



Domaine Valentin DEZE

Saumur
Champigny

&
Chinon



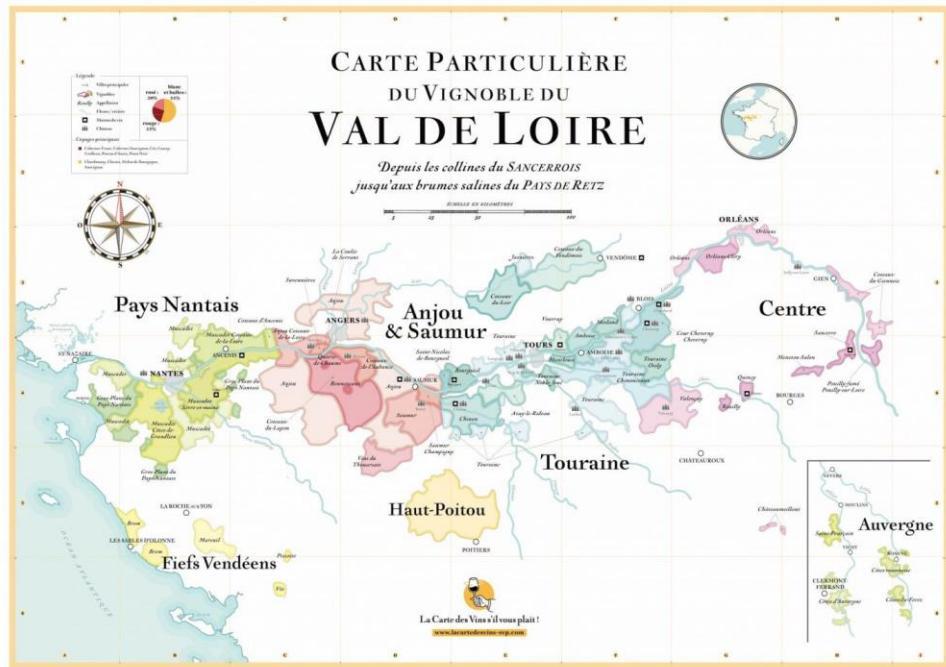
Le 30 Janvier 2025

Alain LEGOUEZIGOU

Valentin DEZE

Les appellations
SAUMUR
CHAMPIGNY et
CHINON font parties
du vignoble du Val
de Loire.

Elles sont situées
respectivement dans
l'Anjou & Saumur et
la Touraine



L'Anjou-Saumur et la Touraine

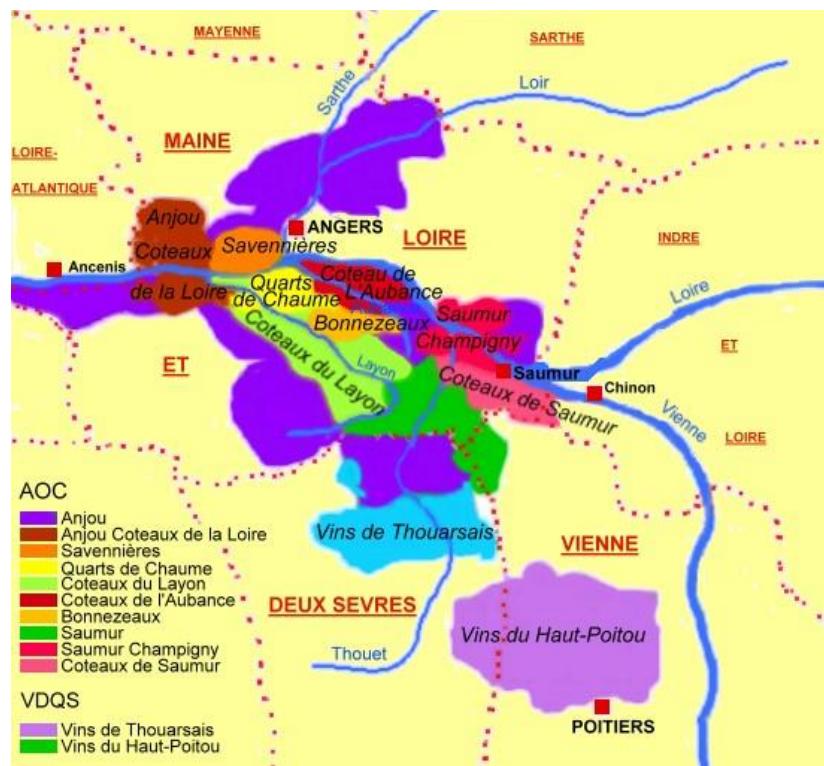
Ces deux régions de Saumur et de Chinon ont en commun le cabernet franc, le chenin et un terroir calcaire. Mais leurs vins expriment des caractères différents.

