

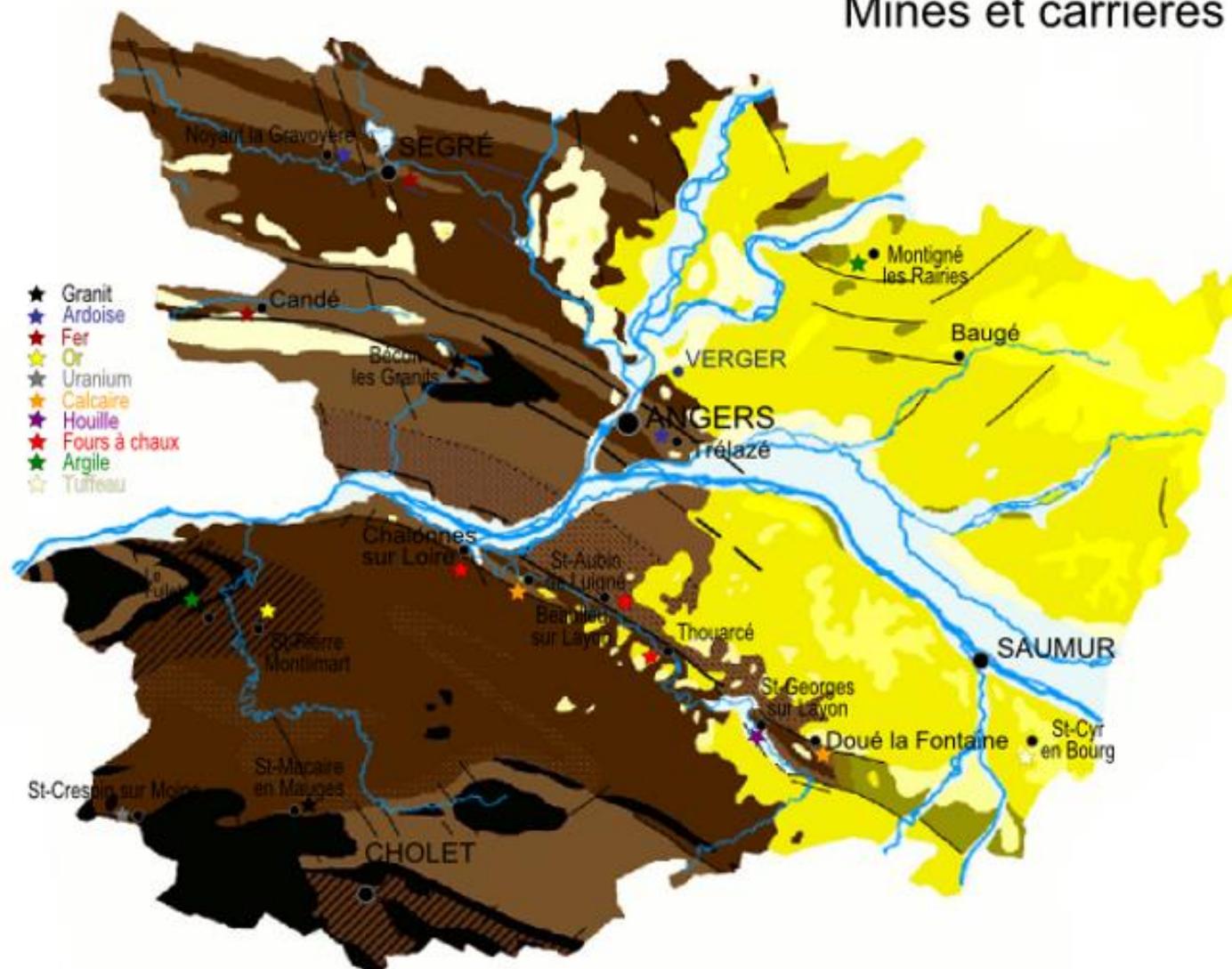
Séance
AOC
SAUMUR CHAMPIGNY



On parle de "l'Anjou noir" et de "l'Anjou blanc", tout simplement parce que le département partage son cœur entre le Massif armoricain et le Bassin parisien.

