



Dossier de Presse Touraine Primeur 2009

A PARTIR DU JEUDI 19 NOVEMBRE

Offrez-VOUS la PRIMEUR
du

TOURAINÉ PRIMEUR!




vinsdeloire.fr

VINS DE LOIRE

les vins qui ont un fleuve pour terroir

© 2009 Vins de Loire - Tous droits réservés

Sortie Jeudi 19 novembre 2009 !

Toute l'actualité sur www.touraineprimeur.fr

Contacts Presse : InterLoire

Nathalie BERGER – Tel 02.47.60.55.10 www.vinsdeloire.fr / touraine@vinsdeloire.fr

Une histoire qui remonte au IV^{ème} siècle

Le premier témoignage de célébration du vin nouveau en Touraine remonte au IV^{ème} siècle (*Livres de Saint Grégoire de Tours, au VI^{ème} siècle*). **Le 11 novembre, à la Saint-Martin**, on goûtait le vin nouveau comme l'illustre ce texte de l'époque : « *A la Saint-Martin* », *le moult passe pour vin, boit le bon vin, et laisse l'eau pour le moulin, tue ton porc et goûte ton vin, À la Saint-Martin, jeune ou vieux, bois le vin* » Dans le vignoble, le vin était « martiné », c'est à dire « jugé ». Martiner signifiait aussi « bien boire » et l'ivresse était appelée « *morbus Sancti Martini* ». D'ailleurs, en Touraine, mettre le tonneau en perce, se disait tout récemment encore « martinier le vin ». A cette époque, le vin nouveau est servi lors des repas de batteuse et des vendanges.

Aujourd'hui, la législation du vin primeur nécessite d'attendre en France le 3^{ème} jeudi du mois de novembre pour le déguster, alors que le reste de l'Europe a gardé la tradition et continue à boire le « vin de la Saint Martin » le jour de sa fête. C'est, en Europe, l'occasion de grandes réjouissances autour de l'oie rôtie ou du cochon.

Il faut remonter au XIX^{ème} siècle, plus exactement en 1830, pour trouver l'origine du cépage dont est aujourd'hui issu le Touraine Primeur tel qu'on connaît aujourd'hui. Les premiers ceps de vignes de « **Gamay noir à jus blanc** » furent plantés par la Comtesse de Hautebise, propriétaire d'un domaine à Mesland.

La tradition du vin jeune à base de gamay vient de cette époque : les vigneron produisaient déjà un vin alerte et très fruité que l'on pouvait boire dès sa jeunesse.

C'est en 1979 que le Touraine Primeur devient une **Appellation d'Origine Contrôlée**. Ce « petit jeune typé » est donc issu d'un savoir-faire ancien où les grappes de raisin recueillies sont mises entières en cuve et subissent la fameuse macération carbonique.

Le Touraine Primeur, un vin qui associe la tradition et savoir-faire

Contrairement à ce que l'on peut parfois penser, **le Touraine Primeur est un vin issu d'un savoir faire artisanal, ancien et complexe**. En deux mois, il faut vendanger, vinifier, mettre en bouteille pour le marché : un condensé de toutes les étapes du vin en un temps record !

Produire du Touraine Primeur nécessite exigence et maîtrise d'un savoir faire :

A la vigne : le Touraine Primeur provient d'un cépage unique : **le Gamay**, cépage exigeant à conduire : productif, sensible aux maladies, il demande au vigneron une bonne maîtrise des rendements. La vendange est alors versée intacte, en grappes entières. Les raisins doivent être impeccables pour permettre une expression aromatique éclatante du fruit.

A la cave : **les durées de vinification sont réduites au maximum (environ 4 jours contre une dizaine normalement)** afin d'extraire tous les fruits et arômes pour un vin souple et friand, en bref lui donner son caractère de primeur. Pendant cette macération particulière dite « macération carbonique », une partie des raisins éclatent et rendent du jus qui subit une première fermentation alcoolique. La cave est inondée d'agréables arômes concentrés de fruits rouges.

Il est alors mis en bouteille et dégusté en vin de primeur comme le veut la réglementation à **partir du 3^{ème} Jeudi de Novembre**. Sa sortie a depuis toujours un caractère festif, selon la tradition locale.



2009, un millésime de très grande qualité.

Chaque année, le Touraine Primeur est le premier vin commercialisé de l'année ; il est donc l'occasion idéale pour les consommateurs de déguster le nouveau millésime.

En 2009, le mois de Septembre ensoleillé et sec a permis la récolte de grappes de Gamay d'une qualité remarquable. Les premiers jus sont francs et déjà plein de promesses, avec des arômes de cerises et framboises.

Ce millésime 2009 s'inscrit dans la lignée des grandes années. A suivre donc ..

