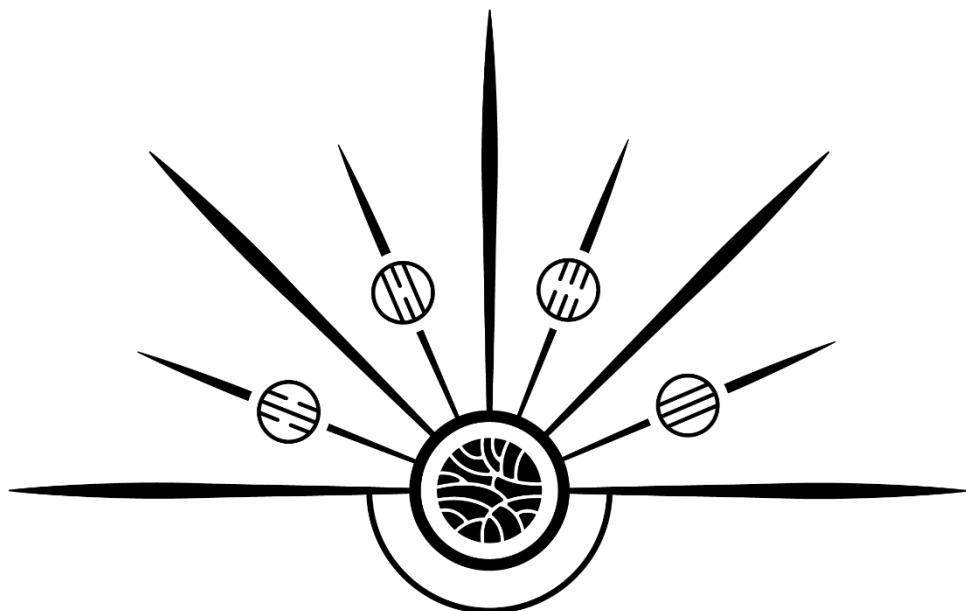


A la découverte des Vins d'Anjou...



DOMAINE DU

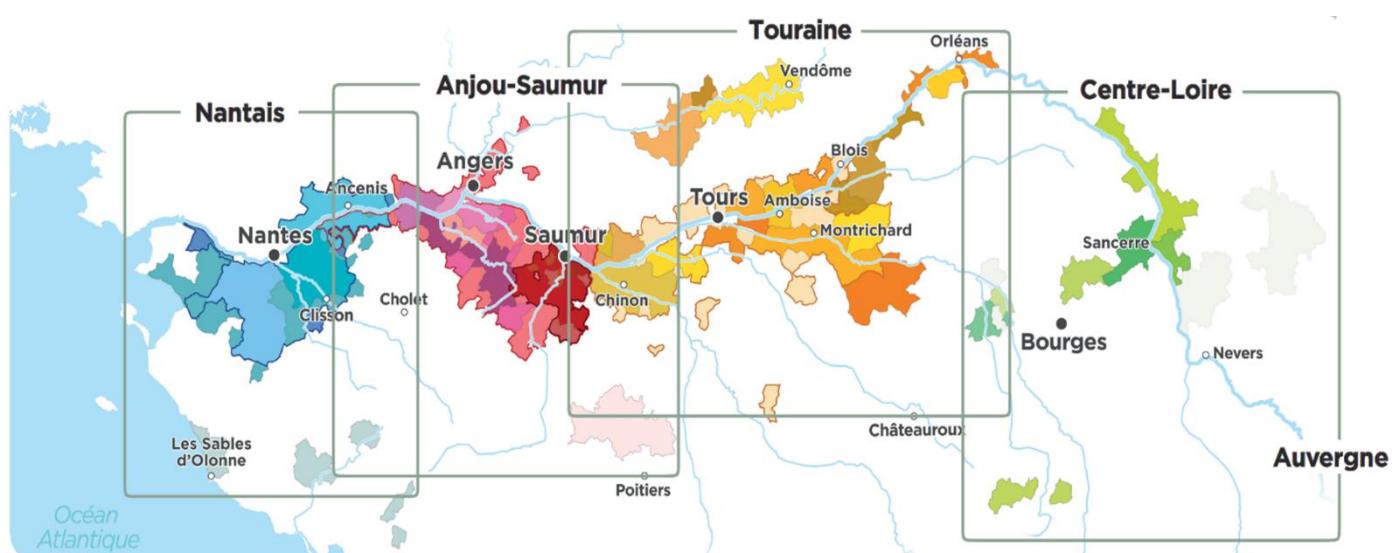
Matin Calme

VINS DE TERROIRS EN ANJOU



ANNE-LAURA AULON & VICTOR ROBION
Vignerons

1. Présentation générale



- ❖ C'est le vignoble **le plus long et le plus diversifié de France**.
- ❖ Son horizontalité lui confère une grande originalité

2. Histoire de la Viticulture en France & Val de Loire

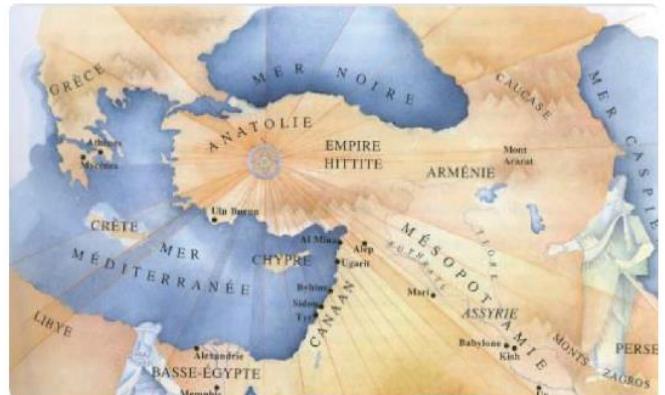
L'histoire de la Loire et de ses vins se confond avec l'**Histoire de France** :



- du Moyen-Age au 17^{ème} siècle : les moines puis les rois de France ont largement favorisé le développement du vignoble du Val de Loire.
- La Loire est un fleuve étroitement lié au vignoble qui offre des lumières et des paysages culturels exceptionnels
- Les châteaux de la Loire : une des destinations touristiques les plus appréciées de France
- C'est aussi une terre d'écrivains et d'illustres personnages : Jeanne d'Arc, Léonard de Vinci, Jules Verne, Balzac, Rabelais, George Sand...

Des origines de la vigne jusqu'à son développement dans le bassin méditerranéen :

- **- 7000 ans av JC** : apparition des premières vignes cultivées. La **Transcaucasie** (Géorgie et Arménie) semblerait avoir été le berceau de la viticulture.
- **-3000 ans av JC** : la vigne se propage depuis le Caucase et le **Proche Orient** : en Egypte, en Grèce, en Inde, en Asie ...
- **-1000 ans av JC** : la production et les échanges de vins explosent dans **l'Ouest méditerranéen** grâce au dynamisme commercial des **civilisations méditerranéennes** (Phéniciens et Grecs).