ANJOU BLANC / ANJOU NOIR

Géologie Mines et carrières



ENCEPAGEMENT

CEPAGE PRINCIPAL : **CABERNET FRANC N ou « BRETON »**

Pourquoi ce nom de « Breton », deux versions s'opposent :

- Appelé ainsi car importé dans la région par Nantes, port breton
- Il tiendrait son nom de l'abbé Breton, intendant de Richelieu, qui aurait fait venir des quantités importantes de plants de Guyenne (Nom de la province du Bordelais)

2 CEPAGE ACCESSOIRES : **CABERNET SAUVIGNON N**

TOTAL MAXIMUM 15%

PINEAU D'AUNIS N

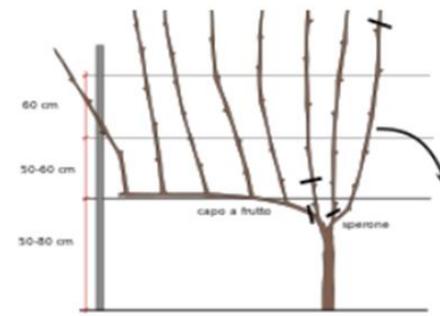
8 COMMUNES QUE SONT ?



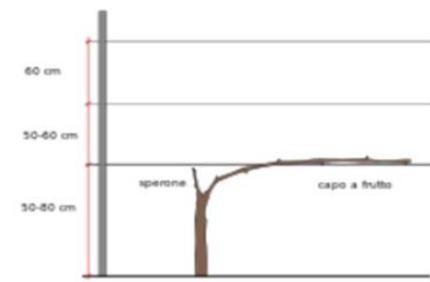
Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains.

**AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'AOC :
DANS L'AIR D'APPELATION SAUMUR**

CONDUITE DU VIGNOBLE



Guyot simple avant la taille



Guyot simple après la taille

Densité de plantation : minimum 4000 pieds à l'ha, max 2,5 m entre rangs et max 1m entre pieds

Taille : le plus souvent Guyot simple et au plus tard le 30 avril

Pratiques culturales :

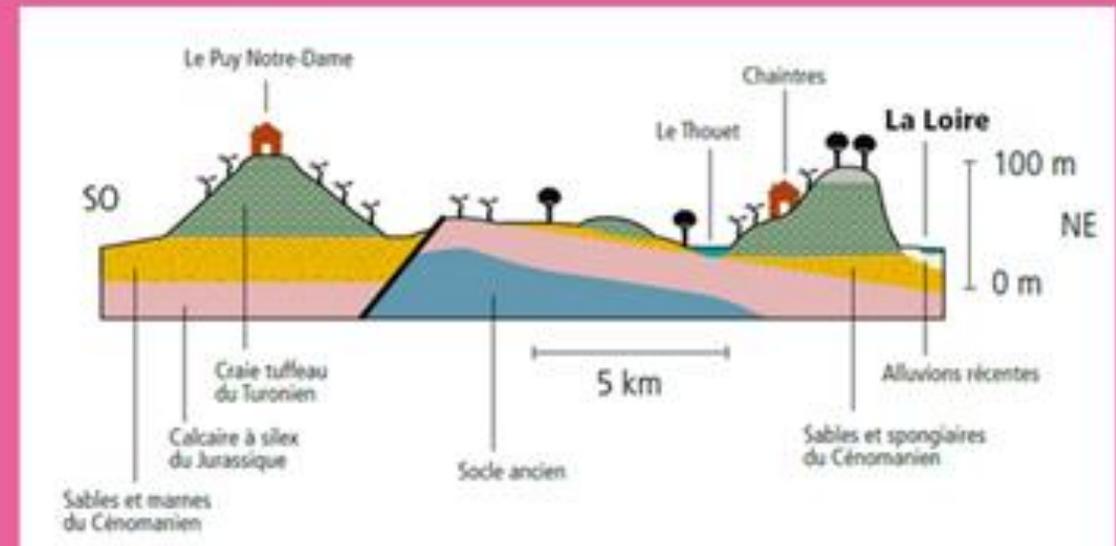
- Obligation d'un couvert végétal des tournières
- Couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé obligatoire sur l'inter-rang
- Si absence de couvert, alors travail du sol pour maîtriser la végétation spontanée
- Irrigation interdite

