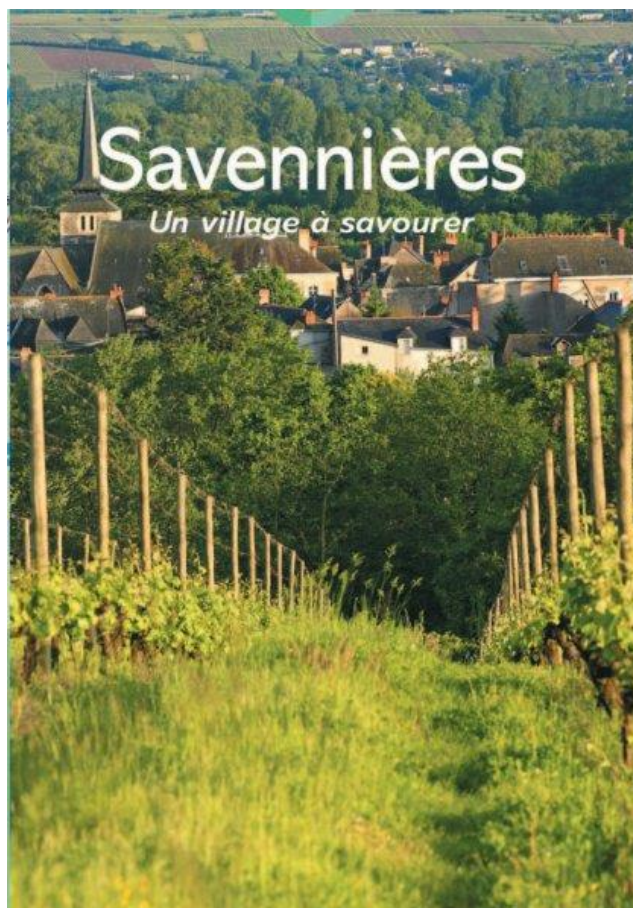




# Les vins de Savennières

*Séance du 12 avril 2011*



# HISTOIRE

« *Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde* » **Rabelais**



S'il est un personnage symbolisant aussi bien le Val de Loire, la faconde, l'esprit généreux et facétieux des habitants de la région, c'est bien ce truculent écrivain né à 60 Km de Savennières, qui accordait au vin une dimension civilisationnelle et humaniste.

Et n'oublions pas le premier cri de Gargantua à sa naissance :  
« A boire ! A boire ! ».



Si aujourd'hui le vignoble de Savennières couvre une centaine d'hectares plantés en vigne (à un fort pourcentage de Chenin), ses limites n'ont pas toujours été aussi bien tracées. Les récits anciens parlent plus volontiers des « coteaux de la rive droite de la Loire » et de « rochers stériles, occupés par des broussailles, des halliers et des vieux arbres ».

En 1063, Buhard compagnon de Geoffroy Martel, fit don de ses terres aux moines de l'abbaye Saint Nicolas d'Angers. Des écrits de ces mêmes moines spécifient qu'ils plantèrent des vignes dans la roche caillouteuse au XIIème siècle. Ils parlent de cépages autochtones. On pense que déjà le Chenin était présent. L'appellation Roche-aux-Moines et la Coulée-de-Serrant témoigne de cette longue activité monastique finissant à la révolution.

Encore aujourd'hui le travail de forçat de ces moines est visible si on observe les dénivelés. La construction des parcelles de vigne laisse imaginer les coups de pioche et les charrois.

Les belles demeures (pas moins de dix-sept châteaux) en pierre blanche de Saumur, recouvertes de toits d'ardoise, les grandes salles avec cheminées immenses, avec four à pain et four à pâtisserie signalent qu'aux XVIIe et XIXe siècles ce sont les familles riches d'Angers qui ont perpétué économiquement ces lieux.

En Hollande, en Flandre autrefois, à la cour de Napoléon, le vin de Savennières, dont Joséphine raffole, est très réputé. On le boit moelleux et pétillant ou sec et tranquille passé le mois de septembre, ou après parfois deux ans de fût.