Avant le 5^{ème} siècle : expansion de la viticulture en France



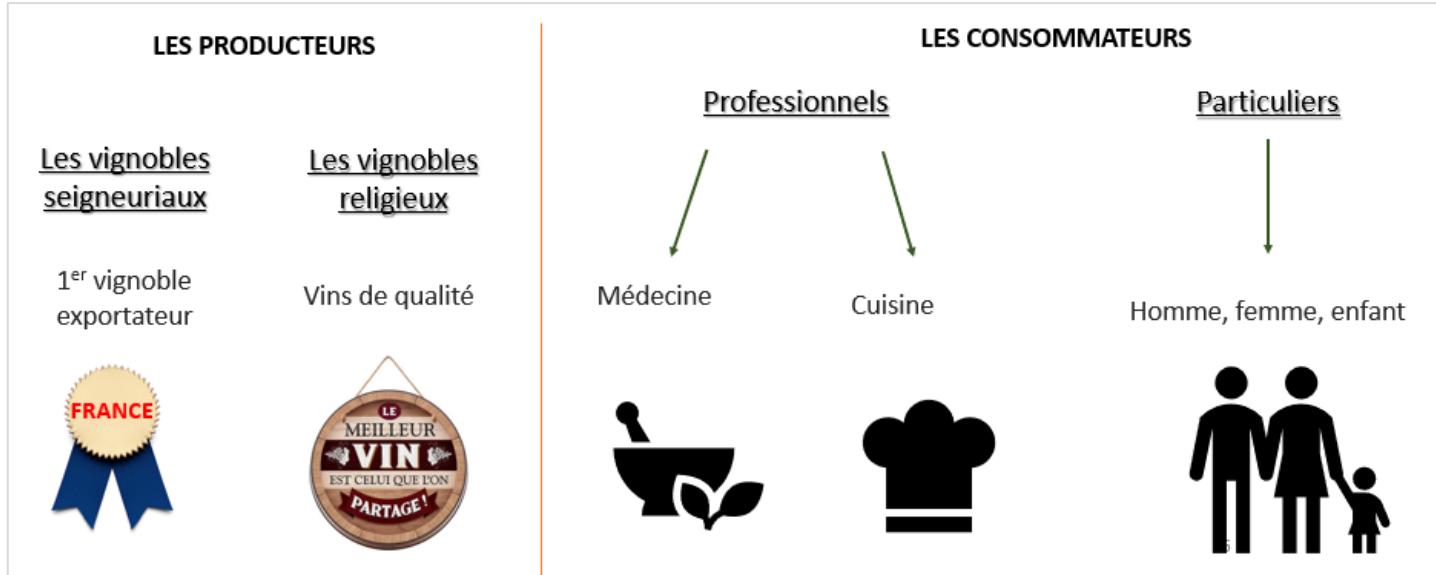
- **-600 ans av JC** : arrivée de la viticulture **en France** avec développement dans le sud de la France à **Massalia** (Marseille), puis développement de régions viticoles Lugdanum (Lyon), Burdigala (Bordeaux) et Burgundia (Bourgogne).
- **1^{er} siècle** : Pline l'Ancien évoqué déjà l'existence de vignes sur **les bords de Loire**
- **4^{ème} siècle** : le Loire devient le **berceau de la Chrétienté**. La présence de vignoble est attestée de Saint Pourçain jusqu'à Nantes, en passant par Sancerre.

Du 5^{ème} au 10^{ème} siècle : Apogée de la viticulture en France

- **Influence des moines Augustins et Bénédictins** : abbayes et monastères s'installent sur les voies de circulations. La viticulture se développe pour les besoins liturgiques et pour assurer le devoir d'hospitalité et de soins



- Les évêques entretiennent un **vignoble de qualité** : Nantes, Angers, Tours, Orléans, Bourges



Du 10^{ème} au 17^{ème} siècle : Début des exportations des vins du Val de Loire

- La manque de sûreté des routes fait de la **Loire un moyen de circulation idéal**. Elle constitue une des raisons de l'existence et du développement des vignobles qui la bordent
- 1154** : **Henri II de Plantagenêt, Comte d'Anjou, devient Roi d'Angleterre** et fait servir les **vins d'Anjou à la cour**, habitude que conserve ses successeurs. Pendant près d'un millénaire, toutes les têtes couronnées de France et d'Angleterre contribuent à la réputation et à l'expansion des vins ligériens.
- 14^{ème siècle}** : Exportation des vins de Loire en **Flandres** et les villes du **Nord de l'Europe** par la bourgeoisie marchande.
- 16^{ème siècle}** : le Val de Loire est le centre politique et culturel de la France, et aussi au **centre du commerce du vin**
- 17^{ème siècle}** : impulsion des **marchands hollandais** dans le commerce des vins. Les vins blancs et doux sont recherchés. Ils s'approvisionnent hors des villes pour échapper aux sévères contraintes municipales et taxes. **Nantes est le premier port « viticole » devant La Rochelle et Bordeaux réunis.**

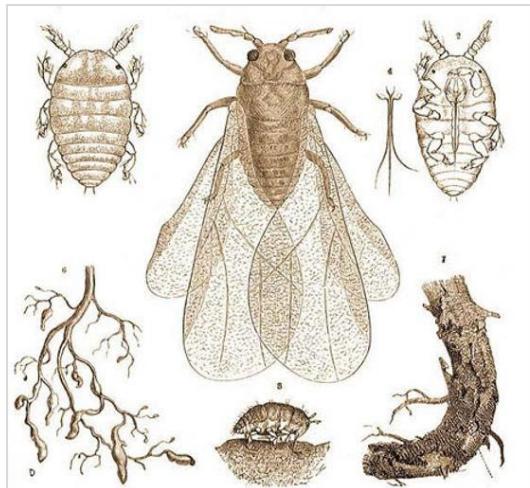


Au 18^{ème} et 19^{ème} siècle : le commerce du vin se déplace vers le sud

- 18^{ème siècle}** : **Bordeaux** devient le **port principal d'expédition** vers l'étranger.
- 19^{ème siècle}** : apparition des **Chemins de Fer** crée un marché national du vin et oblige le Val de Loire à se battre contre la concurrence des vins du Midi. Cela entraîne une **perte de la viticulture de qualité** au profit d'une viticulture populaire (plantation de cépage moins qualitatif et à fort rendement).

19^{ème} siècle : siècle de rupture avec le phylloxéra

- 1863 : un minuscule puceron jaune venu des Etats-Unis est introduit en France (Gard) et détruit progressivement la quasi-totalité du vignoble : **le phylloxéra**
- 1885 : la récolte nationale passe de 80 à 25 millions d'hectolitres.
- Conséquence du phylloxéra : replantation des **cépages les plus adaptés aux sols et aux climats régionaux**. Mais c'est un travail pénible et coûteux de reconstitution du vignoble qui ne s'achèvera qu'après la 1^{ère} guerre mondiale.
- 1889 : essor des **cépages de qualité** et début de processus de **contrôle de la qualité des vins** avec la 1^{ère} définition du vin : « produit de la fermentation complète ou partielle du raisins frais ou du jus de raisin frais. »



20^{ème} siècle : émergence des appellations, mais années difficiles

- 1936 : naissance des **AOC françaises** (Appellations d'Origine Contrôlées) qui marquent une impulsion vers la qualité.
- Dès 1936, reconnaissance des appellations de Loire : **Quincy, Sancerre, Muscadet Sèvre & Maine, Coteaux de la Loire, Cabernet d'Anjou, Saumur et Vouvray.**



- Les années suivant la 2^{nde} guerre mondiale laissent un secteur viticole en crise. C'est **l'exode rural** : les jeunes quittent la vigne pour travailler dans les usines. Les vignerons du Val de Loire décident de s'organiser commercialement :
 - Mise en bouteille de leur vin
 - Regroupement sous forme de caves coopératives
 - Vente de leurs vins eux-mêmes aux Halles de Paris

Les années 70 : le années techniques

- Les **avancées techniques** (conduite de la vigne...) et la **mécanisation des travaux** de la vigne vont entraîner une **amélioration constante** des vins.
- L'apparition des **produits phytosanitaires** permet d'assurer des volumes suffisants pour développer de nouveaux marchés.
- La polyculture laisse place à une **viticulture spécialisée**.



Les années 80 : l'œnologie

- ❖ Ces années sont le témoin de **progrès techniques stupéfiants** en matière de vinification : pressurage pneumatique, thermorégulation, analyses et contrôles des fermentations. Les vinifications gagnent en **précision** (qualité des jus, finesse des tanins, ...)
- ❖ C'est une période marquée par **l'amélioration qualitative des vins** et une grande régularité des millésimes



Les années 90 : le raisin



- ❖ **En 1991** : le Val de Loire connaît un gel noir dévastateur et la récolte suivante est de qualité très moyenne. Les vignerons perdent des places de marchés.
- ❖ Cette catastrophe marque le début d'un renouveau qualitatif des vins du Val de Loire. Les techniques changent pour **maitriser les rendements** (gestion des fumures, de la taille, des ébourgeonnages ...).
- ❖ Fort des avancées techniques à la vigne et au chai, les vignerons se concentrent sur ce qui fait la qualité des vins : **le raisin**.

Aujourd'hui : la viticulture durable s'impose

- ❖ Depuis la fin des années 90, l'ensemble de la filière viticole du Val de Loire travaille à appliquer de meilleures pratiques **respectueuses de l'environnement**, et **raisonner l'intervention humaine** dans la vigne.
- ❖ En 2019, près de **30% de la surface** du vignoble du Val de Loire est conduit soit en « **Agriculture raisonnée** », soit en « **Agriculture biologique** ». Ce chiffre est en constante progression.



