

Vignoble de Saumur- Champigny



(Château du Hureau)

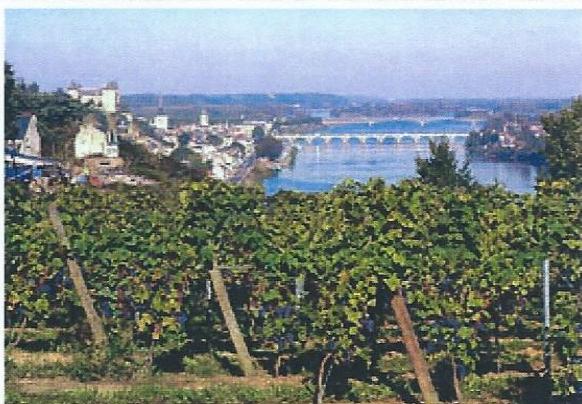
Séance du 2 février 2010

photos : Alain Pagnoux

assistant : Michel Arlot

informatique : Jean-Paul Renoux

Généralités

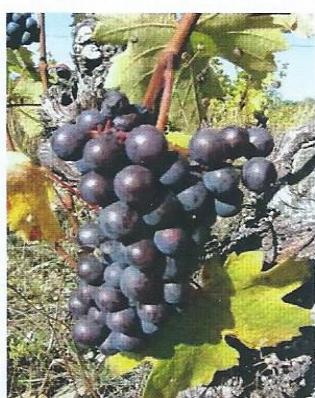


Le vignoble se situe sur la rive gauche de la Loire, au sud de Saumur.

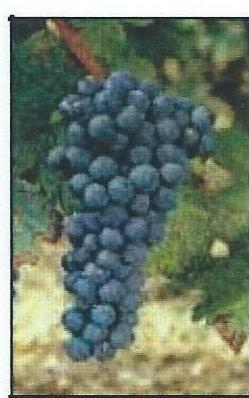
L'A.O.C. Saumur-Champigny fut accordée le 31 décembre 1937 par décret ministériel à neuf communes : Chacé, Dampierre-sur-Loire, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr en Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant et Varrains.

Le vignoble couvre ainsi environ 1580 ha.

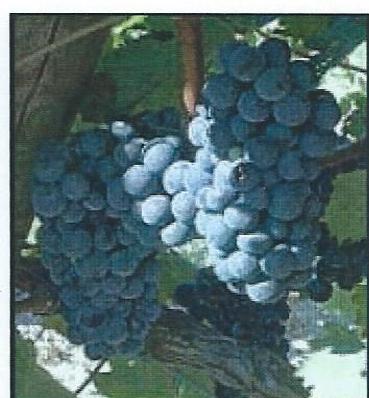
Cépages autorisés : cabernet franc, cabernet sauvignon et pineau d'Aunis, mais planté presque exclusivement en cabernet franc.



Cabernet d'Aunis



Cabernet-sauvignon



Cabernet-Franc

Sols : sols argilo-calcaires, sables éoliens, sur fond de craie turonienne (tuffeau).

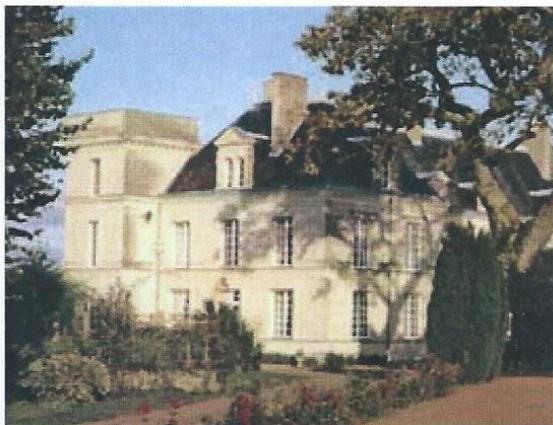
Climat : océanique tempéré avec cependant un micro-climat assez chaud en été

Plantation : 4500 à 5000 pieds à l'hectare.

Rendement : 55 hl/ ha.

Production : 83000 hl par an.

Taille : généralement Guyot simple.