En France au pays de la gastronomie les Savennières sont méconnus, alors qu'en Angleterre les amateurs possèdent des collections de vieux millésimes. Cavoleau, un des fondateurs de l'œnologie moderne écrit en 1827 « les bons vins d'Anjou ne sont pas estimés ce qu'ils valent .Il est peu de vins en France qui leur soient préférables ».

Et cela n'a guère changé depuis. La raison de cette mésestime est à chercher en partie dans l'histoire de leur commercialisation. Longtemps ces vins ont été distingués en deux catégories : les vins « pour Paris » et « les vins pour la mer ». Ces derniers les meilleurs étaient embarqués à Nantes , achetés par les négociants belges, anglais ou hollandais. Les vins pour Paris étaient destinés, eux , au coupage avec les rouges du Midi. Il était donc bien difficile de suggérer une image de qualité des vins d'Anjou aux marchands parisiens.

En 1889 c'est pourtant à Savennières qu'on plante le premier plant de Chenin surgreffé sur « Vitis labrusca » après la triste époque du phylloxéra.

Les viticulteurs de 2011 sont optimistes. Eric Morgat le plus jeune d'entre eux déclare « On a un tout petit marché de passionnés, qui goûtent surtout des vieux millésimes, et un nouveau marché (qui se développe) de gens qui viennent à la découverte et qui tout de suite les adorent, les Savennières sont maintenant bus beaucoup plus jeunes (dans leurs deux premières années) ». On constate qu'en général, les Savennières ont une période de fermeture et qu'il vaut mieux attendre quelques années pour qu'ils expriment leur potentiel exceptionnel.





# GEOGRAPHIE

Appellation cultivant la discrétion, limitée à une poignée d'excellents propriétaires, Savennières est l'incontestable joyau viticole de la rive droite de la Loire.

Située à une quinzaine kilomètres au sud-sud d'ouest d'Angers, elle couvre une superficie de plus d'une centaine d'hectares répartis sur trois communes : Savennières (avec le village d'Epiré) Bouchemaine et la Possonnière.

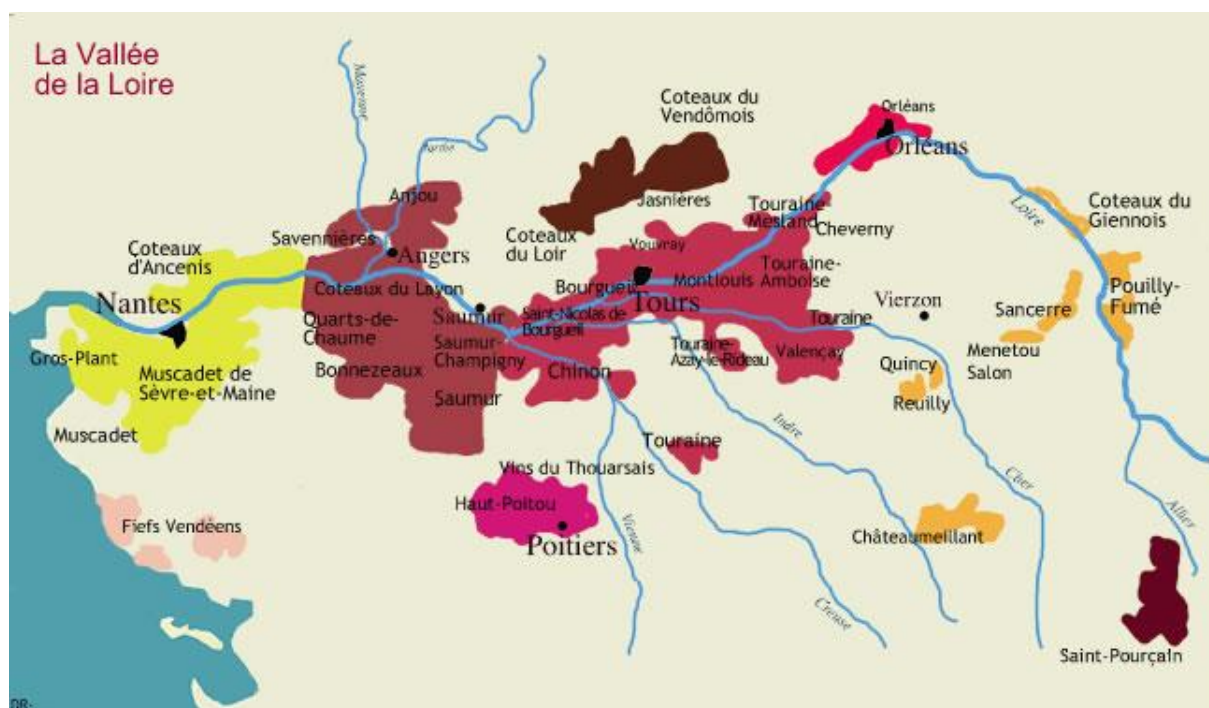
Modeste par son étendue, le vignoble occupe une région de coteaux d'orientation Sud-Sud Est surplombant la Loire, dessinant une bande de faible largeur de (500 m à 1500 m) et longue d'environ 6 Km.