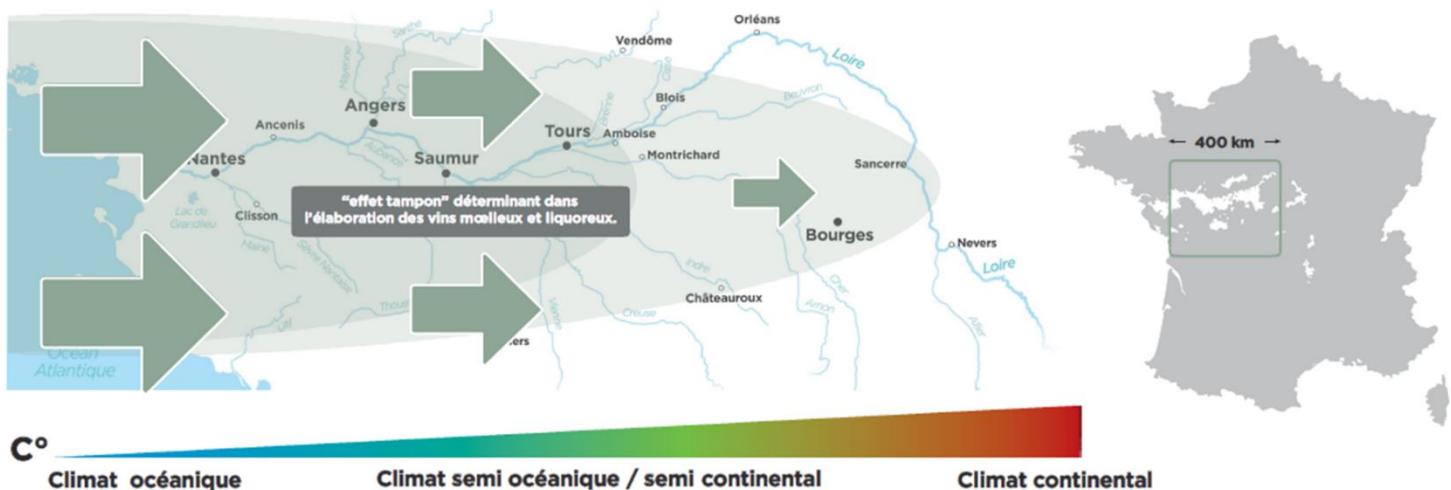
2000 : Classification du Val de Loire au Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO



- ❖ Avec la qualité de son **patrimoine architectural**, ses **villes historiques** et ses **châteaux de renommée mondiale**, le Val de Loire est surtout un **paysage culturel exceptionnel** qui témoigne de l'échange d'influences de valeurs humaines et le développement d'interactions entre les **hommes et leur environnement sur 2000 ans d'histoire**.
- ❖ L'ensemble des vignobles du Val de Loire peut revendiquer avec fierté le patrimoine historique et culturel de ses régions.

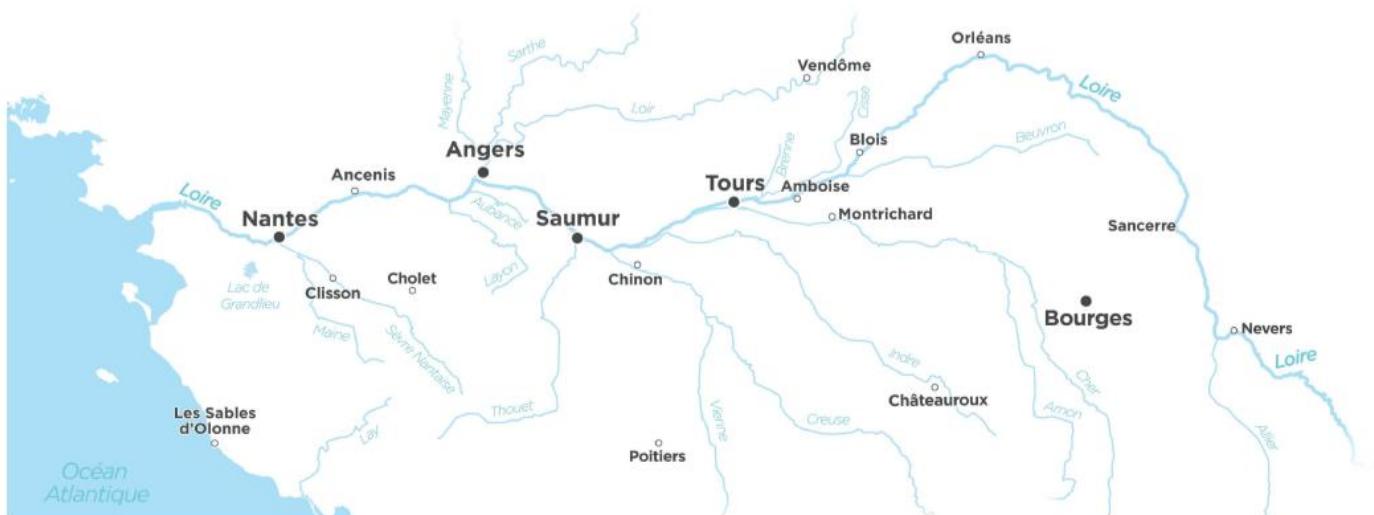
3. Les climats et la Loire

Influence des marées



- globalement tempéré, le climat du Val de Loire est **océanique en région Nantaise et en Anjou**. Une influence **continentale** apparaît du **Saumurois jusqu'à la Touraine**. Les flux océaniques étant progressivement arrêtés par le relief des collines. Des confins de la **Touraine au Centre-Loire**, le climat se modifie pour devenir **semi-continental** avec une influence océanique de plus en plus limitée.
- La Loire et ses **nombreux affluents** jouent un rôle modérateur appréciable, en favorisant l'existence d'une multitude de **microclimats propices à la culture de la vigne**. Ils contribuent à la très grande diversité des vins. Leur effet tampon est déterminant dans l'élaboration des vins moelleux et liquoreux.
- L'**Anjou** se caractérise par un **climat océanique** : hivers peu rigoureux, étés chauds avec un bon ensoleillement, et de faibles écarts thermiques.

Microclimat et hydrographie



- Le réseau hydrographique** : la Loire est le **plus long fleuve de France**. Il couvre **1/5 du territoire français**. Ses affluents jouent un rôle essentiel dans **l'identité et la diversité des vins**, notamment le **Layon et l'Aubance**.

4. Géologie et sols du Val de Loire

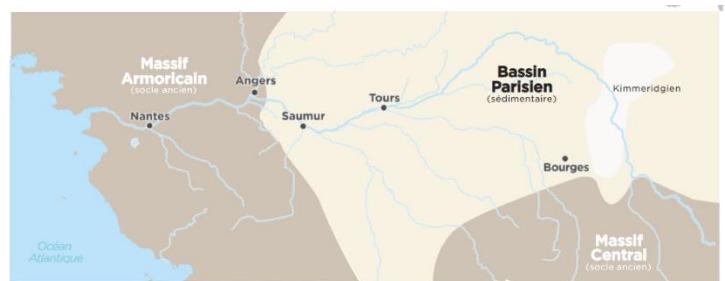
Les sous-sols

Le vignoble du Val de Loire est constitué de **3 grands sous-sols** bien distincts :

- Deux massifs anciens :

- A l'ouest, entre Angers et Saumur jusqu'à Nantes, le **Massif armoricain**, qui recouvre le département du Maine-et-Loire et la Loire-Atlantique.
- Au sud-est, sous Bourges, le **Massif central**, qui recouvre le département Auvergne une partie du département du cher.

- Au centre, le **Bassin parisien**, principalement sédimentaire, qui recouvre les départements du Loiret, Loir-et-Cher et Indre-et-Loire.