L'INFLUENCE DE LA LOIRE

Vignoble au terroir morcelé et hétérogène, **Chinon** est marqué par la proximité de la Loire et de son affluent, la Vienne. Le calcaire du Turonien (présence de coquillages fossiles) forme le socle de son sous-sol et signe la personnalité de vins austères et fins qui nécessitent du temps pour se livrer. Si les rouges sont très largement dominants, les rares blancs ne manquent pas d'intérêt

En suivant la Loire vers l'ouest, on atteint le vignoble de Saumur, soumis à un climat plus doux. L'influence du fleuve, plus proche, pèse sur la maturité des raisins. Si nous retrouvons ici le calcaire du Turonien, les sols plus profonds donnent aux vins de Saumur plus de soyeux (la présence du calcaire ressort parfois dans les fins de bouche).

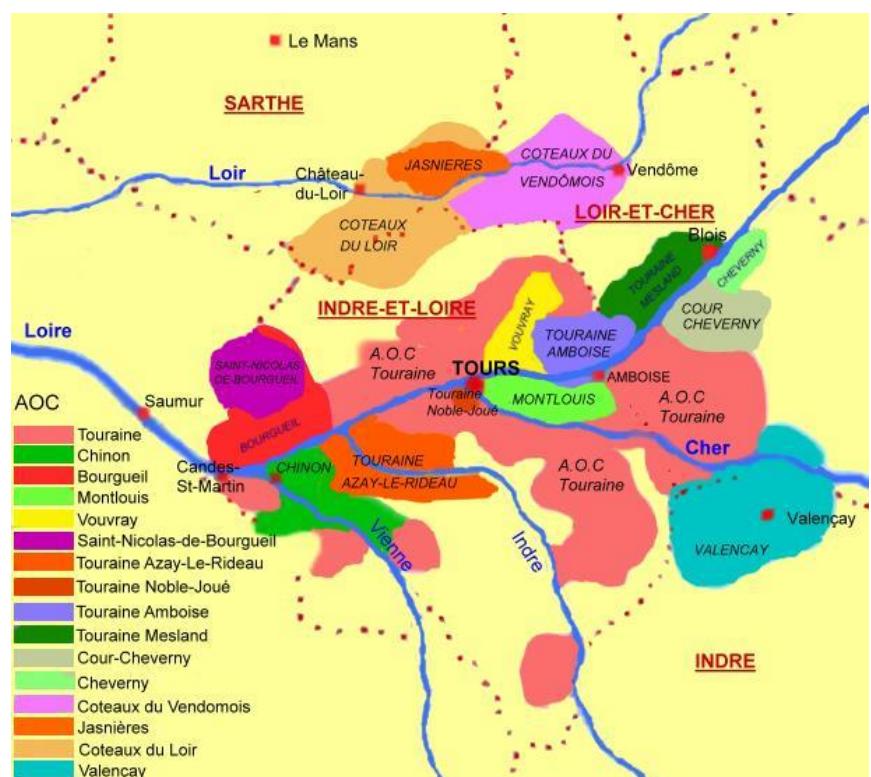
Anjou & Saumur



Située dans le Maine-et-Loire, l'appellation **Saumur-Champigny** couvre environ 1500 hectares. Le vignoble de Saumur, qui s'étend sur les coteaux de la rive gauche de la Loire, traverse les communes de Chacé, Dampierre-sur-Loire, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr en Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant et Varrains.

Touraine

Le vignoble de l'AOC Chinon est situé autour de la ville de Chinon, incluant les deux rives de la Vienne et jusqu'au confluent de la Loire, s'étend sur 26 communes d'Indre-et-Loire. La surface représente 2 300 hectares



L'AOC Saumur-Champigny est strictement réservée à la production de vins rouges, contrairement à l'**AOC Chinon** qui produit des vins dans les trois couleurs (rouge, rosé, blanc)

Cépages du Saumur Champigny :

- Le Cabernet Franc, qui représente 99% du vignoble de Saumur-Champigny, peut être complété des deux cépages secondaires que sont :
 - le Pineau d'Aunis et
 - le Cabernet Sauvignon.

Cépages du Chinon :

- Les vins rouges et rosés : - cépage principal : cabernet franc
 - cépage accessoire : cabernet-sauvignon.
- Les vins blancs sont issus du cépage chenin.

Cépage roi des vins ligériens, le Cabernet Franc offre des vins fruités sur des notes de fruits rouges et fruits noirs (framboise, cerise, groseille, mûre et cassis).



Les vins issus du cépage chenin sont généralement caractérisés par une belle acidité, une structure élégante et une bonne capacité de vieillissement.