FACTEURS NATURELS

- Le vignoble est limité au nord par la Loire, il est traversé du sud au nord par la vallée du Thouet et de son affluent la Dive. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.
- La vigne a colonisé les expositions favorables et a façonné le paysage, tout en préservant, au sommet des buttes, les bois de conifères et de caducs.
- Les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes tels que le Sénonien ou l'Eocène.
- Les sols présentent un bon comportement thermique et une réserve hydrique modérée
- La conjonction d'un climat relativement chaud et sec et de sols calcaires, crayeux, permettant un drainage sain et favorisant une alimentation hydrique régulière mais sans excès, a permis au cépage cabernet franc N de s'implanter sur les coteaux les mieux exposés, assurant précocité et ventilation des raisins favorables à une maturité optimale.



SOLS



Plateaux argilo-calcaires sur sous-sol de tuffeau

UN PEU D'HISTOIRE !

Le vignoble de « Saumur-Champigny » prend naissance en 1066, avec le défrichage du coteau du « Bois Doré » qui surplombe la Loire, de Saumur à Montsoreau, par les moines de Saint-Florent. Le vignoble dénommé alors « Coteaux de Saumur » acquiert une forte notoriété par la qualité des vins blancs qu'il produit.

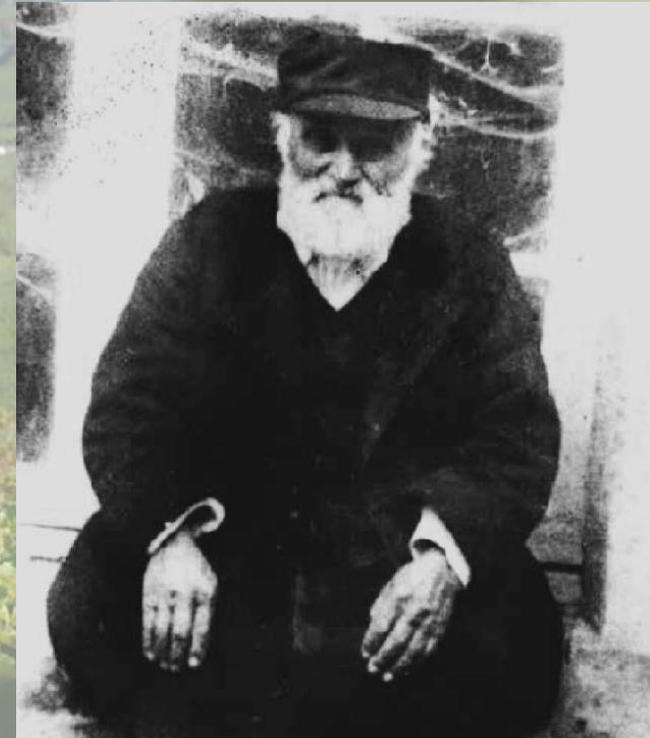
La production de vin rouge apparaît au début du XVIIème siècle. Vers 1630, le cardinal de RICHELIEU, alors en Guyenne, envoie pour planter dans les cantons de Chinon, Bourgueil et Saumur à son intendant en Touraine, plusieurs milliers de plants de la vigne la plus estimée dans la région bordelaise : le cabernet franc N.

Il semble cependant que l'implantation de ce cépage soit antérieure à cette date et qu'il soit arrivé par le port de Nantes (d'où son nom local « Breton »), sous l'influence de l'union entre l'Aquitaine, sa région d'origine, et l'Anjou à l'occasion du mariage entre Henri II Plantagenêt et Aliénor d'Aquitaine.

Le XVIIIème siècle connaît un développement important de la consommation de vin rouge, et voit les plantations en cépage cabernet franc N se multiplier.