On distingue au sein de ce terroir, malgré la qualité et le caractère très proche de leur production, deux dénominations particulières de cru :

Le **Savennières Coulée-de-Serrant** AOC 7 hectares situés de part et d'autre du ruisseau, le Petit-Serrant, appartenant à un seul propriétaire Nicolas Joly

Et

Le **Savennières la-Roche-aux-Moines** AOC d'une superficie de 33hectares appartenant à huit viticulteurs.



# CLIMAT

Le vignoble de Savennières est très sensible aux facteurs naturels (température, pluviométrie, ensoleillement, profondeur des sols).

Les coteaux sont orientés Sud-Sud est, ce qui engendre un bon ensoleillement peu exposé au vent.

Le printemps arrive tard mais est souvent doux, ce qui laisse à la vigne un temps végétatif lent.

Il y a peu de pluie en été ce qui entraîne une fermeture des feuilles, la vigne pompe alors dans le sol. En automne l'humidité montant du fleuve sait se faire précieuse.

Ce climat doux mais un peu moins sec qu'au sud de la Loire permet une maturité optimale des baies. C'est pourquoi on ne produit qu'occasionnellement des demi-secs ou des liquoreux.

# TERROIR

Les formations géologiques appartiennent au Massif armoricain.

Les sols sont composés de schistes volcaniques et de grès rougeâtre, avec des traînées de sables éoliens ou de grès altéré.



# LE CHENIN

(Appelé aussi pineau de la Loire)

Ce cépage local surnommé « plant d'Anjou » vers le Xe siècle a été popularisé sous le nom de Chenin par Rabelais.

Tardif, il s'adapte à merveille aux différents microclimats de l'Anjou et de la Touraine, en offrant une étonnante palette de vins.

Récolté en début de vendanges, il permet d'élaborer des vins blancs secs et racés comme les Savennières mais aussi Saumur, Vouvray, Montlouis.

Ramassé en fin de vendanges, après le développement du botrytis cinerea ou après un passerillage (dessèchement des raisins sous l'effet du soleil et du vent), il donne naissance aux grands vins demi-secs, moelleux et liquoreux comme les Savennières mais aussi les coteaux-du-Layon, Coteaux-de-l'Aubance, Chaume, bonnezeaux Vouvray, Montlouis. Sous cette forme le chenin présente une capacité de garde exceptionnelle..



# **CHÂTEAU PIERRE-BISE**

**Claude et Joëlle PAPIN**



C'est en 1959 que Pierre PAPIN fait l'acquisition du château Pierre-Bise à Beaulieu sur Layon (25Km sous Savennières).



En 1974, son fils Claude Papin décide de revenir s'installer sur les 9 hectares d'origine qu'il va progressivement étoffer, particulièrement à la fin des années 80 avec la reprise des vignes de son beau-père sur Rochefort, Chaume et Quart-de-Chaume. Après l'arrivée de la dernière génération, Christophe et René, le vignoble atteindra sa superficie actuelle de 55 ha en appellation Anjou, Savennières, Quart-de-Chaume, Coteaux du Layon entre autres.