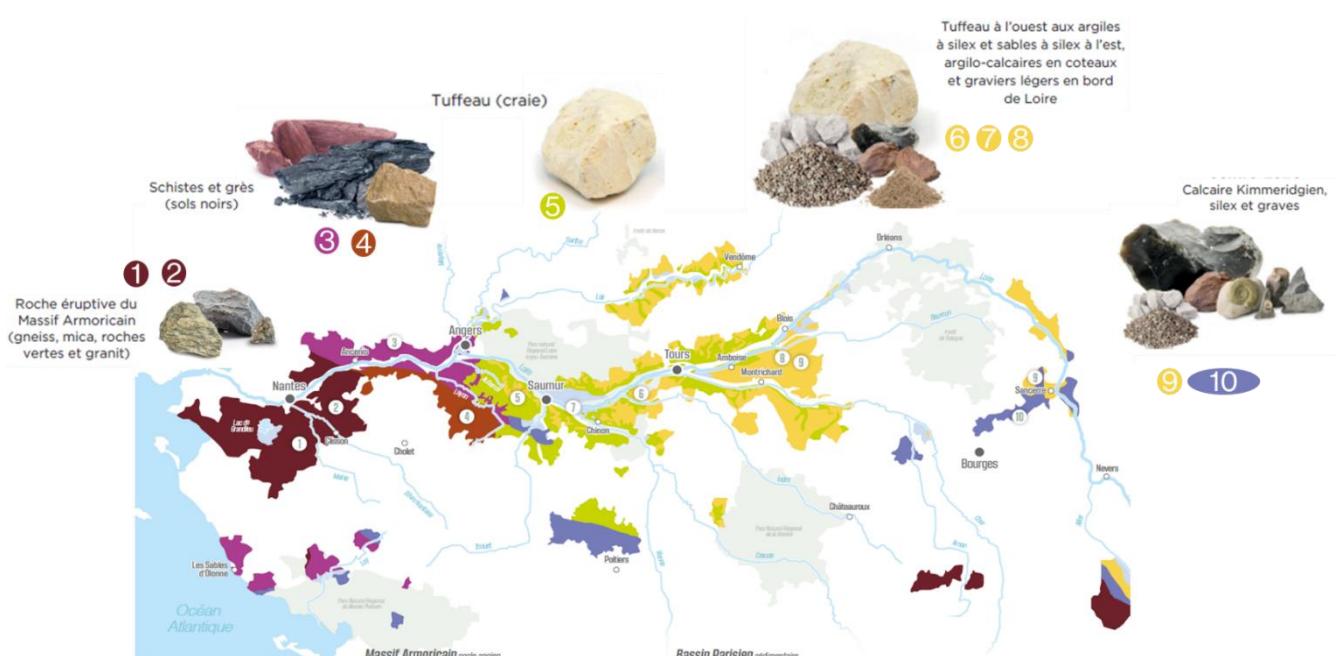
Les sols

Nous allons nous intéresser principalement aux sols présents sur notre domaine :

3) **Schistes primaires** : il peut se trouver sous différents aspects et couleurs. Sous formes de **schistes bleus ou ardoisiers** (Anjou noir) ou encore sous forme de **schistes gréseux** (plus riche en grès). Ces différentes nuances de schistes peuvent expliquer la diversité d'une production au sein d'une même appellation ; comme pour le Coteaux de l'Aubance.

2) **Rhyolites** : issu du noyau de la Terre, c'est une roche magmatique. Elle est composée de minéraux visibles à l'œil nu.

7) **Alluvions sablo-graveleuses** : ce sont des sédiments déposés par l'ancien tracé de la Loire (galets, graviers, cailloux roulés, sables...).



5. Les cépages

Nous allons détailler seulement les cépages présents sur notre domaine.

LES CÉPAGES BLANCS DU VAL DE LOIRE

Le Chenin blanc

- ❖ Il est **originaire du Val de Loire**, où il était nommé « plant d'Anjou » vers le 10^{ème} siècle. C'est le poète Rabelais qui popularisa son nom actuel au 16^{ème} siècle. Nulle part ailleurs il n'exprime mieux la richesse des terroirs.
- ❖ C'est un cépage tardif, qui sait s'adapter aux microclimats de l'Anjou et de la Touraine, en offrant une étonnante palette d'arômes et de vins.
- ❖ Récoltés en début de vendanges, il permet d'élaborer des **vins secs racés** ou des **vins de base pour les « fines bulles »**. En fin de vendanges, après le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble), il donne naissance à de **grands vins moelleux et liquoreux** du Val de Loire dont l'aptitude de garde est exceptionnelle.
- ❖ C'est le **3^{ème} cépage** planté en Val de Loire avec 9700 hectares.
- ❖ Ce cépage donne des vins aux notes florales et végétales telles que le tilleul, la verveine ou encore la citronnelle. Mais également des arômes de fruits exotiques, fruits jaunes et d'agrumes. Dans le cas de surmaturité et d'évolution, il peut développer des arômes de miel et d'épices douces.



Chenin :
Anjou Saumur et Touraine

Le Sauvignon blanc



Sauvignon Blanc :
Centre Loire et Touraine

- ❖ Ce cépage cultivé principalement dans le Val de Loire et le Sud-Ouest, il est très fragile et sensibles aux conditions du milieu. Les nuances aromatiques développées par les vins issus du Sauvignon sont multiples et fortement influencées par **les terroirs et le climat**.
- ❖ Il est principalement localisé dans les vignobles du Centre-Loire, et la partie est de la Touraine.
- ❖ Ses arômes spécifiques sont des notes de genêt, de buis, voire de gingembre, mais également des arômes fuités tels que les fruits exotiques et les agrumes.

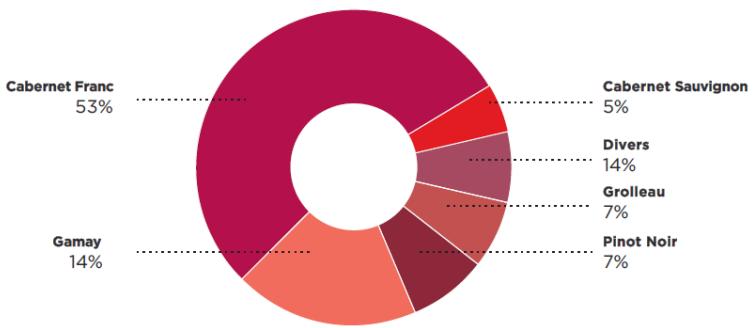
Le Chardonnay

- ❖ Originaire de Bourgogne, ce cépage continental par excellence est connu depuis longtemps en Loire sous le nom d'Auvernat. Cultivés sur des sols caillouteux, argilo-siliceux ou argilo-calcaires, il donne le meilleur de lui-même associé aux autres cépages du Val de Loire, notamment pour **l'élaboration de Crémant de Loire**.
- ❖ Ce cépage se dirige sur des notes d'acacia, de chèvrefeuille, mais également de fruits blancs et jaunes tels que la pomme, la poire et la pêche.



Chardonnay :
Anjou Saumur et Touraine

LES CÉPAGES ROUGES DU VAL DE LOIRE



Le Gamay noir



Gamay

- ❖ Originaire du Centre-Est de la France, ce cépage est particulièrement répandu en Touraine où il est souvent vinifié seul. Dans le Centre-Loire, il entre dans les appellations du Coteaux du Giennois et Chateaumeillant.
- ❖ Plus à l'aise sur des sols argilo-siliceux ou granitiques, il peut donner des résultats à la fois surprenant et originaux, notamment lorsqu'il est utilisé **en assemblage avec le Cabernet franc ou le Grolleau.**

Le Cabernet franc

Cabernet Franc



- ❖ Souvent dénommé « Breton » parce que jadis venu de la région de Nantes, il est en réalité originaire du Pays Basque Espagnol. En général vinifié seul, il trouve en Val de Loire toute son expression. C'est le **1^{er} cépage rouge** de cette région, où son implantation remonte au 9^{ème} siècle.
- ❖ Les arômes spécifiques de ce cépage sont des notes de réglisses, de framboises ou de fraises fraîches.

Le Cabernet sauvignon



Cabernet
Sauvignon

- ❖ Cépage typique du Médoc et des Graves (région Bordelaise), il se comporte bien sur des sols bien drainés et s'exprime particulièrement sur **les schistes des AOC Anjou et Anjou Villages Brissac** et permet d'obtenir une structure tannique intéressante.
- ❖ Il constitue un bon complément du Cabernet franc auquel il **apporte structure et couleur**, bien qu'il soit moins répandu que ce dernier en Loire.
- ❖ Les vins issus de ce cépage donnent des notes de cèdre et d'épices, accompagnés d'arômes de cassis, de myrtille ou de mûre.