La progression du cépage cabernet franc N est lente mais constante grâce notamment à **Antoine Cristal**, viticulteur avant-gardiste de la fin du XIXème siècle de la commune de Parnay. Ses efforts pour maîtriser, adapter et développer ce cépage, ont permis à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur-Champigny » de prendre son plein essor à partir des années 1960.

La création d'une cave coopérative, en 1957, permet de développer des marchés, sur Paris dans un premier temps, puis sur toute la France, et hors du territoire national et à l'exportation à partir des années 1980.



QUELQUES CHIFFRES POUR FINIR :

- Superficie de l'AOC : 1580 ha
- Production annuelle : environ 80 200 hl
- Rendement de base : 57 hl/ha avec un max autorisé à 69 hl/ha
- Producteurs : 130





LA SOIREE

9 DOMAINES

2 MILLESIMES : 2017/2018

5 VINS PAR MILLESIME !

DOMAINE DES ROCHES NEUVES

THIERRY GERMAIN



Enfant de la vigne, Thierry Germain quitte les vignes familiales et la région bordelaise pour reprendre le domaine des Roches Neuves en 1993.

Soucieux de tirer le meilleur des terroirs du Saumurois, ce jeune homme dynamique, élu meilleur vigneron de l'année en 2011, a choisi de cultiver ses 22 ha de chenin et de cabernet franc en biodynamie et en agriculture biologique.

Petits rendements, vendanges à maturité complète et élevage en fûts neufs sont les impératifs du domaine.

VARRAINS

CHATEAU DU HUREAU

PHILIPPE ET AGATHE VATAN



Famille de vigneronns issus du Sancerrois, installée dans le Saumurois en 1798 !

Vignes situées sur les communes de Dampierre sur Loire , Souzay Champigny et Saumur

20 ha dont 18,5 ha de Cabernet Franc

En Bio depuis 2009

DAMPIERRE SUR LOIRE

CHATEAU DE TARGE

EDOUARD ET PAUL PISANY- FERRY



Domaine qui adhère à la charte Terras Vitis depuis 2000
Edouard passe la main à Paul en 2017
24 ha

PARNAY



LA SEIGNEURIE ALBAN FOUCHER



Son nom vient du fondateur de l'hôpital de Saumur, M. Seigneur, qui a fait construire une maison dans les hauts de Saumur. Cette maison a été achetée par la famille Foucher après la 2^{de} guerre mondiale.
20 ha

Le vignoble est en certification HVE (Haute Valeur Environnemental).

SAUMUR



DOMAINE DE
NERLEUX

AMELIE NEAU



Nerleux signifie loups noirs en ancien français
Famille de vignerons implantés à Saint Cyr en Bourg, le domaine
est acheté en 1870
30 ha dont une partie de la production apportée à la coopérative
En conversion Bio depuis 2019
Présidente du syndicat des producteurs de Saumur Champigny

SAINT CYR EN BOURG

DOMAINE DES
CHAMPS FLEURIS

DENIS RETIVEAU



26 ha

Les vignes sont cultivées sur des sols argilo-calcaires avec une fine couche de terre arable.

TURQUANT

CHATEAU DE CHARENTRES

ELISABETH DE TIGNY
MOUROT



Le Domaine viticole du Château de Chaintres s'étend sur une vingtaine d'hectares dont le fameux clos du Château d'une taille exceptionnelle et unique sur l'appellation (près de 18 hectares !). En Bio depuis 2010, puis Biodynamie en 2019

DAMPIERRE SUR LOIRE

LE PRIEURE D'AUNIS

JACQUES ET NICOLAS PASQUIER



Remontant au XV^{es}., le prieuré d'Aunis était une dépendance de l'abbaye de Fontevraud. Nicolas Pasquier, représentant la troisième génération, s'est installé en 2006 sur le domaine familial et ses 25 ha de vignes.

DAMPIERRE SUR LOIRE

DOMAINE
FILLIATREAU

PAUL FILLIATREAU



45 ha en cours de conversion bio ou biodynamie
Ouvre en 2020, La Grande Vignolle, balade sensorielle

TURQUANT



An aerial photograph of a village built on a hillside. The buildings are white with dark roofs. A prominent feature is a small white tower with a dark dome. The village is surrounded by lush green vineyards. In the foreground, there is a large, circular vineyard with a central clearing. The text "FIN DU DIAPORAMA !
Merci de votre attention" is overlaid in white on the image.