Depuis la fin des années 70 le vignoble suit les conseils avisés d'organismes agréés pour la protection phytosanitaire.

Claude Papin raisonne le travail des sols en enherbant totalement et n'utilise aucun désherbant chimique. Pas de labour, pas de tonte. En inter rang on plante de l'herbe adaptée au milieu comme le bilosène (petite plante à développement lent). En fin de printemps est passé un rouleau (le faka japonais) pour plier l'herbe qui sèche,



protège de l'évaporation et évite l'érosion. En mai il procède à un ébourgeonnement, en juillet il pratique les vendanges vertes et en août il trie. Les vendanges sont effectuées manuellement. On ne mélange pas les terroirs. La cueillette se fait en 4 ou 5 fois car l'épaisseur des sables en sous-sol est très différente sur une même parcelle, entraînant une maturité des baies échelonnée. Il vendange le plus tard possible, la peau du raisin est plus fine. L'élevage se fait en barrique. La fermentation se fait à son rythme même si on la trouve très lente.

L'état d'esprit du domaine est de réaliser des vinifications les plus simples et naturelles possibles (pas de levure chimique).

Dans les Savennieres le domaine planté en Chenin, produit trois crus, un pour chaque parcelle qu'il possède :

*Clos de Coulaine*

*Clos Le Grand Beaupréau*

*Roche aux Moines*



## ERIC MORGAT



Issu d'une famille cultivant les terroirs d'Anjou depuis plus de deux siècles, en 1995 Eric Morgat a 25 ans et il crée son propre domaine au cœur de l'appellation Savennières.

Le vignoble a été entièrement créé en rachetant des friches ou des parcelles à l'abandon, en sélectionnant les meilleurs terroirs. Il possède aujourd'hui 6 hectares en 4 parcelles dont 3 sont en production, toutes sont plantées en Chenin. (une parcelle de 0,4 ha se trouve sur la Roche aux moines ; la Pierre Becherelle 1ha ; le Clos Ferrard 0.7ha et l'Enclos 2,9 ha)



Son agriculture est bio sans avoir le label. Les traitements sont naturels, soufre cuivre et infusions de plantes, il ne laboure pas, l'herbe est griffée et fauchée au printemps. Les vignes montent haut, elles sont palissées.

Il a un employé. Il produit une seule cuvée : l'Enclos (du nom de sa principale parcelle). Il fait depuis cette année une deuxième cuvée le Litus .

Les raisins sont vendangés à la main et portés en petites caisses jusqu'au pressoir. Ils sont ramassés le plus mûr possible, puis triés, les grappes abîmées sont jetées, les rendements sont de 15 à 25 hl /ha.

La fermentation et l'élevage commencent en fût de 400 litres pendant un an sans soutirage.(chaque parcelle est mise en élevage dans des fûts différents) En Août les malolactiques se font ou pas, c'est la nature qui décide. Quelques semaines avant les vendanges suivantes, les fûts sont assemblés en cuve et le vin reste encore un an sur lies fines. Après 22 mois d'élevage le vin est mis en bouteille après une légère filtration. Mais le bouchon n'est pas le point final. Le vin est vivant, il continue de s'épanouir, jeune il continuera d'exprimer le fruit, puis se fermera vers la 4<sup>ème</sup> année et ce n'est que six, sept ans plus tard que le terroir prendra le dessus et exprimera toute sa minéralité. Sa production est de 14 à 15 000 bouteilles.





# **DOMAINE DU CLOSEL**

## **Château des Vaults**



Aux mains de Mme de Jessey (descendante de Las Cases, le mémorialiste de Sainte-Hélène, qui s'établit ici en 1820 à son retour de l'île), le domaine du Closel est une belle entité viticole de 17 hectares, établie sur des schistes argileux au-dessus du village de Savennières. Près de l'église, le château des Vaults est un bâtiment composite, flirtant entre XVII<sup>e</sup> siècle et les années 1820, environné d'un parc superbe, où croissent le cèdre bleu et le cyprès chauve, et où subsiste un rare et charmant jardin potager à la française.