Le Grolleau noir (ou Gros lot)

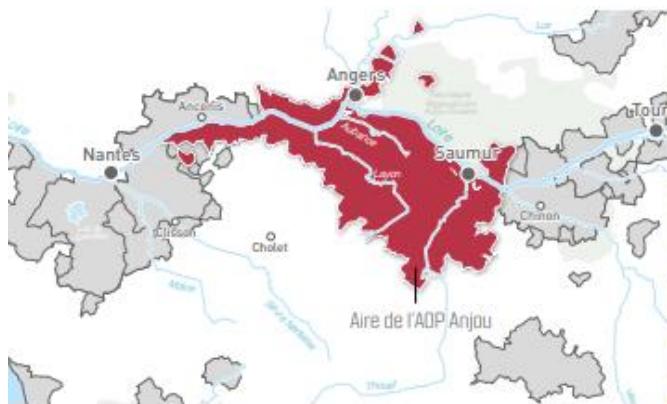
- ❖ Originaire de Touraine, il donne des rosés faciles à boire, fruités et frais. Après le Cabernet franc et le Gamay, c'est le cépage rouge le plus planté en Loire. Vigoureux et résistant, il assure encore **1/6^{ème} de la production totale de la région.**
- ❖ Il s'exprime avec des notes de fruits blancs et jaunes tels que la pêche ou l'abricot, mais également des arômes de fraises et de framboise parfois épicé.



6. Les appellations d'Anjou

Anjou

AOP/AOC par décret original du 31 décembre 1957, modifié le 15 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation s'étend sur 128 communes du Maine-et-Loire, 14 des Deux-Sèvres et 9 de la Vienne. Cette AOC régionale englobe de nombreuses AOC sous-régionales et communales.

Histoire : Les moines ont joué un rôle privilégié dans le développement du vignoble, chaque monastère ayant son clos de vignes. Quand Henri II Plantagenêt devient roi d'Angleterre en 1154, les vins d'Anjou sont servis à la cour sous son règne, mais aussi sous celui de ses successeurs. Tout ce que la France et l'Angleterre compte de têtes couronnées contribuera donc pendant près d'un millénaire à la réputation des vins de Loire. Sous cette impulsion, le vignoble s'est étendu des bords de la Loire vers ses affluents aux XVI^e et XVII^e siècles.

Sols : La zone d'appellation comprend deux régions distinctes :

L'Anjou Noir ou « Anjou sur schiste » sur sols sombres de schistes (bordure Sud-Est du Massif Armorique) est l'aire la plus étendue ;

L'Anjou Blanc ou « Anjou sur tuffeau », de surface plus restreinte, sur terres blanches résultant de l'altération de la craie (tuffeau) de l'extrême Sud-Ouest du Bassin Parisien.

Climat : De type océanique tempéré mais plutôt sec, avec une amplitude thermique assez faible, il s'agit là de la proverbiale « douceur angevine ».

LE VIN

Rendement de base : 60 hl/ha pour les anjous blancs et rouges et 67 hl/ha pour les fines bulles.

Cépages :

Rouge : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis et Grolleau (10% maximum) ou 100 % Gamay (Anjou Gamay).

Blanc : Chenin (80 % minimum), Sauvignon, Chardonnay.

Anjou Fines Bulles : Chenin, Chardonnay (20% max), Cabernets, Gamay, Grolleau, Pineau d'Aunis.

Pratiques culturelles dominantes : Densité de 4 000 à 5 000 pieds/ha.

Taille guyot simple ou double.

DÉGUSTATION

Rouge : Robe rubis, finesse aromatique de fruits rouges et de fleurs (iris, violette), bouche fraîche aux tanins fins. Servir à 16-17°.

Anjou Gamay : Souple et frais aux arômes de fleurs blanches et fruits rouges, il se déguste jeune lorsqu'il est vinifié en primeur. Servir à 14-15°.

Blanc : Robe jaune or, pâle à soutenue, nez concentré de miel et d'abricot (sols schisteux) ou arômes plus floraux (présence de Sauvignon et/ou de Chardonnay), bouche fine et veloutée. Servir à 10° (6° pour les fines bulles).

Harmonie des mets et des vins :

Rouge : Viandes rouges et blanches, charcuteries, petits farcis (légumes et champignons)...

Blanc : Homard, saint-jacques, turbot, cocotte de légumes ou pouarde aux morilles et crème ou tajine d'agneau.

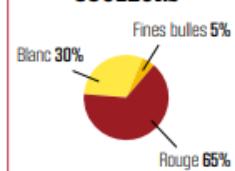
Potentiel de garde : La plupart des vins d'AOC Anjou s'épanouissent dans les 2 à 3 ans, les primeurs doivent être dégustés avant l'été.

PRODUCTION TOTALE

69 000 hl

= 9 200 000 bouteilles

COULEURS



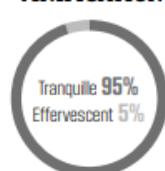
SURFACE EN PRODUCTION

1 500

ha



VINIFICATION



CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

Anjou-Villages Brissac

AOP/AOC par décret original du 17 février 1998, modifié le 28 juin 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'appellation Anjou-Villages Brissac s'étend sur 10 communes du Maine-et-Loire : Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soulaines-sur-Aubance et Vauchrétien. Elle correspond à l'aire géographique des Coteaux de l'Aubance.

Histoire : Les professionnels de la région de Brissac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. Avec abnégation, en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, ces vignerons obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac », le 17 février 1998.

Sols : La zone géographique de l'appellation « Anjou Brissac », repose sur un vaste plateau schisteux du Massif armoricain qui s'incline en pente douce vers le fleuve royal. Ses paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres.

Le sol est principalement composé de schistes, mais on y retrouve aussi du quartz, du grès, des limons, de la roche volcanique et parfois même du sable.

Climat : De type océanique tempéré et particulièrement sec sur Anjou-Villages Brissac.

LE VIN

Rendement de base : 50 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 4 100 pieds/ha.

Taille guyot simple ou double.

En cours : le nom de l'appellation va évoluer vers Anjou Brissac.

Obligations techniques : Une période minimale d'élevage jusqu'au 30 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges afin de garantir complexité et tannins soyeux.



DÉGUSTATION

Oeil : Robe profonde et soutenue, souvent sombre, de couleur rubis.

Nez : Dominance d'arômes suaves de réglisse et de fruits noirs, qui évoluent sur le cuir et le sous-bois.

Bouche : Offre une belle charpente tannique et une véritable finesse.

Température de service : Servir à 16-17°.

Harmonie des mets et des vins : Viandes rouges : côte de boeuf aux herbes, tournebos Rossini, ou volailles : canard rôti, oie farcie. À l'heure de l'apéritif, on l'apprécie avec des rillauds d'Anjou ou une terrine de lapin. En fin de repas, on le déguste avec des desserts à base de chocolat noir et/ou fruits rouges. Après quelques années, on pourra le marier avec du gibier (sanglier, chevreuil) et des fromages affinés (comté, beaufort, abondance).

Potentiel de garde : La plupart s'épanouissent après 4 à 6 ans de garde, les Anjou-Villages Brissac ayant un potentiel plus important.

PRODUCTION TOTALE

4 300 hl

=
573 000 bouteilles

COULEURS

Rouge
100%

SURFACE EN PRODUCTION

110
ha

VINIFICATION

Tranquille
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

Coteaux de l'Aubance

AOP/AOC par décret original du 18 février 1950, modifié le 24 octobre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Cette zone résulte du travail d'érosion de la Loire et de son affluent l'Aubance, formant de nombreux petits coteaux, d'expositions variées, sur sols schisteux peu profonds. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.



LE VIN

Rendement de base : 35 hl/ha.

Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale de 4 000 pieds/ha. Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

Contraintes techniques : Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble.

DÉGUSTATION

Oeil : Robe intense, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

Nez : Fruités et floraux à chair blanche

Bouche : Ce vin blanc moelleux revêt un bel équilibre par une richesse gourmande et une fraîcheur marquée par la minéralité de son terroir.

Température de service : Rafraîchis à 6-8°.

Harmonie des mets et des vins : À l'apéritif, avec des charcuteries très fines, un foie gras en terrine ou poêlé, avec certains poissons, volaille à la crème ou encore sur une cuisine légèrement épicee de type exotique.

Potentiel de garde : De 2 à 8 ans pour des vins moyen, au delà de 15 ans pour les plus concentrés.

