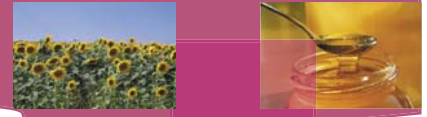
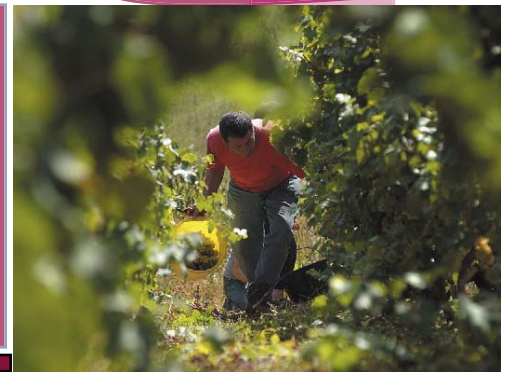


ENTRE VIGNES ET VERGERS

Trouver de la vigne en Sarthe étonne, goûter ses vins surprend... Le Loir, agrémenté de méandres, s'est creusé une vallée dans les roches calcaires, en générant des micro-climats favorables à la viticulture.

Suivant les millésimes, les crus, les viticulteurs, ces vins peuvent être secs et finement bouquetés, parfois moelleux !

**Jasnières et Coteau du Loir dans le sud Sarthe**

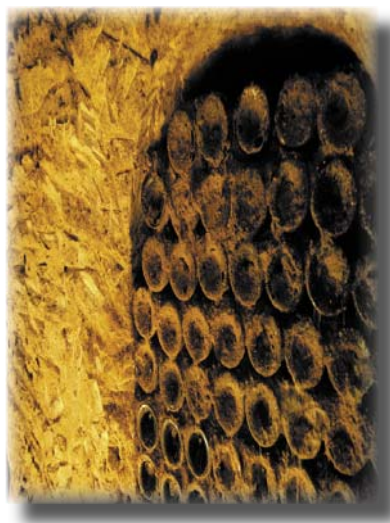
Deux appellations d'origine contrôlée : AOC Jasnières né 1937 et AOC Coteaux du Loir en 1948.



Si le Jasnières n'a que des reflets d'or, l'AOC Coteau du Loir comporte des nuances rouges et rosées. Côté production, au total, entre 25 et 30 viticulteurs AOC, 140 hectares de vignes et environ 5 500 hectolitres de vin, moitié en jasnières, moitié en Coteau du Loir. Moelleux, ces vins accompagnent délicieusement le foie gras, doux, ils arrosent le dessert et conviennent bien sûr, tout particulièrement aux produits du terroir : rillettes, poulets, chapons, rillons... !

Maisons de vigne et caves en coteaux du Loir

Ce pays de viticulteurs est aussi parsemé de villages aux maisons de tuffeau, de caves dans le roc et de maisons de vignes. Celles-ci, construites en tuffeau, en briques ou en silex ramassés dans les vignes, servaient à abriter les vigneronnes durant les vendanges. Un patrimoine indissociable du paysage que vous pouvez admirer en empruntant l'un des circuits pédestres/VTT au départ de Marçon et de Lhomme.

**Musée de la vigne, Lhomme**

On y apprend les vins AOC de Jasnières, Coteaux du Loir, le travail de la vigne, avec les outils que les vigneronnes ont utilisés, la tonnellerie et la tradition des banquets de la Saint Vincent, au coeur d'un site où les vigneronnes ont leur domaine.

Bénédicte De Rycke, vigneronne dans le Jasnières

Sur les Coteaux du Loir, Bénédicte de Rycke est la seule femme à la tête d'un petit domaine, respectueuse de la nature, de ses vignes - éléments indispensables à l'élaboration de vins délicats - et toujours en quête de nectares... C'est son défi, sa vie... Sa grand-mère, une épicurienne, lui a donné l'envie de devenir vigneronne et n'hésitait pas à la mener à la cave choisir le vin le plus en harmonie avec ses petits plats raffinés dont elle avait le secret. Cette complicité, c'était fascinant, comme franchir un domaine réservé aux grands...