Sans avoir le label bio, la culture tire pourtant sur la biodynamie.

Le Chenin, conduit en vignes basses recouvre 14 hectares, et 3 hectares sont dévolus au Cabernet (Anjou-Village). On vendange par tries successives (2 ou 3 passages).

Le Chenin est pressé directement après la vendange, puis vinifié en cuves. Certains lots bénéficient d'un passage de 3 ou 4 mois en fûts comme Le Clos du Papillon.

Les vignes sont âgées de 5 à 80 ans.

Leurs vins :

- en Savennières secs :

La Jalousie

Les Caillardières

Clos du Papillon

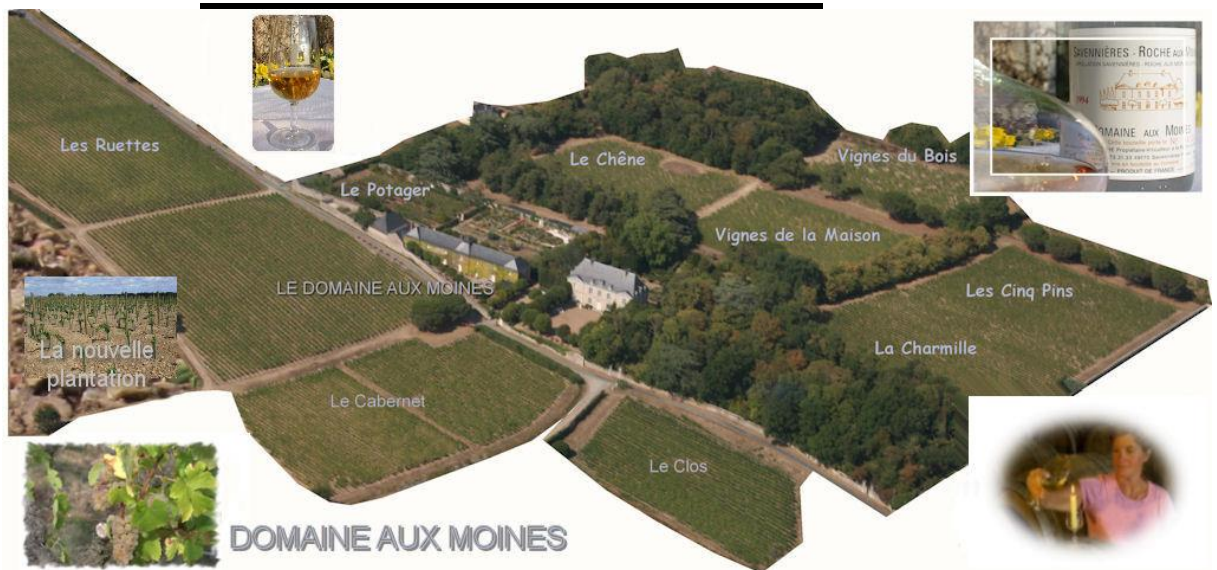
- en Savennières moelleux :

Clos du papillon en 2003

Les Coteaux



# DOMAINE AUX MOINES



Du moyen âge à la révolution ce domaine viticole a appartenu aux moines de l'abbaye St Nicolas d'Angers, puis fut revendu comme bien national , il connut différents propriétaires dont Mr Benz (automobiles). Monique Laroche l'a acheté en 1981, elle le gère avec sa fille Tessa.



Le domaine de 9 hectares est situé au sommet du coteau de la Roche-aux-Moines autour d'un château classé (Le Domaine aux Moines), bordant la Loire, bénéficiant ainsi de l'influence du fleuve favorable au développement du botrytis cinérea.

Le terroir provient de la compression du bassin parisien donnant des schistes bleus, des schistes gréseux pourpres et verts, de la phtanite et de la rhyolite. Ces roches accumulent de la chaleur le jour et la restituent la nuit à la vigne, évitant ainsi des blocages de maturité.