Château de Villeneuve

Chevallier père et fils
3, rue Jean Brevet
49400 Souzay-Champigny

02 41 51 14 04

Le vignoble entoure le château sur 25 hectares.

Le travail de la vigne s'y fait en lutte raisonnée :

- enherbement entre les rangs pour optimiser l'enracinement et l'alimentation en eau.
- préservation de la faune auxiliaire pour limiter l'usage de produits phytosanitaires.
- taille courte pour limiter les rendements.
- vendanges en vert pour accentuer la baisse des rendements certaines années.

Les vins sont vinifiés dans les caves de tuffeau à la température constante de 12 degrés.

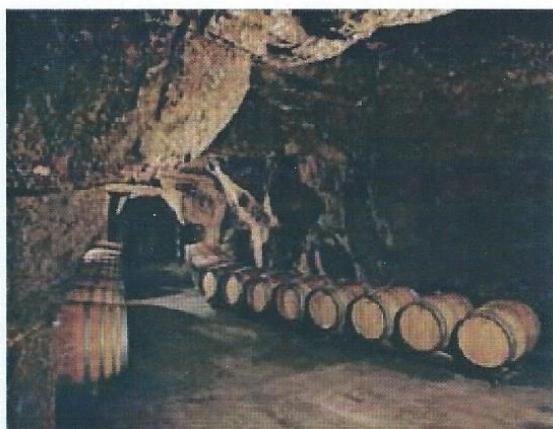
L'élevage se fait dans des fûts de 400 à 500 litres appelés tonnes dans la région. (pour les Saumur-Champigny)

Les vins :

Saumur-Champigny : trois cuvées, « le Grand Clos », « Vieilles Vignes » et « Château de Villeneuve ».

Saumur blanc : deux cuvées : « Château de Villeneuve » et « Les Cormiers »

Un vin liquoreux « Coteau de Saumur » en fonction de la saison.





La dégustation

Cuvée Vieilles Vignes 2006

Cépage : cabernet franc

Taille : Guyot simple à 6 yeux et suppression des contre-bourgeons

Récolte : manuelle puis mise sur table de tri

Rendement : 35 hl/ha

Cuaison : 30 jours à 25 degrés en cuves bois de 40 hl

Elevage : en tonnes de 500 litres de deux ou trois vins

Remarques : un effeuillage est pratiqué au moment de la vendange en vert, côté soleil levant, afin de favoriser l'aération des grappes et de limiter les attaques de botrytis

Conservation : 10 ans

Cuvée Le Grand-Clos 2006

Cépage : cabernet franc

Sol : argilo-calcaire du turonien

Taille : -

Vinification : égrappage total avant encuvage. Cuaison de 32 jours avec pigeage manuel en cuves bois tronconiques de 40 hl. Pas de chaptalisation. Degré alcoolique naturel : 13, 5 degrés.

Elevage : en tonnes pendant 14 mois (neuve, un vin ou deux vins)

Rendement : 30 hl/ha

Conservation : 10 à 15 ans



Château du Hureau

(photo en couverture)

Philippe Vatan

49400 Dampierre-sur-Loire

02 41 67 60 40

depuis 2007.

Après le tri, le raisin rentre dans les caves en tuffeau creusées au 13 ème siècle pour l'extraction de la pierre. Il est entièrement travaillé dans les caves et n'en ressort que fini et embouteillé. La vinification se fait principalement en cuves inox. Passage au froid pour le tartre (pas de produits chimiques).

Les vins :

Le domaine produit un **Saumur Brut Rosé** et deux blancs : un **Saumur Blanc Sec** et un **Coteau de Saumur** (moelleux ou liquoreux) selon les millésimes.

Pour les Saumur-Champigny, il propose quatre cuvées : **Tuffe**, **les Fours à Chaux**, **les Fevettes** et **Lisagathe** .

