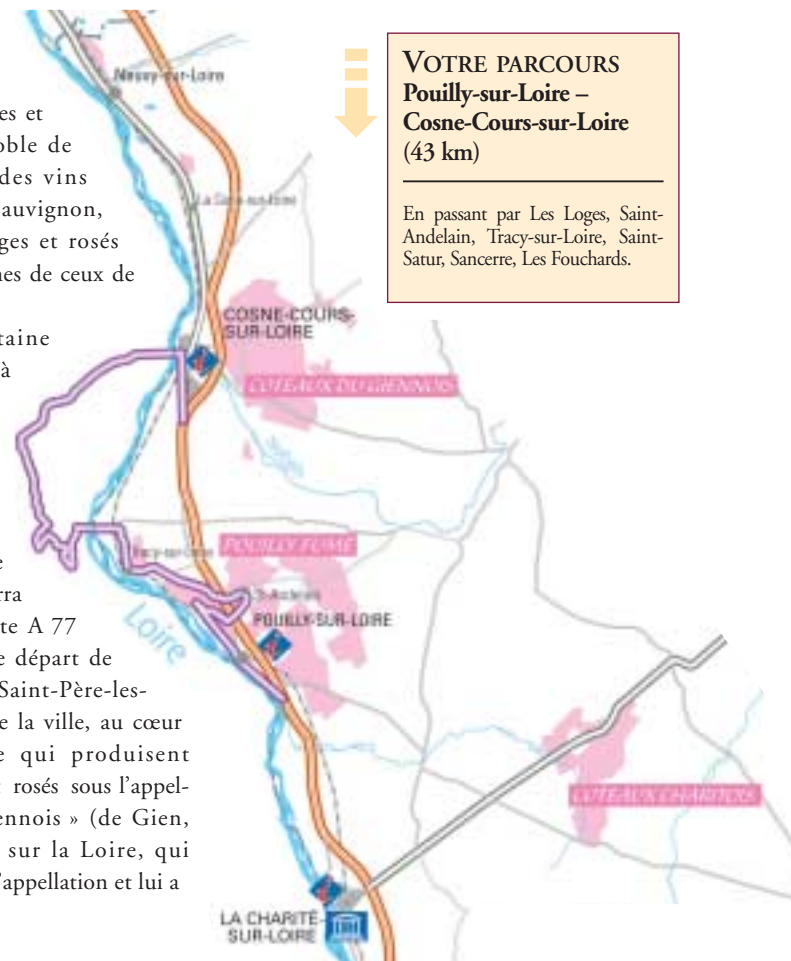
On quitte ensuite le fleuve pour grimper, à travers vignes, jusqu'au village de Saint-Andelain d'où l'on découvre un vaste panorama sur le val de Loire nivernais et berrichon, les collines du Sancerrois et le Donziais. Sur cette commune, le château du Nozet, rebâti au XIX^e siècle dans un style néogothique flamboyant, trône au milieu des vignes du domaine Ladoucette, un des grands noms du pouilly-fumé.

UN CROCHET DANS LE CHER

Après être passé sous l'autoroute, on rejoint Tracy-sur-Loire et son château, fief d'un autre grand domaine viticole appartenant à la famille d'Estutt d'Assay depuis plus de quatre siècles, qui pourra vous accueillir le temps d'une dégustation dans un cadre privilégié. A peine plus loin, la route franchit la Loire pour rejoindre, dans le département voisin du Cher, un autre vignoble réputé, celui de Sancerre. La devise de la confrérie des Baillis de Pouilly-sur-Loire, « *Eau nous divise, vin nous unit* », fait référence à cet amical voisinage vigneron.

Sur quelque 2 800 hectares et 14 communes, ce vignoble de Centre-Loire produit des vins blancs issus du cépage sauvignon, mais aussi des vins rouges et rosés issus du pinot noir, proches de ceux de Pouilly-sur-Loire.

