



# L'aire de l'A.O.C. de Reuilly

## Les vignerons de l'A.O.C. Reuilly vous accueillent

**REUILLY (36260)**  
**François CHARPENTIER**  
 02 54 49 28 74  
**Didier MARTIN**  
 02 54 49 20 77  
**SCEV Les Templiers**  
 02 54 49 23 25  
**Arnaud MALBETE**  
 02 54 49 25 09  
**Valéry RENAUDAT**  
 02 54 49 38 12

**Bois Saint-denis**  
**Denis JAMAIN**  
 02 38 66 16 74  
**Claude LAFOND**  
 02 54 49 22 17  
**SCEV-REUILLY**  
 02 54 49 22 17

**La Ferté**  
**GAEC CHASSIOT**  
 02 54 49 26 37  
**Gérard CORDIER**  
 02 54 49 25 47  
**René OUV RAT**  
 02 54 49 27 95  
**Gilles PAUVREHOMME**  
 02 54 49 22 07

**DIOU (36260)**  
**Jacques RENAUDAT**  
 02 54 49 21 44

**SAINTE-LIZAIGNE (36260)**  
**Alain MABILLOT**  
 02 54 04 02 09

**CERBOIS (18120)**  
**Alain MARTIN**  
 02 48 51 71 36

**CHERY (18120)**  
**Etienne VAN DE WALLE**  
 02 48 51 74 71  
**LAZENAY (18120)**  
**Bernard AUJARD**  
 02 48 51 73 69  
**Pascal DESROCHES**  
 02 48 51 71 60  
**Jacques VINCENT**  
 02 48 51 73 55

**LURY-SUR-ARNON (18120)**  
**J. Sylvain GUILLEMAIN**  
 02 48 52 99 01

**PREUILLY (18120)**  
**Henri BEURDIN**  
 02 48 51 30 78

**BRINAY (18120)**  
**Gérard BIGONNEAU**  
 02 48 52 80 22  
**Jean-Michel SORBE**  
 02 48 51 30 17  
**Jean TATIN**  
 02 48 75 20 09

**CHAROST (18290)**  
**Christian DYCKERHOFF**  
 02 48 26 20 46

**MEREAU (18120)**  
**Michel CORDAILLAT**  
 02 48 52 83 48

**QUINCY (18120)**  
**Jacques ROUZE**  
 02 48 51 35 61



**Renseignements B.I.V.C.**  
 (Bureau Interprofessionnel  
 des Vins du Centre)

9, route de Chavignol  
 18300 Sancerre

Tél. : 02 48 78 51 07  
 Fax. : 02 48 78 51 08

benoit.roumet@vins-centre-loire.com  
 www.vins-centre-loire.com

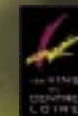
Les vins de  
**Reuilly A.O.C.**  
 fêtent leurs

**70** ans



Création : MEDIS CONCEPT - Tél. : 02 48 66 67 80 • Crédits photos : Benoît Roumet/BVC - Antony Belgarde.

Voir carte au dos.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
 À consommer avec modération



## Quelques chiffres

- Production totale 2006 : 8 941 hl
  - Blancs : 4 528 hl
  - Rouges : 2 765 hl
  - Rosés : 1 648 hl
- Superficie en production : 200 ha
- Répartition des ventes en volume :  
France 77 % et Export 23%
- 22 vignerons et 1 négociant-producteur

## REUILLY, A.O.C. en 1937

Au cœur du Berry, le vignoble de Reuilly s'étend des rives de l'Arnon aux bords du Cher. Ses coteaux accentués et bien ensoleillés, la qualité de ses sols et de son environnement, prédestinaient Reuilly à la plantation de la vigne.



## Un peu d'histoire...



L'origine du vignoble de Reuilly remonte au début du VII<sup>e</sup> siècle. Dagobert fit don de Reuilly, de ses prairies, de ses champs et de ses vignes aux moines de l'Abbaye de Saint-Denis. Le vignoble de Reuilly qui abreuva jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon, et ses vins, descendant les eaux du Cher en direction de la Loire, étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres.

En 1365, le Duc de Berry, fils du roi de France, éditte une charte relative à la vente des vins de Reuilly. Cette charte fixe également les dates des vendanges et le droit de percevoir des taxes sur la vente des vins.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, lors de la replantation post-phyllloxérique, les syndicats destinés à défendre les vignerons font leur apparition. Après une période de latence, les années 80 voient le vignoble de Reuilly prendre un nouvel essor.

## Le vignoble

L'appellation Reuilly, qui représente près de 200 hectares, est située au Sud-ouest de Bourges et recouvre 7 communes situées entre l'Indre et le Cher :

- Reuilly, Diou dans l'Indre.
- Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay, Cerbois et Preuilly dans le Cher.

Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur des terrasses de graves et de sables. On y produit principalement des vins blancs issus du cépage sauvignon. Le pinot noir produit des vins rouges souples à la belle robe rubis. On trouve également en production un vin rosé délicat élaboré à partir du pinot gris.



## En dégustation

- Frais et fruités, les blancs dévoilent des arômes floraux et végétaux qui se fondent dans une bouche ronde.
- D'une couleur rose très pâle, les rosés de pinot gris sont tendres et délicats.
- Les rouges sont pleins, enveloppés et légers, au fruit affirmé.