PRODUCTION TOTALE

5 700 hl
=
760 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

210
ha

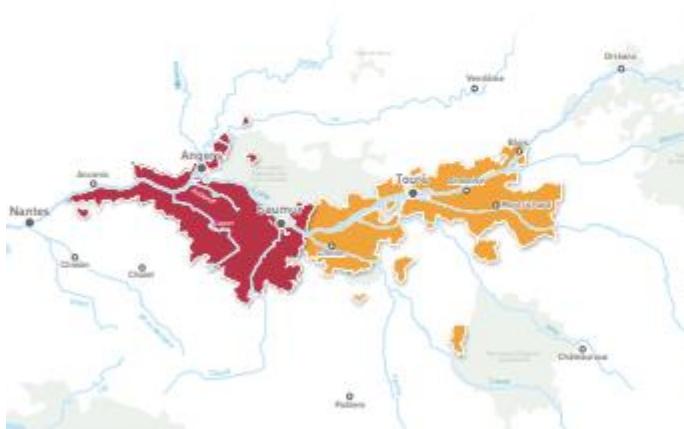
CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

VINIFICATION

Tranquille
(moelleux)
100%

Rosé de Loire

AOP/AOC par décret original du 4 septembre 1974, modifié le 20 octobre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation Rosé de Loire s'étend sur les aires d'AOC Anjou et Touraine.

LE VIN

Rendement de base : 60 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau (noir ou gris), Pineau d'Aunis, Gamay, Pinot Noir.

DÉGUSTATION

Oeil : Robe cristalline, de couleur rose flamant aux reflets coquelicots ou robe framboise brillante aux reflets pourpres.

Nez : Très aromatique. Fruité et rafraîchissant, il peut dévoiler un nez complexe d'agrumes, de petits fruits rouges et noirs ou encore des arômes de fleurs fraîches, de fruits exotiques et de poivre blanc.

Bouche : Légère, souple, délicate avec des finales fraîches et épicées.

Température de service : Servir frais à 8°

Harmonie des mets et des vins :

Vin audacieux qui anime idéalement la street food inventinve, les garden party ou la cuisine locavore. Il se marie parfaitement avec des plats plus gastronomiques, qui révéleront son caractère.

Printemps : Mini focaccias tomate mozzarella. Salade de roquette et toast grillé au Sainte Maure de Touraine. Buddha bowl au poulet. Salade de fruit de saison.

Été : Croutons à la tapenade. Bagel de crudité. Friture de poisson de Loire.

Automne : Velouté jardinier. Tofu poêlé avec du soja. Tarte au poireau et chèvre.

Hiver : Tartare de poisson. Gratin de légumes. Gambas sautées. Merveilles. la Gouline.

Potentiel de garde : À boire dans leur jeunesse.



PRODUCTION TOTALE

43 000 hl

=
6 000 000 bouteilles

COULEURS

Rosé
100%

SURFACE EN PRODUCTION

850
ha

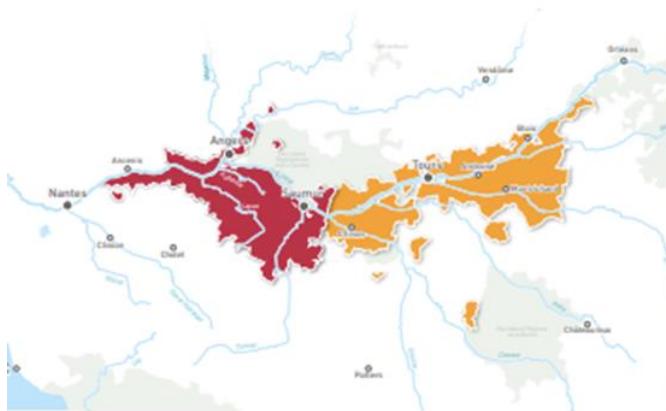
VINIFICATION

Tranquille
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

Crémant de Loire

AOP/AOC par décret original du 17 octobre 1975, modifié le 23 septembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : La zone de production du Crémant de Loire correspond aux aires d'appellation Anjou, Touraine et Cheverny.

Histoire : Issue de la tradition ligérienne d'élaboration de vins de fines bulles, l'AOC Crémant de Loire est née lors de la création par l'INAO d'un cahier des charges très strict réglementant le Crémant au niveau national. Profitant du savoir-faire traditionnel des vignerons et négociants ainsi que de conditions de production propices, le Crémant de Loire s'est peu à peu développé.

Sols & Climat : L'aire géographique étendue du Crémant de Loire explique une grande variabilité de sols, de climats et donc de cépages.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 147 700 hl.

Rendement de base : 74 hl/ha.

Cépages : Chardonnay, Chenin Blanc et Orbois, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau (Noir et Gris), Pineau d'Aunis et Pinot Noir.

Pratiques culturales dominantes :

Densité de 4 000 à 6 500 pieds/ha.

Taille Guyot simple ou double.

Contraintes techniques : Vendanges manuelles en caissettes ajourées ou pallox. Pressurage : extraction de 100 l de jus pour 150 kg de raisins. À l'issue d'une période d'élevage, les vins sont mis en marché à l'issue d'une période de 12 mois à compter de la date de tirage.

DÉGUSTATION

Oeil : Robe cristalline, claire aux reflets gris, à jaune paille aux nuances dorées. Robe saumonée à cerise pour les rosés.

Nez : Fruits blancs, mélisse, noisette, amande et parfois une touche vanillée et réglissée.

Rosé : Arômes de petits fruits rouges.

Bouche : Bulle fine, bouche élégante, fraîche (parfois tonique) sur les bruts, plus douce sur les demi-secs et légèrement tannique sur les rosés.

Température de service : Servir à 6-8°, dans des flûtes.

Harmonie des mets et des vins : Idéal en apéritif et dans les occasions festives, mais aussi avec les produits de la mer (poissons, crustacés) et avec les desserts. Lorsqu'il est plus structuré, le Crémant de Loire magnifie également viandes blanches et abats en sauce crème.

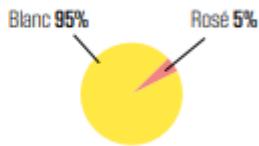
Potentiel de garde : Après le dégorgement, qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes, les vins effervescents sont conservés plusieurs mois en cave avant leur mise en marché. Ils s'expriment donc pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.

PRODUCTION TOTALE

150 000 hl

=
20 000 000 bouteilles

COULEURS



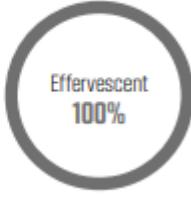
SURFACE EN PRODUCTION

2 350

ha



VINIFICATION



CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

7. Présentation du domaine

Les vignerons

- ❖ Anne-Laura et Victor forment un couple de jeunes vignerons, installés l'année dernière en Anjou. Ils se sont rencontrés sur les bancs de l'école, à Dijon, lors de leur licence Sciences de la Vigne et du Vin.
- ❖ Victor, originaire du sud des Deux-Sèvres, baigne depuis son enfance dans le milieu agricole, avec un papa agriculteur céréalier et une maman dans la direction de l'enseignement agricole. Il s'oriente vers la viticulture avec un BTS Viticulture-Œnologie à Bordeaux, et continuera après sa licence en Master Vigne, Vin et Terroir dans la même université bourguignonne.
- ❖ Anne-Laura, jurassienne, a commencé ses études autour de la chimie et de la biologie, en lien avec le milieu médical de ses parents. Passionnée par le vin, elle décide après sa licence de poursuivre avec un Diplôme National d'Oenologie à Dijon.



Une fois diplômés, ils partent travailler à l'étranger pour découvrir les vignobles néo-zélandais et sud-africains. A leur retour en France, ils choisissent la région de Sancerre pour mettre en pratique leurs connaissances et acquérir de nouvelles expériences durant cinq années. C'est à ce moment-là qu'ils découvrent la richesse de la Loire et de ses terroirs.

Depuis leur rencontre, dans un coin de leur tête, trotteait déjà l'idée de s'installer. Tombés amoureux du Val de Loire, ils choisissent la région de l'Anjou pour son cépage emblématique : le Chenin.