Huit hectares du domaine sont plantés en Chenin, 1 hectare en Cabernet franc et Cabernet sauvignon (pour faire un Anjou village).



L'agriculture est bio, les vignes sont enherbées avec un labourage entre les rangs. La moyenne d'âge des vignes est de 30 ans. Les différentes parcelles sont assemblées et produisent 28 hecto/ha. L'autorisation est de 30 Hecto/ha pour la Roche-aux-Moines alors qu'elle est de 50 hecto/ha pour les Savennières.

Tessa étant œnologue, elle est seule depuis 2001 à vinifier à la cave, les vendanges ayant été effectuées manuellement et par tries successives.



Depuis le décret du 8 décembre 1952 les crus de La Roche-aux-Moines de Savennières ont reçu le droit d'accoler leur propre nom à l'appellation communale devenant ainsi Savennières-Roche-aux-Moines

Huit propriétaires se partagent les vignes de ce terroir particulier.  
Mme Laroche en possède 50 % , les sept autres vigneronns se partageant les 50% restant.

Tessa Laroche produit une seule cuvée de Savennieres-Roches-aux-Moines sec : *Le Domaine aux Moines*  
Les grandes années elle produit un moelleux : *La Cuvée aux nonnes*  
Voire quelques fois un doux : *La Cuvée de l'Abbesse*

La dégustation dans ce domaine a été particulièrement intéressante. Ayant une seule cuvée, Tessa Laroche nous a proposé une dégustation de plusieurs millésimes : 2009, 2008, 2004, 2003, 1998 et 1992.







# DOMAINE AUX MOINES

UN GRAND VIN AU FÉMININ PLURIEL

## METS ET VINS



Les vins ne doivent pas être bus glacés.  
Température idéale de service : 12° C.  
Pensez à "carafer" les millésimes anciens.

On peut faire tout un repas au  
"Domaine aux Moines"...

Pour l'apéritif, je servais un jeune  
Domaine aux Moines 2007



## Recettes

En cette saison, n'oublions pas les asperges qui se marient très bien avec un  
Savennières Roche aux Moines 1998 ou 2003 du Domaine aux Moines



Asperges cuites à la vapeur  
Sauce : Crème fraîche, sel et poivre  
Tout simplement . . .

Servir avec un Domaine aux Moines 2003,  
carafé et à 12° C.



Traditionnellement, les Savennières s'accordent avec tous les poissons au "beurre blanc",  
mais, avec les millésimes plus évolués, on peut les marier avec des viandes blanches,  
fromages et même avec un filet de porc à l'ananas.

### **Filets mignons de porc (2)**

**Oignons (2), Ananas (1 entier), sel et poivre.**

**Faire revenir séparément dans une même cocotte,**

**les oignons, l'ananas et**

**les filets mignons de porc entiers.**

**Mélanger le tout, saler, poivrer et**

**mouiller largement avec du**

**Savennières Roche aux Moines 1992.**

**Couvrir et mettre au four chaleur tournante,**

**thermostat 6, pendant 1 heure 30 minutes**



**Servir avec un Domaine aux Moines 1992**



### **Chèvre chaud**

**Tartiner une tranche de pain de campagne avec du miel d'acacias. Poser dessus du chèvre moelleux. Passer au four préchauffé à 150° C. Quand le chèvre commence à fondre, passer sur "grill" pour tartiner**



## **VINS DEGUSTES LE 12 /04/11**

### **Savennières et Savennières-Roche-Aux-Moines**

#### **Château Pierre-Bise**

- \*Savennières
  - *Clos le Grand Beaupréau* 2009
- \*Savennières-Roche-aux-Moines
  - *Roche aux moines* 2009

#### **Eric Morgat**

- \* Savennières
  - *L'Enclos* 2008

#### **Domaine aux Moines**

- \*Savennières-Roche-aux-Moines
  - *Domaine aux Moines* 2009

#### **Domaine du Closel**

- \* Savennières
  - *Jalousie* 2009
  - *Clos du Papillon* 2006

