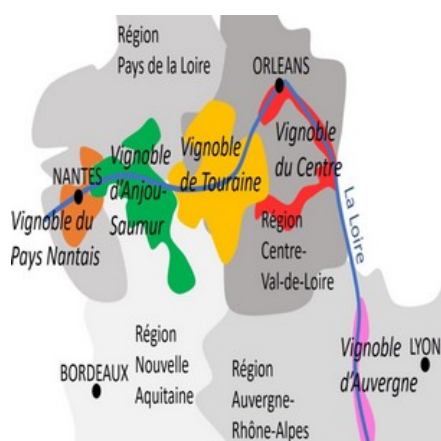


VINS DU VAL DE LOIRE. La plus longue route des vins de France. Les vins du Val de Loire correspondent aux vignobles qui se trouvent le long du parcours de la Loire et de ses affluents, de Clermont-Ferrand à Nantes. Avec 1012 km de long, la Loire est le plus long fleuve de France. Voir ci-après "La Loire". Les cinq vignobles du Val de Loire se trouvent donc répartis sur quatre régions, dont principalement la région Centre-Val-de-Loire et la région Pays-de-la-Loire (voir carte). Les vins de la Loire sont la troisième grande région viticole de France en terme de production, après les Bordeaux et les Bourgogne. Ces vins sont surtout des vins rouges légers (30%) et des vins blancs (50%) très appréciés pour l'apéritif ou les occasions festives, notamment avec les vins effervescents (10%).



LES CINQ VIGNOBLES DU VAL DE LOIRE. Les vins du Val de Loire sont produits dans 7000 exploitations viticoles. Les vins sont regroupés en 5 grands vignobles, ici classés d'amont en aval:

- Vignoble d'Auvergne, autour de Clermont-Ferrand
- Vignoble du Centre, autour d'Orléans
- Vignoble de Touraine, autour de Tours
- Vignoble d'Anjou-Saumur, autour de Saumur
- Vignoble du Pays Nantais, autour de Nantes.

Les vins de Loire bénéficient de 69 appellations d'origine contrôlée (AOC), les plus connues étant le Sancerre, le Vouvray, le Cabernet-d'Anjou et le Muscadet.

OÙ BOIRE DES VINS DU VAL DE LOIRE?

6 BLOIS. Résidence des rois. Blois, classée ville d'art et d'histoire, est une ville d'environ 100.000 habitants (agglomération) faisant partie des sites des Châteaux de la

Loire. A la Renaissance, le château de Blois est résidence royale pendant près d'un siècle, notamment sous Louis XII.



5 SAUMUR. En avant les cavaleries!

Saumur est une ville comptant 40.000 habitants (agglomération) célèbre pour son château et le Cadre Noir, sa célèbre école de cavalerie. Sans oublier ses profondes caves dans lesquelles des bouteilles de vin de Saumur vous attendent patiemment.



VAL DE LOIRE. Et ses châteaux de la Renaissance. [Région touristique] Le val de Loire est la région qui suit la Loire, le plus long fleuve de France. Cette région est particulièrement célèbre pour ses magnifiques châteaux de style renaissance, à commencer par Chambord, le plus emblématique.



Apprenez l'anglais dix fois plus vite. Pour apprendre l'anglais, la bonne méthode, c'est celle qui fait parler. Grâce à notre méthode, en cours individuel ou en groupe de trois, vous progressez jusqu'à dix fois plus vite qu'avec les autres méthodes.

Cours d'anglais intensif à Paris. 450 € la semaine (30 heures en groupe de trois personnes)



Palma Speak

Parlez plus Progressez plus !



Rédacteur. Patrick Palmas.

Autres sujets qui pourraient vous plaire:

VINS DE BOURGOGNE. Vous allez tout comprendre. La Bourgogne est l'une des régions viticoles la plus connue et réputée dans le monde. Elle produit 200 millions de bouteilles par an. Pour les vins de Bourgogne, l'important c'est la terre. Ils sont donc classés principalement sur le critère du lieu de production. (Cliquez sur la photo pour lire la suite).



CUISINE ET SPÉCIALITÉS GRECQUES.

Impossible de venir en Grèce sans goûter au moins deux ou trois de ses spécialités:

- Le horiatiki, la salade grecque. A base de tomates, poivrons, feta, olives noires, huile d'olive et herbes aromatiques... Hummm... Un plat ensoleillé, anti-déprime par excellence.
- Le tzatziki, que l'on déguste comme sauce ou comme entrée. Il est fait à base de yaourt épais, de concombre râpé, d'ail et d'oignon.
- La Spanakópita, un feuilleté aux épinards et à la feta.
- La Dolmadakia, les feuilles de vigne farcies.
- La Moussaka, probablement le plat le plus connu. C'est un savoureux gratin à base de viande hachée, d'aubergine, de tomate et de béchamel.
- Le célèbre pita gyros. Un sandwich chaud fait d'un pain pita fourré de viande, de tomate, d'oignon, de sauce tzatziki et parfois de frites.
- Le Baklava est un dessert d'origine orientale. Ce sont de petites bouchées de pâte feuilletée, fourrées au miel, aux noisettes, aux noix ou aux pistaches.