Domaine valentin DEZE

L'Exploitation :

Le Domaine Valentin DEZE a été créé en 2016 avec l'acquisition d'environ 2 hectares de vignes en Appellation Saumur Champigny qui étaient exploités en parallèle d'une activité salariale dans un autre Domaine viticole de l'appellation (Chef de production vigne et vin). A ce moment-là, une seule cuvée était produite ; le Saumur Champigny « Les 6 Chemins ».

En Janvier 2020, suite au départ en retraite de son papa, Valentin s'installe à titre principal et quitte son activité de salarié. Il reprend la moitié de l'exploitation familiale soit environ 17Ha50 de vigne en AOP Saumur Champigny où sont cultivés 3 cépages différents (Cabernet Franc, Chenin et Chardonnay).

Puis dans l'été 2020, l'exploitation s'agrandit avec la reprise de 5Ha de vigne en appellation Chinon suite au décès d'un de ses amis. A partir de ce moment-là, l'exploitation comprend deux lieux de vinification (Champigny et St Germain sur Vienne) ainsi que deux lieux de commercialisation. En 2022, 1 Ha 50 de Chenin sera planté pour arriver à une surface totale en AOP Chinon de 6Ha50.

Le Domaine s'étend donc sur une superficie totale de 24 Ha de vigne réparti sur 7 communes différentes et 2 départements (Maine et Loire et Indre et Loire). Une partie de la production est vendue à une cave coopérative en raisin et l'autre partie est vinifiée et commercialisée par Valentin.

Le Domaine à un objectif de respect maximum de l'environnement, c'est donc pour cela qu'il est labelisé HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) depuis 2020. Pour aller plus loin dans cette démarche, des haies ont été plantées et des couverts végétaux (engrais vert) sont semés tous les hivers dans les vignes. Cela permet le développement de la biodiversité bénéfique au bien-être de nos vignes.

Les Terroirs :

Même si les cépages des Appellations Saumur Champigny et Chinon sont identiques, les types de sols eux sont totalement différents. Nous allons retrouver des terroirs argilo-calcaires ou argilo-limoneux dans le Saumurois tandis que ce sera plutôt argilo-sableux et graveleux dans le Chinonais.

Les différences de terroir se retrouveront évidemment lors de la dégustation et se traduiront par des couleurs plus ou moins intense mais aussi des structures et tenues en bouche différentes.

Les Cuvées :

Deux types de vins sont produits ; les vins tranquilles et les vins effervescents.

La gamme de vins tranquilles est composée de 5 cuvées de Chinon (2 Blancs, 1 Rosé et 2 Rouges) et 2 cuvées de Saumur Champigny (2 Rouges).

Concernant les vins effervescents, nous avons un Crémant de Loire Blanc et un Crémant de Loire Rosé le tout en Extra Brut.

Certaines années, une cuvée de blanc moelleux peut être produite (Coteaux de Saumur).



La Commercialisation :

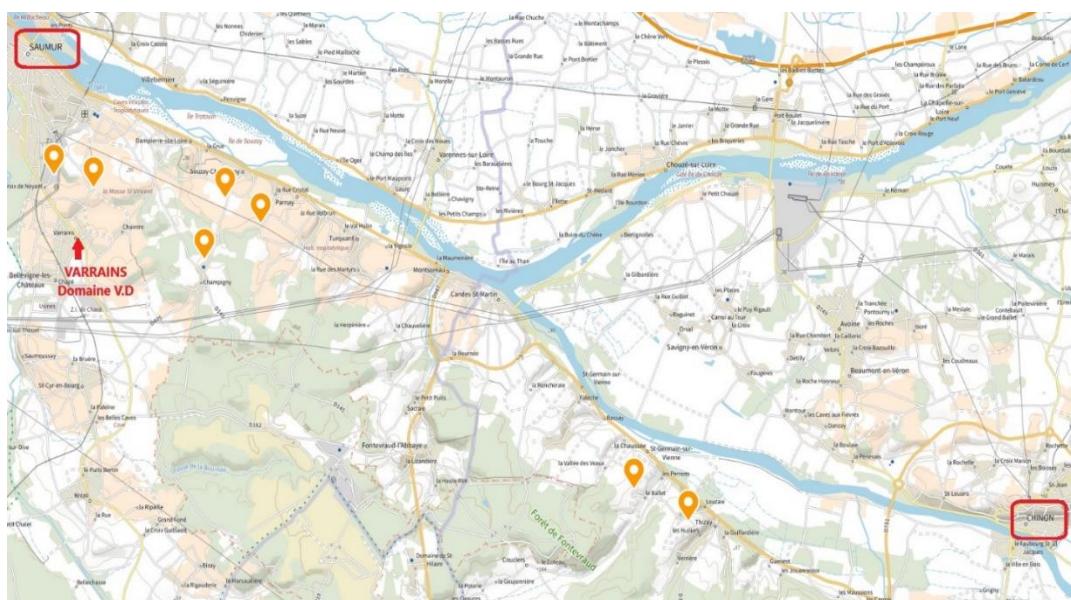
La commercialisation se fait essentiellement au Domaine à deux endroits différents (St Germain sur Vienne et Varrains). La clientèle particulière représente environ 85% des ventes et les 15% restant sont les CHR (Cave, Hôtel et Restaurant). Les vins sont conditionnés et commercialisés sous différentes formes suivant les cuvées ; Vrac, Bag in Box et Bouteille.