FIN DU DIAPORAMA !
Merci de votre attention



LES 2018

Commune

TURQUANT et MONTSOREAU

Situation

coteaux surplombant la Loire

Cépages

Cabernet Franc 100%

Âge

vignes de 20 ans en moyenne

Mode de conduite

Taille en guyot simple, l'enherbement est pratiqué pour maîtriser la vigueur, l'éclaircissage vient réguler le rendement par souche.

Rendement

environ 55 hl/ha

Récolte

A pleine maturité, la date des vendanges est fonction du degré, de l'acidité et de l'état sanitaire des différentes parcelles. (Début octobre en moyenne).

Vinification

Toute la vendange est triée sur table au chai puis éraflée pour n'encuver que des raisins bien mûrs. La macération durera de 12 à 18 jours à 22° de température.

Élevage

Le vin est élevé en cuve uniquement pour préserver le fruit et travailler la rondeur du vin.

Dégustation

Robe rubis intense, les arômes de fruits rouges marquent la dégustation et donnent à ce vin toute sa fraîcheur. La bouche est ample et harmonieuse associant tanins soyeux et belle expression fruitée.

N°1

13 %

8€70 VINO VALLEY



Arômes & saveurs

Fruits rouges, léger, gouleyant

Terroir et vignes

Des parcelles de vignes de 35 ans, situées autour du petit village de Chaintres et sur les communes de Dampierre sur Loire, Varrains et Chacé, au sud-est de Saumur. Toutes sur terrains argilo-calcaire. Cépage Cabernet franc 100% – Taille Guyot Val de Loire

Récolte et vinification

La récolte est 50% manuelle et 50% mécanique et entièrement triée au chai. Les raisins sont égrappés et mis en cuve inox de 150 hl. Environ dix jours de macération entre 22°C et 25°C pour préserver au maximum le fruit.

N°2

14%

10€50 VINO VALLEY

9€90 DEPART CAVE



N°3



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en cuve inox thermo-régulée.
Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, intense.
NEZ : Fruité, légers arômes de violette, arômes de framboise, arôme de cerise.
BOUCHE : Fruitée, notes de cerise, généreuses notes de fruits rouges.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Poissons grillés, Viandes rouges grillées.



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2019 : Médaille de bronze
Le guide Hachette des vins 2020 : 3 étoile(s), Coup de coeur
Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 88/100, Médaille d'or
Concours des vins du Val de Loire – Interloire 2019 : Médaille d'or

12,5%

10 € MAISON DES VINS DE LOIRE
7€90 DEPART CAVE



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2020



Vin très réussi

N°4

Le vigneron

Remontant au XVI^es, le prieuré d'Aunis était une dépendance de l'abbaye de Fontevraud. Nicolas Pasquier, représentant la troisième génération, s'est installé en 2006 sur le domaine familial et ses 25 ha de vignes.

L'avis du Guide Hachette des Vins

Un beau vin de copains sans soufre ajouté lors de la mise en bouteilles. Le nez aérien mise tout sur le fruit. La bouche se développe avec élégance, dans un juste équilibre entre le fruit, les tanins et la fraîcheur.

13%

14€50 VINO VALLEY



N°5

« Saumur Champigny bio issu de l'assemblage de deux terroirs, roche de craie verte et altération de craie verte (tuffeau). Les vignes âgées de 40 à 50 ans produisent un vin à la robe rouge rubis aux reflets violines. »

Château de Chaintres Vieilles Vignes



CERTIFICATIONS & LABELS



Vin Biologique



ELABORATION

Culture biologique, Vendanges manuelles en caissettes, Egrappage total, Débourage, Remontage, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège, Elevage en barrique d'un vin, Sols argilo-calcaires



DÉGUSTATION

Œil : Couleur rubis, soutenue, reflets pourpres.