Le Concours du Meilleur Touraine Primeur 2009

Chaque année depuis 1979, date de l'obtention de l'AOC, le Bureau des Vins de la Touraine organise le concours des meilleurs Touraine Primeur de l'année.

Les étapes importantes du Concours répondant aux règles de législation européenne :

- 1) un agent mandaté vient prélever le vin qui concourt chez le vigneron
- 2) la finale du concours présidée par David Fontaine et un jury de 15 sommeliers et acheteurs se déroule le 9 novembre 2009
- 3) la mise en marché le 3^{ème} jeudi de novembre avec pour les lauréats du concours, la possibilité d'apposer les macarons de distinction sur leurs bouteilles.

Un Président de Jury, passionné des vins ligériens : David Fontaine, le Président des Sommeliers du Val de Loire, sera le Président du Jury du Concours 2009. Sur 45 échantillons qui se présentent à la finale, maximum 7 médailles seront attribuées par le jury.

Finale au Restaurant le Barju à Tours, Lundi 09 Novembre : ouvert en 2009 par le jeune chef de 31 ans Julien Perrodin qui a travaillé avec Jean Bardet et Olivier Roellinger, ce bistro contemporain accueillera les vins finalistes du concours pour des accords inattendus.

Les chiffres du Touraine Primeur

| | |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3 | Hectares : surface moyenne récoltée chez les producteurs de Touraine Primeur |
| 2 | Départements producteurs de Touraine Primeur (37 et 41) |
| 3 | la part en % de la production en Primeur de l'AOC Touraine rouge |
| 55 | Domaines producteurs de Touraine Primeur |
| 1700 | Ans que l'on célèbre le vin nouveau en Touraine |
| 1979 | Date de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée |
| 500 000 | Bouteilles commercialisées en 3 semaines ! |

Le Touraine Primeur compte **une cinquantaine de producteurs** et **une surface moyenne récoltée de 1.3 hectares**. Ainsi, la réalité du Touraine Primeur est éloignée de l'image que l'on en a parfois, car il est un vin artisanal et destiné essentiellement au marché local.

Les Principaux rendez-vous Touraine Primeur 2009

Samedi 07 novembre à Montrichard : Sélection de Miss Touraine Primeur

Lundi 09 novembre à Tours : Finale du concours à Tours – restaurant le Barju

Jeudi 19 novembre à Montrichard

20h00 : Pot au feu vigneron en musique dans les Caves du Donjon

Jeudi 19 novembre au Dimanche 20 à Tours

10h00 - 19h00 (12h30 Dimanche) : Dégustation vente du Touraine Primeur aux Halles de Tours

Vendredi 20 novembre à Amboise

18h30 : « Amboise fête le Touraine Primeur » cortège - Place St Denis

19h30 : Vendanges nocturnes au pied du château - Village gastronomique jusqu'à 23h00

Vendredi 20 novembre à Onzain

17h00 à 22h00 : Place du Marché : Animations, expositions d'artisans.

Samedi 21 novembre à Blois

8h00 - 18h00 : Animations, dégustation et vente au centre ville de Blois

9h00 – 19h00 : Espace commercial Quinière : village gourmand avec animations

Samedi 21 novembre à Montrichard

10h00 - 19h00 : Expositions vente des vigneron et métiers de bouche aux Caves du Donjon

12h00 : Restauration avec orchestre - Espace des saveurs tourangelles

A partir de 15h00 : Corrida pédestre dans la ville : plusieurs circuits sont proposés.

17h00/18h00 : Remise des prix : course pédestre et médailles aux lauréats du concours des vins 2009

20h00 : Dîner de Gala

Dimanche 22 novembre à Montrichard

7h30 : Randonnée pédestre à Montrichard

10h00 : Défilé des confréries, grand'messe à l'Eglise Ste Croix et intronisations

12h00 : Restauration à l'espace des saveurs tourangelles suivi du déjeuner des confréries

15h30 : Grande parade de Chars avec Miss AOC Touraine Primeur et défilé de vieilles voitures.

10h00 - 19h00 : Expositions, vente des vigneron et métiers de bouche (idem Samedi)

Présentation des Primeurs à la questure de l'Assemblée Nationale (à confirmer)



Jeux Concours sur www.touraineprimeur.fr

du 26 Octobre au 23 Novembre 2009

Jouez au quizz primeur et gagnez !

40 lots à gagner dont 1 armoire à vin, 1 séjour pour 2 personnes en Relais & Châteaux, 1 vol en Montgolfière au dessus du vignoble de la Touraine, 1 caisse découverte de vins de Touraine, des paniers gourmands et bouchons stopper...

En partenariat avec France Bleu, la Nouvelle République, E. Leclerc Amboise-Fondettes-Loches-Tours Nord et Hardouin le Charcutier.