Après une bonne vingtaine de kilomètres de balade à travers le Sancerrois, la route repasse la Loire et retrouve la Nièvre à Cosne-Cours-sur-Loire, au confluent du fleuve et du Nohain. Après une visite de la ville, on pourra soit reprendre l'autoroute A 77 pour revenir au point de départ de l'itinéraire, soit gagner Saint-Père-les-Cosne sur les hauteurs de la ville, au cœur des coteaux de Cosne qui produisent des vins blancs, rouges et rosés sous l'appellation « Coteaux du Giennois » (de Gien, dans le Loiret, en aval sur la Loire, qui marque la limite nord de l'appellation et lui a donné son nom). ■



VOTRE PARCOURS
Pouilly-sur-Loire –
Cosne-Cours-sur-Loire
(43 km)

En passant par Les Loges, Saint-Andelain, Tracy-sur-Loire, Saint-Satur, Sancerre, Les Fouchards.



La Route des Coteaux de Pouilly-Sancerre



© M. Joly



FICHE D'IDENTITÉ

Vignoble de Pouilly-sur-Loire

Superficie : 1 240 hectares sur les communes de Pouilly-sur-Loire, Tracy-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent, Mesves-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Nohain et Garchy.

Terroir : sur les coteaux, sols composés de marnes kimméridgiennes, calcaires durs et silex, qui donnent au pouilly fumé sa minéralité ; sols argilo-calcaires plus classiques en bord de Loire.

Cépages : sauvignon blanc pour l'appellation Pouilly-Fumé (1 200 ha), chasselas pour l'appellation Pouilly-sur-Loire (40 ha).

Production : 70 000 hectolitres par an de Pouilly-Fumé, 2 250 hectolitres par an de Pouilly-sur-Loire.

Vins : vin blanc sec, le pouilly-fumé associe minéralité et fruité avec beaucoup de générosité. Selon les terroirs, son caractère est tantôt frais et vif, tantôt franc et long en bouche, avec un fruit toujours présent (agrumes, fruits de la passion, litchi...). Il peut se conserver entre 5 et 10 ans, mais atteint généralement son apogée après deux ou trois ans. Plus léger et discret, le pouilly-sur-loire est un vin de soif par excellence. Il est franc et rafraîchissant, idéal pour un casse-croûte entre amis ou avec une friture de Loire.

Vignoble des coteaux du Giennois

Superficie : 182 hectares en production (765 ha classés) sur 14 communes, dont 7 dans la Nièvre (La-Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy, Pouigny, Saint-Loup et Saint-Père).

Terroir : sols siliceux ou calcaires des coteaux dominant la Loire

Cépages : sauvignon (70 ha), pinot et gamay (112 ha).

Production : 10 997 hl en 2005 (43 % en rouge, 41 % en blanc, 16 % en rosé)

EN CHEMIN...

A Pouilly-sur-Loire

A voir : l'église Saint-Pierre (XIII^e s.) sous le double patronage de saint Nicolas (pour les mariniers) et de saint Vincent (pour les vigneron) ; le Pavillon du Milieu de Loire, centre d'interprétation des milieux naturels liés au fleuve et du vignoble de Pouilly (exposition permanente « Entre vin et eau ») ; la cave coopérative « Les Moulins à Vent ».

A faire : se balader sur les sentiers du Milieu de Loire, parcours pédestres à la découverte de la réserve naturelle du Val de Loire et du vignoble (3 circuits en accès libre ou en visite guidée) ; une balade en canoë sur la Loire jusqu'à Cosne ; visiter une cave (chaque été, les vigneron se relaient tous les jours pour vous accueillir).

Manifestations : en juillet, fête des Terroirs (vente de vins aux enchères) ; le 15 août, foire aux vins ; en octobre, fête du vin nouveau.

A Saint-Andelain

A faire : une dégustation de pouilly-fumé au caveau du château néogothique du Nozet, propriété du domaine Ladoucette et siège de la confrérie des Baillis de Pouilly.

A Cosne-Cours-sur-Loire

A voir : l'église Saint-Agnan (XI^e et XV^e s.) et son clocher-porche ; l'église Saint-Jacques, de style gothique, et sa tour-clocher ; le musée municipal et ses collections relatives à la vie des mariniers de Loire ; la maison des Chapelains (XVI^e s.) ; le musée paysan de Bourgogne nivernaise à la Celle-sur-Loire ; le pressoir monumental (XVIII^e s.) du cellier de Saint-Loup.

A faire : une balade à pied à la découverte de la région (5 circuits balisés : les bords de Loire, Villechaud, Saint Père, Bannay et Rognon).



Pouilly-sur-Loire