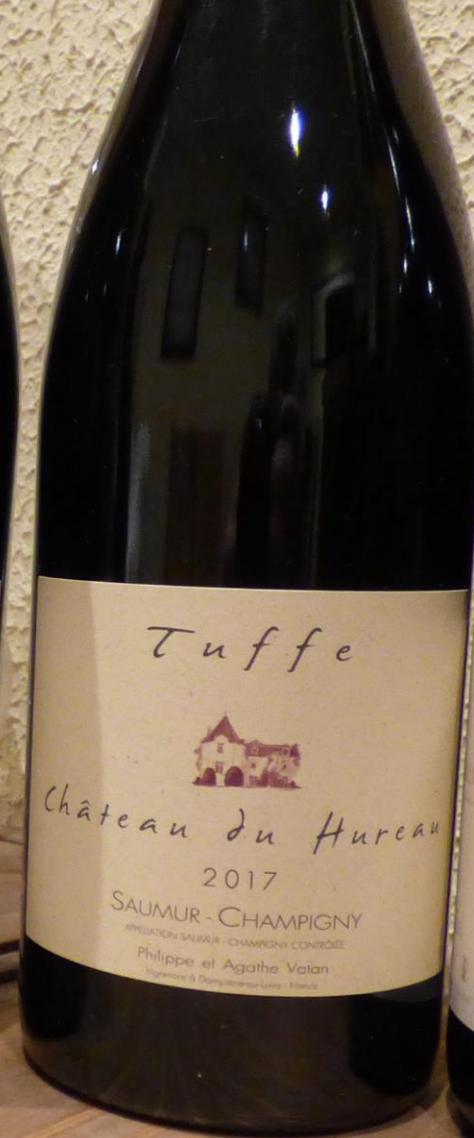
Nez : Aromatique, fruité, arômes de fruits rouges, arômes de grillé.

Bouche : Gourmande, généreuse, ample, généreuses notes de fruits rouges.



15%

15€50 VINO VALLEY



LES 2017

N°1



Distinctions

Decanter 2019 : Logo3, 90 points ; Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'argent ; Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 90/100, Médaille d'or ; Concours des Ligiers 2018 : Liger d'or ; Tasted 100% blind 2019 : 89/100

Elaboration

Culture raisonnée. Vendanges mécaniques. Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon 1+1. Sols argilo-calcaires.

Œil

Couleur rouge, intense, reflets violines.

Nez

Frais, fruité, arômes de cassis, arômes de framboise. Gourmand

Bouche

Fraîche, ronde, légères notes de fruits rouges, notes de sous-bois, tanins veloutés, souple, corps puissant, longue persistance. La finale est agréable et chaleureuse, avec une bonne longueur et des notes de fruits cuits.