Dégustation :

Cuvée Fours à Chaux 2006 :

- cépage : cabernet franc
- terroir argilo-calcaire sur sous-sol de tuffeau
- exposé sud-est
- élevage en cuves
- le vin passe deux hivers en cave
- rendement de 45 à 50 hl/ha

Cuvée Lisagathe 2006 :

- cépage : cabernet franc
- récolté au-dessus de la cave du château, sur la parcelle de La Corde.
- une partie plantée en 1953, l'autre en 1991 (assemblage de ces deux vignes)
- sol argilo-sableux sur tuffeau
- élevage en cuves et barriques (5% de barriques neuves)
- longue garde



Legrand René

13, rue des Rogelins
49400 Varrains

02 41 52 94 11

Le domaine s'étend sur 15 hectares répartis en 15 à 20 parcelles sur les communes de Saumur, Dampierre, Chacé, Varrains et Champigny.

Peu de relief : la vigne pousse sur de légères pentes et coteaux. Sols argilo-calcaires du Crétacé.

L'âge moyen des vignes est de 35 ans. 14 ha sont plantés en cabernet franc.

Travail de la vigne : - taille Guyot en décembre, janvier et février

- effeuillage en juillet
- éclaircissement en juillet
- vendanges manuelles début octobre, pendant deux semaines
- rendement de 55 hl/ha

Une fois cueilli le raisin égrappé ferment et macère en grains 3 à 5 semaines à 27-30 degrés dans des cuves inox thermorégulées. Après un élevage en cuves ou en fûts le vin est filtré légèrement et mis en bouteilles.

Les cuvées : 4 Saumur-Champigny : **Les Lizières, Les Terrages, La Chaintrée et les Rogelins.**

Dégustation

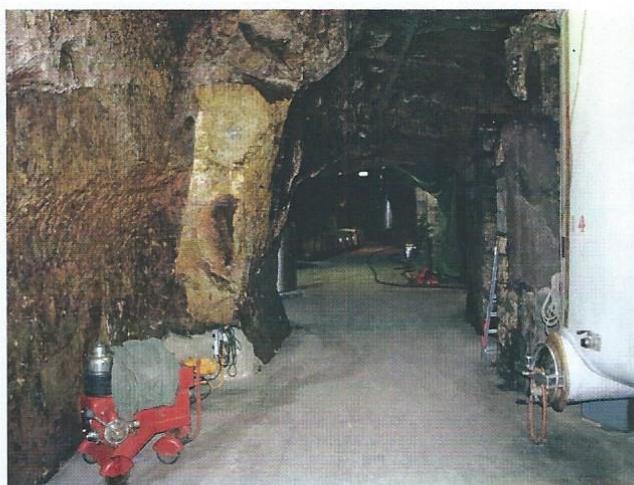
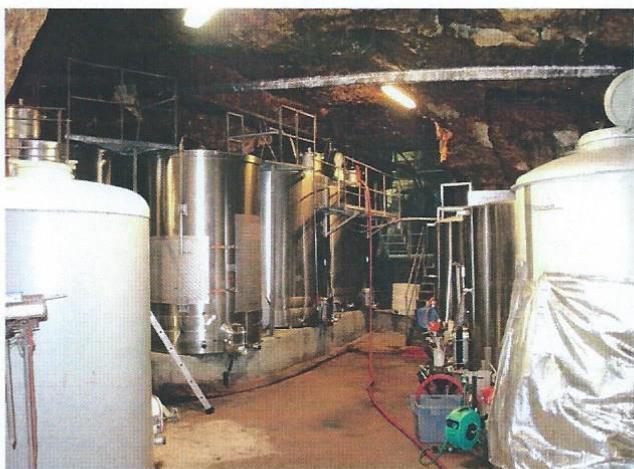
Cuvée La Chaintrée 2005 :

A partir de la meilleure sélection des parcelles et après une macération prolongée le vin est élevé 13 à 14 mois dans des fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans.

Cuvée Les Rogelins 2005 :

Cuvée prestige de la maison. L'élevage en fûts neufs et fûts d'un vin donne chaque année environ 6000 bouteilles. Vieillissement possible de 15 ans.

Quelques images :



Dégustation au domaine Legrand, installations dans les caves de tuffeau au Château du Hureau, situation du vignoble (aire d'appellation en rouge : triangle formé entre la Loire, le Thouet , Saint-Cyr et Montsoreau).