Localisation :

En Août 2023, Valentin rachète une ancienne exploitation viticole (uniquement des bâtiments) avec pour objectif d'y installer le siège de l'exploitation mais surtout de pouvoir vinifier légalement les 2 appellations produites sur un seul et même site.

L'exploitation est donc basée sur la commune de VARRAINS au bord de la Départementale 93 (proche de Saumur) dans le Maine et Loire.

Adresse : [27 Rue de la Poterne, 49400 Varrains](https://www.google.com/maps/place/27+Rue+de+la+Poterne,+49400+Varrains/@47.411111,0.455556,17z)



FICHE PRODUIT

Les
Vaurenguards
2022

CHENIN
CHINON



APPELATION : Chinon Blanc

MILLESIME : 2022

CEPAGE : 100% Chenin

TYPE DE SOL : Argilo-limoneux

GARDE : 2 à 3 ans

DEGUSTATION / ACCORDS : Cette cuvée est agréable à consommer à l'apéritif, avec des fruits de mers ou un poisson grillé.

FICHE PRODUIT



APPELATION : Chinon Blanc

MILLESIME : 2023

CEPAGE : 100% Chenin

TYPE DE SOL : Argilo-limoneux

ELEVAGE : Elevé 4 mois en fût de Chêne

GARDE : 8 à 10 ans

DEGUSTATION / ACCORDS : Cette cuvée est agréable à consommer à l'apéritif, avec des coquilles St Jacques, poisson en sauce, viande blanche et fromage (chèvre, conté, Roquefort...).

FICHE PRODUIT



APPELATION : Chinon Rouge

MILLESIME : 2023

CEPAGE : 100% Cabernet Franc

TYPE DE SOL : Argilo-limoneux

GARDE : 5 à 7 ans

DEGUSTATION / ACCORDS : Cette cuvée est agréable à consommer avec des grillades, une viande rouge ou bien un fromage.

FICHE PRODUIT



SAUMUR CHAMPIGNY
APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR VALENTIN DÉZÉ
49 400 SOUZAY CHAMPIGNY - PORT 06 82 07 72 09 - FRANCE
750ml
13,5%
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES L1900698

APPELATION : Saumur Champigny

MILLESIME : 2022

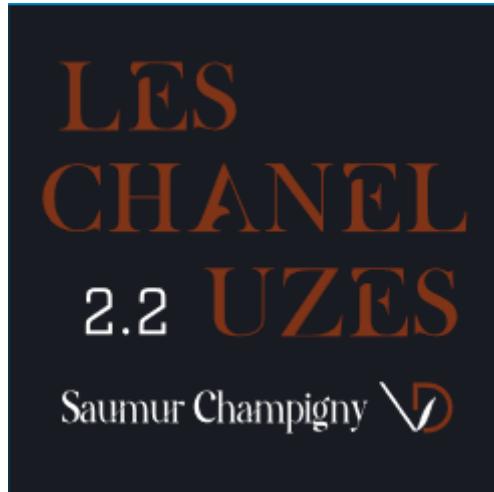
CEPAGE : 100% Cabernet Franc

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

GARDE : 5 à 7 ans

DEGUSTATION / ACCORDS : Cette cuvée est agréable à consommer avec une viande rouge, viande blanche ou bien un fromage.

FICHE PRODUIT



APPELATION : Saumur Champigny

MILLESIME : 2022

CEPAGE : 100% Cabernet Franc

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

GARDE : 8 à 10 ans

DEGUSTATION / ACCORDS : Cette cuvée est agréable à consommer avec une viande rouge, un magret de canard, un morceau de gibier ou bien un fromage.

FICHE PRODUIT



APPELATION : Crémant de Loire Rosé

MILLESIME : 2023

CEPAGE : 100% Cabernet Franc

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

GARDE : 3 ans

DEGUSTATION / ACCORDS : Cette cuvée est agréable à consommer à l'apéritif ou bien sur un dessert à base de fruit rouge ou chocolat.