13%

8€70 VINO VALLEY

8€ DEPART CAVE



N°2

Dégustation

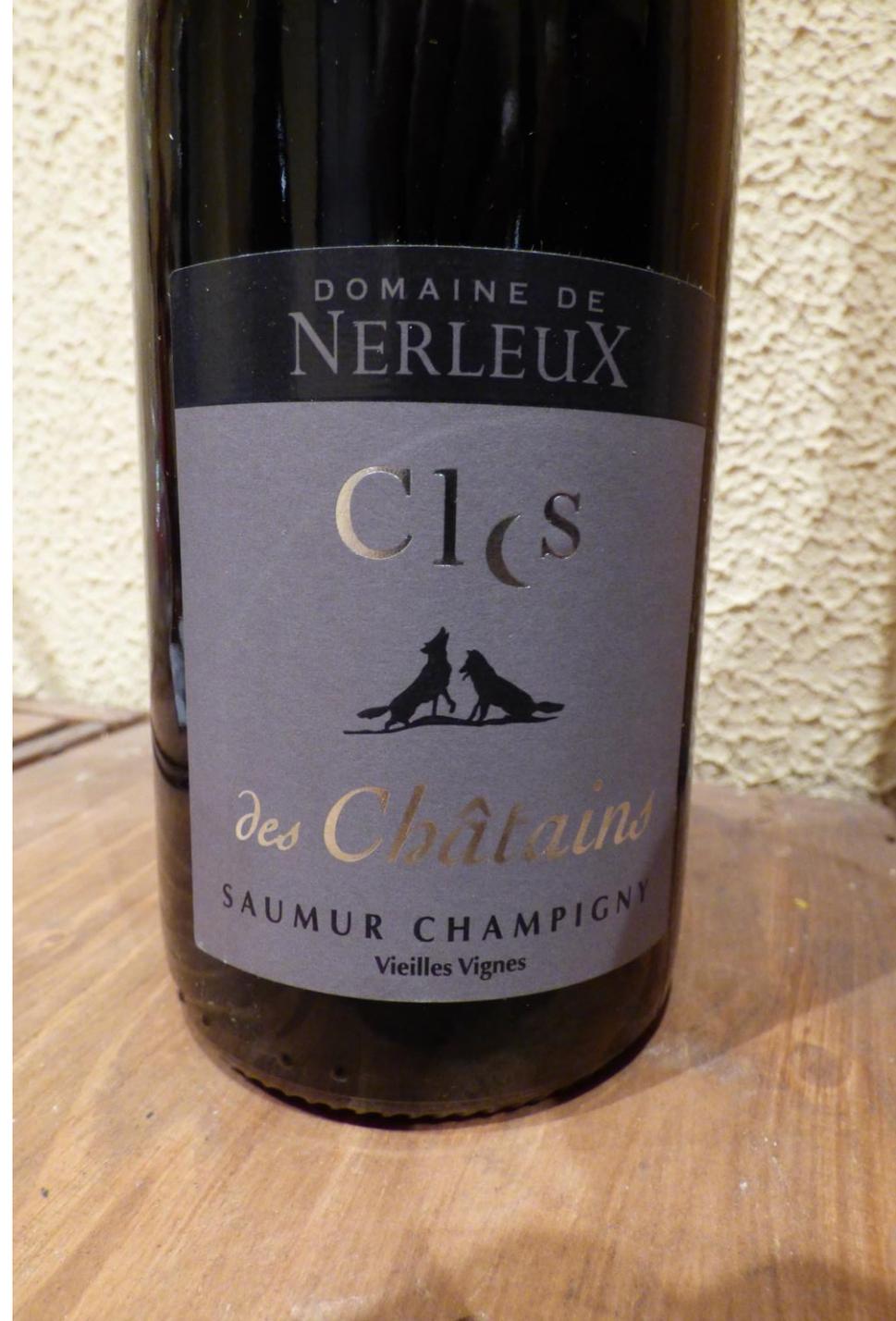
La robe de ce Saumur Champigny est magnifique, d'un rouge grenat profond avec des reflets violines, signes d'une vendanges mûre et saine. Le nez est délicat et complexe, et livre des parfums de fruits noirs (mûre, cassis) mais aussi rouges (cerise, fraise). En bouche, c'est l'équilibre qui domine, avec une attaque ronde et veloutée et une structure qui porte le vin et les arômes. Les tannins sont présents, mais ronds et soyeux.

Technique

Cultivé en coteaux à mi-pente, le Clos des Châtains représente 5 hectares et a été planté entre 1933 et 1950. Entièrement vendangés à la main, les raisins sont triés manuellement avant un égrappage total. Les macérations sont longues (pour la structure) mais douce (pour la finesse). L'élevage est entièrement réalisé en cuve inox avec une légère oxygénation du vin en fin de fermentation malolactique. Après assemblage des cuves, le vin est mis au repos au printemps pour une mise en septembre.

13,5%

10€80 VINO VALLEY
11€90 SITE NERLEUX



LA MARGINALE 2017
DOMAINE DES ROCHES NEUVES
Saumur Champigny

Tanin raffiné, avec de l'énergie et une fraîcheur de fruits délicieuse.

Nota du Club Pépites de Loire : ★★★★★ 9/10



31.00 € TTC lunite

N°3



Fiche Technique

Contenance : 75 cl

Millésime : 2017

Couleur : rouge

Cépage(s) : 100% Cabernet Franc

Terroirs : La Marginale est issue d'une sélection de vieilles vignes sur le superbe terroir argilo-calcaire de la fosse de Chaintres.