CUISINE ET SPÉCIALITÉS BELGES.

Si vous faites un tour en Belgique, profitez-

en pour déguster les spécialités locales:

- les frites, que les anglo-saxons appellent les French fries (frites françaises). C'est une erreur historique: lors de la Grande Guerre, les soldats américains et anglais auraient découvert ce plat en Belgique, mais pensaient être en France...
- les moules-frites sont un plat identitaire belge. Il fut servi pour la première fois à Liège dans les années 1870. Le plus souvent, les moules sont servies à la marinière. • Mais au fait, sauriez-vous nous dire ce que l'on met dans une sauce à la marinière? (Cliquez sur la photo), réponse dans la section "Rédacteur".
- le chocolat, le meilleur du monde, comme le chocolat suisse et le chocolat français! Les chocolats belges se distinguent des chocolats suisses ou français car ils sont bien souvent constitués d'une espèce de coque, moulée en chocolat, qui est ensuite fourrée d'une ganache. Ils sont légèrement plus gros et plus sucrés.
- la carbonade flamande. C'est un plat de viande mijotée (boeuf ou porc) dans une sauce onctueuse à la bière. C'est comme le bœuf bourguignon français, mais où la bière remplace le vin.
- les bières belges sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Jusque dans les années 1970, au réfectoire, on servait de la bière aux enfants, de la bière de table peu alcoolisée. Les bières belges les plus connues sont la Stella et la Leffe, mais il en existe 2500 variétés. Pour autant, avec 75 litres par an, la Belgique n'arrive qu'en 17e position de la consommation par habitant, loin derrière la Tchéquie avec 150 litres.



BANDE NOIRE. Des destructeurs de châteaux et d'abbayes. À partir de la Révolution Française (1789), les biens de l'église (abbayes) et des nobles (châteaux) sont confisqués par l'État qui les revend. Certains investisseurs pourris, notamment

de l'Assemblée Nationale, s'entendent pour les racheter à bas prix et les occuper. Mais comme les temps changent (retour à la monarchie), ils s'empressent de découper les domaines pour les vendre en parcelles à bâtir. Ou bien, ils détruisent tout simplement les édifices pour revendre les matériaux! Cette pratique dure près de quarante ans et fait disparaître tout ou partie de nombreux châteaux et édifices religieux. Par exemple l'abbaye de Royaumont (aujourd'hui en ruines), le château de Chantilly et le château de Sceaux (détruits, et reconstruits par la suite). Même Notre Dame de Paris a failli être détruite! Certaines grandes fortunes actuelles de France sont le résultat direct de cette spoliation...



Devenir rédacteur et évaluateur. Rédigez un nouveau point d'intérêt et figurez parmi nos auteurs. Cliquez sur "Rédiger" ou écrivez-nous à redaction@seevisit.com. Vous pourrez également faire partie de notre groupe d'évaluation si sous le souhaitez.

Faire paraître votre activité commerciale. Pour rédiger un point d'intérêt lié à un événement (fête, brocante...) ou à une activité commerciale (restaurant, bar, boutique, parc d'attraction, musée...), cliquez sur "Rédiger". C'est gratuit.

Conditions générales. Seevisit ne collecte pas d'information personnelle sur ses utilisateurs, hormis leur position si ceux-ci l'acceptent. • L'utilisation de Seevisit ne confère aux utilisateurs aucun droit de propriété intellectuelle sur ses contenus. • Les informations disponibles sur Seevisit sont gratuites et peuvent comporter des erreurs. Un utilisateur ne pourra tenir Seevisit responsable d'un éventuel préjudice en cas d'information erronée. • Seevisit crée des liens hypertextes vers des sites ne lui appartenant pas et sur lesquels il ne dispose d'aucun contrôle. • Les

utilisateurs qui chargent des textes ou des photos sur Seevisit s'engagent à en être les auteurs ou à en disposer des droits. Ils donnent à Seevisit le droit d'utilisation gratuite sans limite de temps.

Cartes. Les cartes Seevisit sont éditées grâce aux fonds de carte Umap OSM-fr et Umap OpenStreetMap.

www.umap.openstreetmap.fr/fr/

Mots clés. Vins du Val de Loire. Vignoble du Pays Nantais. Vignoble d'Anjou-Saumur. Vignoble de Touraine. Vignoble du Centre. Vignoble d'Auvergne.