



**TOURAINNE**  
**OISLY**

**12 domaines ~ 80 hectares ~ 1 cépage**

Bienvenue à Oisly !



# Une histoire ancienne !

La reconnaissance des vins de Touraine Oisly a pour origine un heureux hasard : la découverte d'une treille de sauvignon blanc sur une loge vigneronne en 1905.

Depuis cette date, quelques artisans-vignerons ont débuté un travail de sélection parcellaire, afin d'**identifier les secteurs** les plus appropriés au sauvignon blanc. En résultent des parcelles aux sols à dominante argilo-sableuses, et une **reconnaissance officielle en 2011 comme AOP**.

## De Touraine à Touraine Oisly

La viticulture en Touraine trouve ses origines dès l'Empire romain. C'est grâce à l'Église qu'elle connaît une vraie prospérité entre le 8<sup>e</sup> et le 12<sup>e</sup> siècle. La présence de la Cour Royale à Blois et à Chambord (à quelques kilomètres de Oisly !) au 16<sup>e</sup> siècle développe la production qualitative, assoit la réputation des vins de Touraine et la reconnaissance de certains « Crus ».

La proximité des voies fluviales que sont la Loire et le Cher fera de la région un carrefour important du commerce viticole jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle.

Paradoxalement, c'est un événement malheureux qui mettra en lumière les terroirs autour de Oisly : la crise du Phylloxéra. On découvre que les sols sableux étaient moins touchés par le puceron que les autres terroirs en Touraine. Une aubaine pour nos aïeux ! Ils plantèrent des vignes en quantité et réservèrent au sauvignon blanc une place de choix.

La ténacité et le dynamisme d'un groupe de vignerons donneront ensuite au Touraine Oisly ses lettres de noblesse. D'abord en 1961, avec la création de la cave coopérative Vinicole de Oisly & Thésée. Puis dès les années 80 lorsque l'AOP Touraine réalise une **étude de terroir** de la zone pour reconnaître le lien entre le sauvignon blanc et **les sols singuliers autour de Oisly**. Le reste n'est que bon sens paysan, quand les générations continuèrent à sélectionner les meilleures parcelles pour donner aux vins de touraine Oisly **une vraie identité !**



# Un (micro) terroir unique

## Le climat

Le plateau de Oisly s'étend **entre le fleuve de la Loire et la rivière du Cher**. La zone bénéficie d'un climat semi-continental aux influences océaniques. La proximité avec les voies d'eaux apporte des courants d'air frais bienvenus en ces temps de réchauffement climatique.

## Le type de sol

Le secret est sous nos pieds ! C'est l'association des sables de Sologne et d'une sous-couche d'argile qui assurent au sauvignon blanc une parfaite maturité.

Les surfaces sableuses captent la chaleur pour réchauffer le cep dès le printemps tout en drainant l'eau vers la sous-couche d'argile. Cette couche superficielle garantit une bonne alimentation hydrique pour des terres peu sujettes à la sécheresse !

Ces sols trouvent des particularités géologiques plus subtiles selon les zones :

### À L'OUEST ~ CHOussy ET THENAY

Dominante argileuse avec des limons de calcaires et de silex pour des sols pauvres en sables. Les vins produits ici s'expriment sur le fruit et la minéralité.

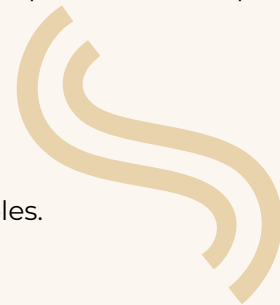
### PARTIE CENTRALE ~ OISLY

Une zone ouverte où le sable est roi !  
Ils donnent des blancs parfaitement équilibrés entre fraîcheur et rondeur.

### À L'EST ~ CHÉMÉRY

Vignes rares sur cette zone, entourées de bois. Les calcaires sont très présents sous forme de grosses pierres en surface avec quelques silex et les sables peuvent être associés au fer. On y trouve des vins aériens et sur le fruit.

**Seules les meilleures parcelles sont reconnues pour la production des vins en AOP Touraine Oisly !**



# Les vins

## **Touraine Oisly est la seule appellation de Touraine à ne produire que des blancs.**

Les vins proviennent de parcelles sélectionnées pour leur type de sols, les conditions hydriques et leur exposition exceptionnelle.

## **Une vinification précise !**

La vinification doit s'effectuer à des températures inférieures à 20°C pour garantir aromatique et fraîcheur. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines au minimum jusqu'au 30 avril suivant la récolte, ce qui permet de travailler sur la **complexité des jus**, et d'affiner la palette aromatique, tout comme le toucher de bouche. À chaque millésime, les vins sont soumis aux dégustateurs de l'appellation Touraine Oisly qui sélectionnent ceux qui seront autorisés à rejoindre le petit cercle des prochaines cuvées de Touraine Oisly.