Vendanges : Vendange manuelle avec tri sur table à la réception du chai suivi d'un égrappage à 50 % Et 50% grappe entière. Le rendement est de 25 hl/ha.

Vinification : Fermentation du vin en cuve bois avec de très légères remontages juste pour mouiller le chapeau. Suivi d'une macération de 22 à 24 jours suivant le type de vin que nous recherchons. Fermentation malolactique en cuve bois de 25 hl ronde de chez Stockinger.

Élevage : Cuveison de 30 à 35 jours et élevage en fûts neufs pendant 18 à 24 mois selon les millésimes.

Ouvrir : 2020 - 2030



Notes de dégustation

D'une belle matière veloutée sur des tanins déjà soyeux, ce précieux vin offre toute sa complexité en bouche: notes de fruits rouges bien mûrs, de café, de cacao, de vanille, de jacin et de sous bois. La Marginale s'enoblit avec l'effet du temps, mais sa belle matière, de surcroît persistante, ravie déjà les amateurs de ce vigneron hors norme !



Accords Mets Vins

Ce vin demande deux heures de carafe pour être dégusté à 16°C sur un filet de boeuf Rossini, un magret de canard ou un carré d'agneau.



Avis de la Presse

RVF : 17.5/20

"Très belle constitution, une touche d'élevage souligne une matière très intense, subtilement aromatique. Un souffle salin revigorant et raffiné. D'un grand caractère, à laisser encore un an en cave." [RVF]



12,5%

35€ VINO VALLEY

N°4

AOC Saumur-Champigny

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 60 000 bouteilles par an

Superficie - 14 ha

Rendement - 40 à 45 hl/ha

Sols - Argilo-calcaires sur tuffeau, pierre sédimentaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le microclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissage et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* et *HVE - Haute Valeur Environnementale*.

Vinification - Les raisins sont mis dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation contrôlée. Intensité des aérations et choix des températures en fonction du millésime, pour rechercher l'harmonie, le fruit et l'élégance tout en ayant de la texture et du volume en bouche.

Élevage - En cuve inox, pour une mise en bouteille l'été suivant.

13%

12,20€ VINO VALLEY



Fiche Technique : Tuffe

Cépage	Cabernet Franc
Sol	Argilo calcaire
Vignes	12 parcelles sur les communes de Dampierre sur Loire, Souzay Champigny et Saumur.
Mode de culture	Agriculture biologique (Ecocert). Travail du sol, effeuillage manuel.
Vendanges	Manuelles et mécaniques
Vinification	Tri à l'entrée en cave, égrappage total, macération de 20 à 25 jours. Malolactique en cuve et élevage de 12 à 24 mois, majoritairement en cuve.
Recette associée	Une belle pièce de boeuf!

Caractéristiques

2017

Un modèle d'équilibre et de plaisir. De la rondeur, du fruit, avec une finale rafraîchissante.

Un vin gourmand, d'un abord très facile.

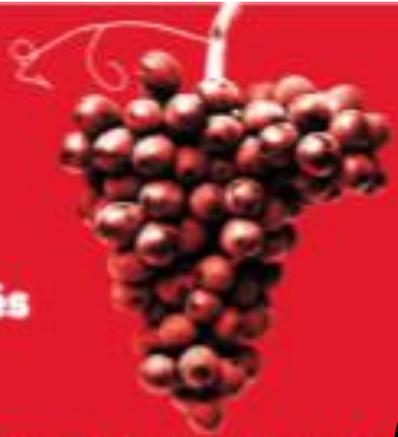
A boire maintenant ou dans 3 ou 4 ans.

Se marie très bien avec une large palette de plats : viandes blanches, grillades...

N°5



Fruités



SAUMUR
CHAMPIGNY
VINS OUVERTS D'ESPRIT



et équilibrés.

Légers



SAUMUR
CHAMPIGNY
VINS OUVERTS D'ESPRIT



et complexes.

FIN