Le domaine



- ❖ Situé à **15 min au sud d'Angers**, le Domaine du Matin Calme s'étend sur **16,50 ha de vignes**, répartis sur quatre terroirs bien distincts :
 - Des **anciennes alluvions de la Loire**, composées de sables et de galets
 - Des **schistes ardoisiers** et des **schistes gréseux**, typiques de l'Anjou Noir
 - Des **rhyolites et phtanites**, roches magmatiques riche en silice

- ❖ Ces terroirs se répartissent sur les communes de Juigné sur Loire et Mozé sur Louet, où leur cœur de gamme se décline autour du Chenin, sur les appellations **Anjou blanc, Coteaux de l'Aubance et Crémant de Loire**.

Avec les autres cépages ligériens, tels que le **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau Noir et Gamay**, ils proposent les appellations **Rosé de Loire, Anjou Rouge et Anjou Villages Brissac**.

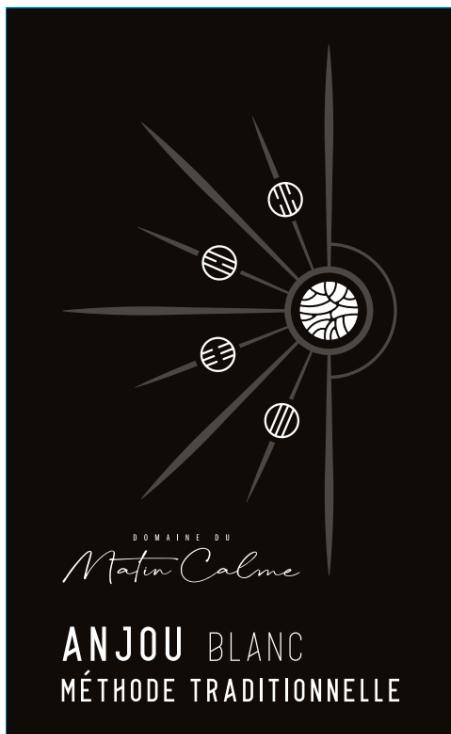
Hors des sentiers battus, ils produisent deux **Vins de France**, pour mettre en avant deux cépages : le **Sauvignon Blanc et le Grolleau Noir**.

- ❖ Dans un engagement environnemental et qualitatif, c'est tout naturellement qu'ils portent le domaine dans une **conversion en agriculture biologique**.
- ❖ Le nom « Domaine du Matin Calme » s'inspire de ces moments de sérénité et d'harmonie avec la nature au levé du soleil, ou la rosée matinale embrasse la flore et la faune sauvage dans nos parcelles de vigne. Ce nom est aussi lié à un pays qui nous est cher : **la Corée du Sud, surnommé « le pays du Matin Calme ».**



Anjou Blanc Fines Bulles 2021

Méthode Traditionnelle



100% Chenin, assemblage des 3 terroirs du domaine (sables, schistes et rhyolites) sur les communes de Juigné sur Loire et de Mozé sur Louet.

Conditions du millésime 2021 : gel très important début fin avril, printemps pluvieux, été chaud et humide, vendanges mi septembre



Récolte manuelle, pressurage pneumatique, débourbage statique à froid de 12h, fermentation d'une dizaine de jours afin d'obtenir le vin de base sec. Tirage fin décembre 2021 avec levures et sucres pour la seconde fermentation en bouteille.

Elevage sur lattes de 12 mois minimum.

Dégorgement en décembre 2022, dosage à 8g/l de sucre (brut).

Liqueur élaborée avec sucre, vin et Coteaux de l'Aubance



Couleur jaune-vert, notes de fruits blancs et de fleurs blanches. Bouche vive et fine, notes de fruits blancs en fin de bouche. Idéal en apéritif ou sur un dessert (baba au rhum, gâteau au chocolat).

Vin de France blanc 2022

Sauvignon blanc



100% Sauvignon Blanc, sol limono-schisteux moyennement profond sur sous-sol de schistes ardoisiers et de quartz, lieu dit « les Rougères », sur la commune de Juigné sur Loire.

Deux parcelles pour 0,30 ha, moyenne d'âge 40 ans, rendement : 41 hl/ha.

Conditions du millésime 2022 : petit gel de printemps début avril, printemps et été très secs et chauds.

Volonté de faire un clin d'œil à Sancerre avec un Sauvignon Blanc mûr et frais.



Récolte manuelle le 2 septembre, en caissettes de 15 kg, chargement du pressoir en une fois avec tapis élévateur pour préserver la qualité des raisins, inertage du pressoir au CO₂, pressurage pneumatique long (4h), séparation et tri des jus de pressurage, débourbage statique de 12h à froid, fermentation en cuve d'une dizaine de jours à 15°-16° avec des levures sélectionnées neutres.

Soutirage et élevage sur lies fines pendant 6 mois, brassage des lies toutes les deux semaines, puis filtration.

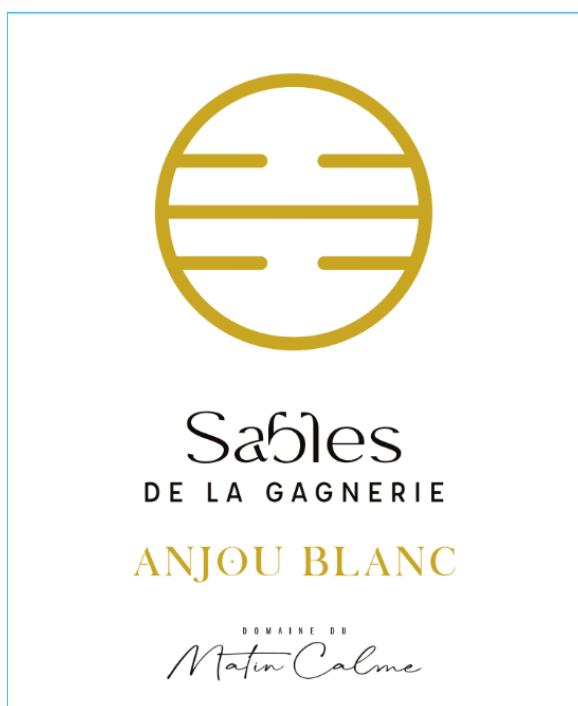
Mise en bouteille le 10 mars 2022.



Couleur jaune-vert, notes de fruits blancs et de fleurs blanches. Bouche vive et fine, notes de fruits blancs en fin de bouche. Idéal en apéritif ou sur un dessert (baba au rhum, gâteau au chocolat).

Sables de la Gagnerie 2022

Anjou blanc



100% Chenin, sol limono-sableux profond sur sous-sol de sables et petits galets, lieu dit « la Gagnerie », sur la commune de Juigné sur Loire.

Une seule parcelle de 0,75 ha, âge : 42 ans, rendements : 50 hl/ha.

Conditions du millésime 2022 : petit gel de printemps début avril, printemps et été très secs et chauds.

Cuvée parcellaire d'une série de 4 cuvées d'Anjou Blanc.



Récolte manuelle le 15 septembre, en caissettes de 15 kg, chargement du pressoir en une fois avec tapis élévateur pour préserver la qualité des raisins, pressurage pneumatique long (4h), séparation et tri des jus de pressurage, débourbage statique de 12h à froid, fermentation en cuve d'une dizaine de jours à 15°-16° avec levures indigènes.

Soutirage et élevage sur lies fines pendant 6 mois avant filtration.

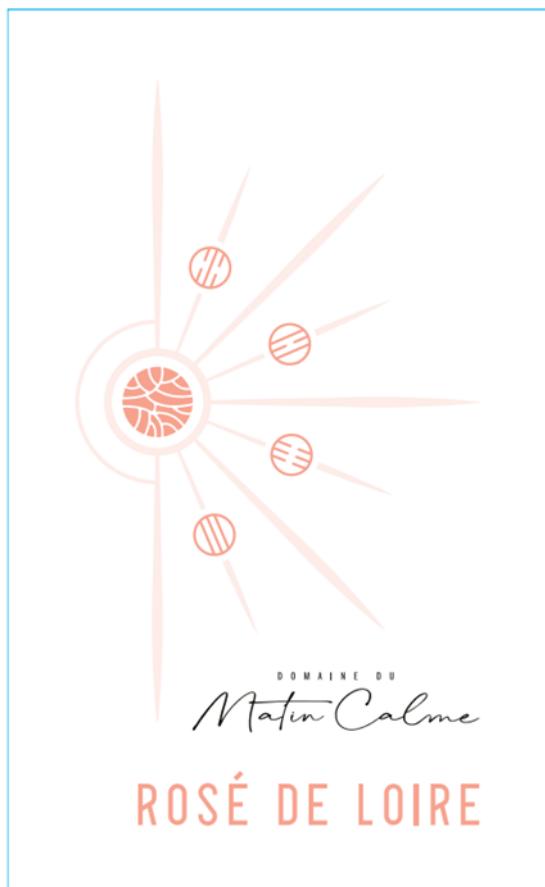
Mise en bouteille le 10 mars 2022.