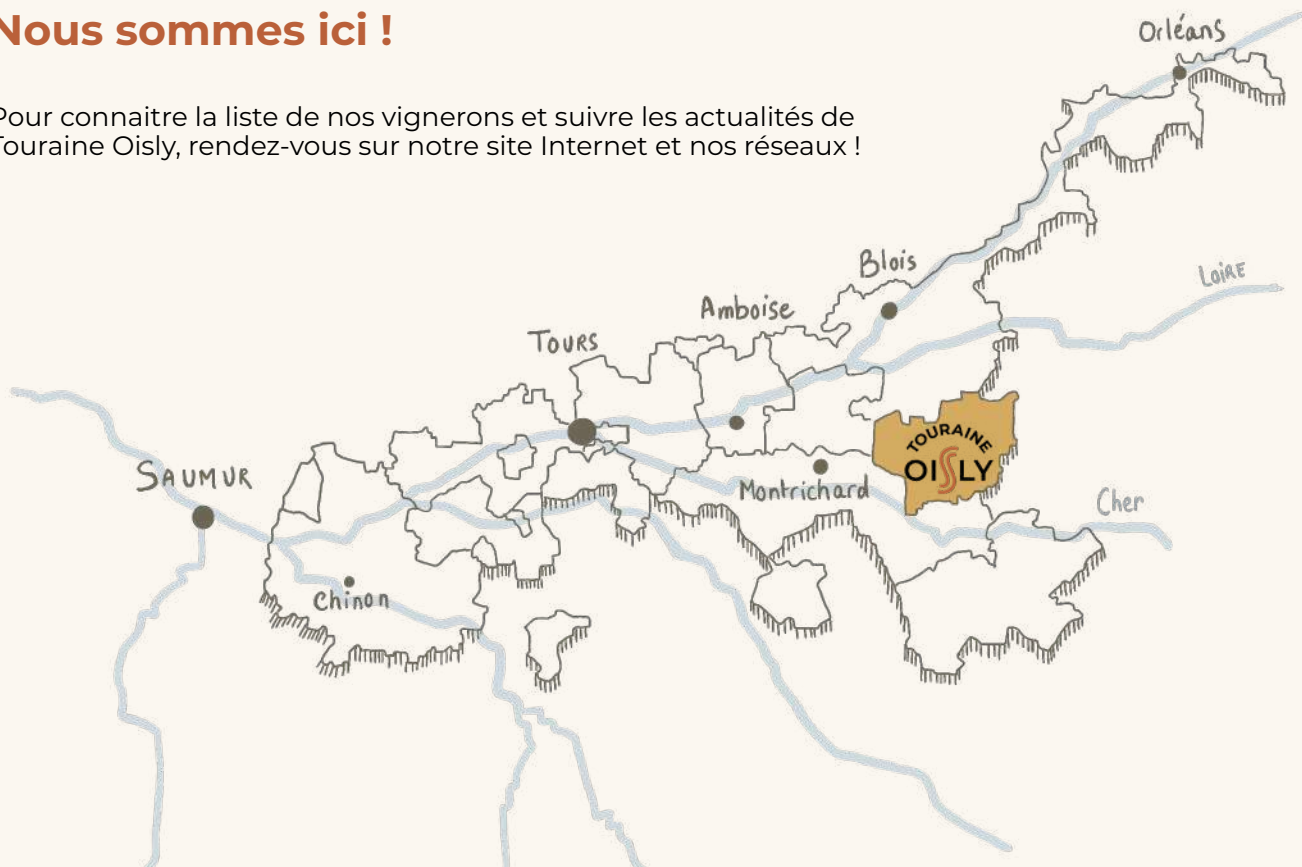
## **Reconnaisable entre tous**

Chez nous le sauvignon blanc s'exprime comme nulle part ailleurs ! **Chaque domaine apporte son style et la patte du vigneron est bien entendue essentielle.** Nos vins ont en commun une finesse aromatique, on y décèle très souvent des notes d'agrumes, de fleurs blanches ou parfois de fruits exotiques. En bouche, les vins de Touraine Oisly gardent une réelle fraîcheur, tout en jouant sur la rondeur et l'équilibre...



# Nous sommes ici !

Pour connaître la liste de nos vignerons et suivre les actualités de Touraine Oisly, rendez-vous sur notre site Internet et nos réseaux !



[www.touraine-oisly.com](http://www.touraine-oisly.com)



[@touraine.oisly](https://www.instagram.com/touraine.oisly)



[Touraine Oisly](https://www.facebook.com/TouraineOisly)



[oisly@vintouraine.com](mailto:oisly@vintouraine.com)