Après des études d'oenologie en Bourgogne et un passage dans le Sancerrois et le Cheverny, elle s'est installée il y a plus de 20 ans dans le village de Marçon. Ce qu'elle apprécie plus que tout dans ce pays, c'est tout d'abord de pouvoir vinifier le magnifique cépage Chenin blanc avec toute sa richesse et une complexité qui vous laisse en perpétuelle réflexion. Avec un résultat chaque année différent, rien n'est jamais acquis, c'est à chaque fois une remise en cause personnelle. Une excellente manière de rester humble. De cet éternel renouveau, la magie des dégustations offre la plus belle représentation.



ENTRE VIGNES ET VERGERS**Il y a la bière et le cidre aussi !**

La Milessoise, une bière mi sarthoise - mi anglaise

«Aux Délices de la ferme» à La Milesse, Olivier Gasnier fabrique, depuis 4 ans, une bière blonde, légère et une bière noire typée... Sur demande, visite de la brasserie et dégustations prévues mais aussi vente de produits sur place ! Tél 02.43.25.30.82

**Les cidreries**

Aux portes de la Normandie, plusieurs exploitants produisent et font goûter leur cidre, souvent produits à partir des vergers locaux. Visites possibles sur demande.

Côté Apéritifs**Le Saint-Flaceau, Le Mans**

Situé au coeur du Vieux-Mans, à deux pas de la mairie, entrez dans ce bar à ambiance rétro (XIX^{ème} siècle). Ses nombreux cocktails et sa terrasse au point de vue exceptionnel, surplombant la vieille ville, en font un endroit très agréable à fréquenter. Tél 02.43.23.24.93

Le Verre Tige, Le Mans

Un mobilier très moderne abrité par des murs de pierre, tel est le décor de ce bar à vin, où les tartines maison, réalisées avec des produits artisanaux, se dégustent avec un verre ou une bouteille de vin... Aux amateurs de vins de Loire, ils tiennent une place importante sur la carte.

Le Bar à Vin, La Chartre-sur-le-Loir

Vins AOC Jasnières et Coteaux du Loir : dégustation-vente au verre ou à la bouteille. Produits régionaux : confitures et fruits au vin, miel, rillettes (canard au foie gras, poissons, cerf).

Accessoires du vin (carafes, verrerie, bouchons...)

Délices et Casteloir, Château du Loir

Boutique de référence où les grands classiques sarthois et les produits originaux se côtoient : Coteau du Loir rouge, blanc, rosé, Jasnières, la Milesienne (spécialité de cidre), bières du Nord Sarthe mais aussi un agréable voyage au pays du sucré et du salé. Sans oublier le Casteloir, cet apéritif, savoureux résultat d'un mariage entre le vins des Coteaux du Loir et les crèmes de fruits d'un liquoriste régional. <http://delices-et-casteloir.com/> Tél 02.43.79.11.60

**Le charme de l'hôtellerie de campagne à vélo au coeur des vignobles du Loir**

Circuit à vélo itinérant de 5 jours / 4 nuits en 1/2 pension dans 3 hôtels **. Départ et arrivée à la Chartre-sur-le-Loir.

Les parcours à vélo :

Jour 1 : 45 Km par le vignoble de Jasnières (AOC), la forêt domaniale de Bercé (5 415 ha), l'une des plus belles chênaies d'Europe, et le village de Jupilles (artisans, Musée du bois...).

Jour 2 : 43 Km par les vergers et le château du Lude habité par la même famille depuis plusieurs générations. Cette journée se termine à Vaas où vous pourrez visiter le moulin de Rotrou.

Jour 3 : 45 Km par les petits villages des plateaux de la Vallée du Loir et du pourtour de la forêt de Bercé jusqu'au château de Courtanvaux à Bessé sur Braye.

Nuitées à l'hôtel de France de la Chartre-sur-le-Loir, l'Auberge du Val de Loir à Dissay-sous-Courcillon, au Védaquais à Vaas.

Prix par personne : 259 € sur la base de 2 participants

Information, réservations : www.vallee-du-loir.com

Vignobles de la Vallée du Loir © B. Larvol