Couleur jaune or pâle, nez très fruité avec arômes de fruits blancs et d'agrumes avec pointe florale, bouche ronde et finale douce. Idéal en apéritif ou sur une viande blanche aux saveurs exotiques (poulet à l'ananas).

Rosée de Loire 2022

Domaine du Matin Calme



80% Grolleau noir, 20% Gamay noir, sol limono-sableux profond sur sous-sol de sables et petits galets, lieu dit « la Gagnerie », sur la commune de Juigné sur Loire.

Deux parcelles pour 0,95 ha, moyenne d'âge : 50 ans, rendements : 61 hl/ha.

Conditions du millésime 2022 : petit gel de printemps début avril, printemps et été très secs et chauds.



Récolte manuelle le 9 septembre, en bennes, chargement du pressoir avec tapis élévateur, pressurage pneumatique long (4h), séparation et tri des jus de pressurage, débourbage statique de 12h à froid, fermentation en cuve d'une dizaine de jours à 13°-14° avec levures sélectionnées.

Soutirage et élevage sur lies fines pendant 6 mois avant filtration.

Mise en bouteille le 13 mars 2022.



Couleur rose saumon, nez très fruité avec arômes de pamplemousses et petits fruits rouges, bouche ronde et suave. Idéal en apéritif et sur des grillades d'été (araignée de porc marinée), et accompagne parfaitement une salade de fruits frais.

Vin de France rouge 2022

Grolleau noir



100 % Grolleau noir, sol limono-schisteux, moyennement profond sur sous-sol de schistes et de quartz, lieu dit « le Champ des Pas », sur la commune de Juigné sur Loire.

Une parcelle de 0,35 ha, âgée de plus de 70 ans, rendements : 45 hl/ha.

Conditions du millésime 2022 : petit gel de printemps début avril, printemps et été très secs et chauds.



Récolte manuelle le 13 septembre, en caissettes, chargement de la vendange entière directement dans la cuve avec tapis élévateur, inertage de la cuve au CO₂ puis macération carbonique : fermentation indigène, interne aux baies autour de 18°. Ecoulage, assemblage des jus d'égouttage et de presse puis fin de la fermentation.

Soutirage et élevage sur lies fines pendant 6 mois avant filtration.

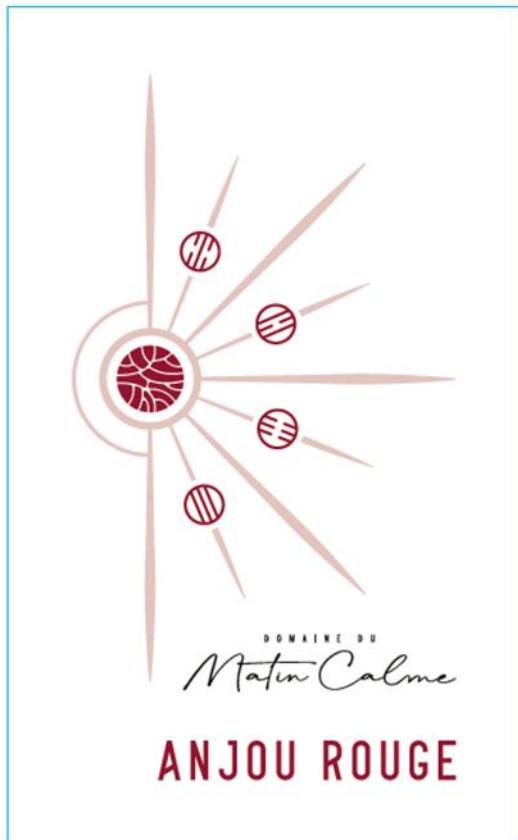
Mise en bouteille le 10 mars 2022.



Couleur rouge-pourpre, nez de fruits rouges et de poivre, bouche souple et ronde avec de légers tanins. Idéal en apéritif, sur une planche de charcuterie et de légumes marinés ou des grillades (saucisse au couteau).

Anjou rouge 2022

Domaine du Matin Calme



80% Grolleau noir, 20% Gamay noir, sol limono-sableux profond sur sous-sol de sables et petits galets, lieu dit « la Gagnerie », sur la commune de Juigné sur Loire.

Deux parcelles pour 0,95 ha, moyenne d'âge : 50 ans, rendements : 61 hl/ha.

Conditions du millésime 2022 : petit gel de printemps début avril, printemps et été très secs et chauds.



Récolte manuelle le 27 septembre, en bennes, vendange égrappée puis encuvée avec une pompe à vendange. Fermentation entre 25° – 28°, un délestage en début de fermentation, remontage à l'air matin et soir. Cuvaison totale de 18 jours puis pressurage, jus de goutte réservé pour cette cuvée.

Soutirage et élevage sur lies fines en cuve pendant 6 mois avant filtration.

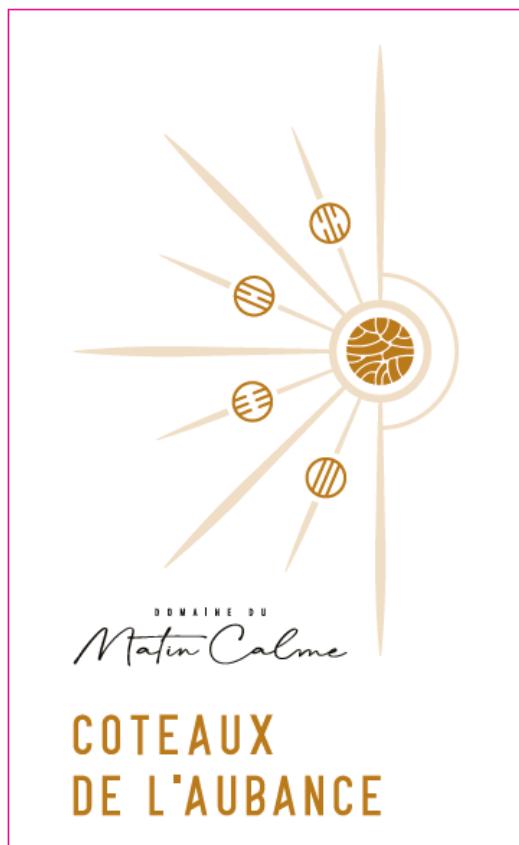
Mise en bouteille le 10 mars 2022.



Couleur rouge grenat intense, arômes de fruits rouges, bouche ronde et structurée. Idéal sur des viandes rouges grillées ou en sauces (rôti de bœuf, bœuf bourguignon), fromages à croutes fleuries (camembert de Normandie).

Coteaux de l'Aubance 2022

Domaine du Matin Calme



100 % Chenin, sol limono-argileux peu profond sur sous-sol de rhyolites et de phtanites, lieu dit « le Cahier » sur la commune de Mozé sur Louet.

Une parcelle de 1,75 ha, moyenne d'âge : 25 ans, rendements : 30 hl/ha.

Conditions du millésime 2022 : petit gel de printemps début avril, printemps et été très secs et chauds.



Récolte manuelle en trois passages : les 6, 10 et 18 octobre, en bennes, chargement du pressoir avec tapis élévateur, pressurage pneumatique très long (6h), séparation et tri des jus, débourbage statique de 12h à froid, fermentation en cuve d'une dizaine de jours à 20° avec levures indigènes.

Soutirages et élevage sur lies fines en cuve pendant 6 mois avant filtration.

Sucres résiduels : 93 g/l

Mise en bouteille le 27 mars 2022.



Couleur jaune or, nez de fruits exotiques (mangue, ananas, passion), bouche avec un beau velouté et une finale fraîche. Idéal en apéritif ou pour accompagner vos foie gras, fromages à pâtes persillées (Roquefort, Bleu de Gex) et desserts aux agrumes (tarte au citron, gâteau à l'orange)