



2016

vendange

Dans „le jardin de la France“

Dans les vignobles de la Loire

La région de la Loire viticole est la deuxième plus grande région viticole après la région Bordeaux en France. Les zones viticoles sont situées le long de la Loire sur quelques centaines de kilomètres. La Loire est le plus long fleuve de la France avec 1012 km. Il descend du Massif Central et se jette à Saint-Nazaire dans l'Atlantique. Le lit de la rivière sauvage avec de nombreux bancs de sable a conservé son caractère original. Culturellement et historiquement très intéressant est la section entre Orléans et Nantes avec une variété des châteaux et villes historiques. Le beau paysage de la vallée Loire avec son climat doux est appelé à juste titre le «Jardin de la France". Sur le calcaire des sols poussent des vins tels que Sancerre, Vouvray et Muscadet. Il y a la viande des animaux sauvages et de champignons frais avec de la Sologne, une grande zone boisée sur la Loire.



**Vins de tous bords
dans toutes les nuances
et
divers couleurs**

Touraine

La région Touraine est aussi nommée „le Jardin de la France“, a déclaré l'extension de Saumur à Orléans six départements: Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Sarthe et de la Vienne. Vignobles: 13.000 hectares.

Ici vit la famille Godeau depuis des générations.

Viticulteurs dans la 5ème génération. L'ancêtre d'Alein, Joel et Christine Godeau "Pere Auguste" il ya plus d'un siècle il a creusé sous sa vignoble une grotte dans le tuffeau pour y stocker ses vins.



En Septembre Alein va chaque jour par son „royaume de vignoble“ et vérifie la maturité des raisins. Pour une famille propriétaire avec 42 hectares vignoble, le terroir est relativement grande, dit Alein.

Il arrache et goute soigneusement quelques raisins d'une vigne. Les fruits sont encore vert et petite. A quelques jours, ils doivent encore briller au soleil chaud d'automne. Seulement quand ils goûtent et ne sont plus dure et amer, peut commencer la récolte, dit-il.

Dans les derniers jours avant la récolte, la teneur en sucre des raisins augmente fortement, l'acidité diminue simultanément. Liquid tire dans le fruit et la rend douce et parfumée



La cave dans le tuffeau

Pour la vendange, la famille Godeau chaque année engage environ 20 travailleurs. La plupart sont des étudiants qui viennent, souvent retraités, femmes au foyer ou les chômeurs. D'autres établissements vinicoles procédera de même. Des voyageurs étrangers, comme nous sommes cette année, sont aussi en partie quelque fois. Cette année, la vendange ne commence que á la fin de Septembre, parce que l'été a été très humide au début de Juin à mid-Juillet avec des inondations sur la Loire et tous les affluents, suivi d' un Août sec et très chaud.

Il y a des vins merveilleux de Touraine appellation controlee et IGP Val de Loire, qui offre la«Cave de Pere Auguste".

Ainsi, par exemple, un blanc fruité Sauvignon, un aromatique frais Touraine Chenonceaux - vin blanc- ou un vin rouge jeune fruité un «Gamay», un Tailleux (Cabernet Franc), du célèbre cépage de la vallée de la Loire avec un arôme de fruits rouges.



Nous avons passés un merveilleux temps au vignoble de la famille GOUDEAU!

Nous vous remercions!