



Sortie annuelle des **Echansons ligériens**

17 mai 2014

(I)

A photograph of a vineyard with rows of grapevines supported by metal stakes. In the background, a small stone tower with a dark roof sits on a hill under a clear blue sky. Green leaves of a tree are visible in the upper left foreground.

1^{ère} partie

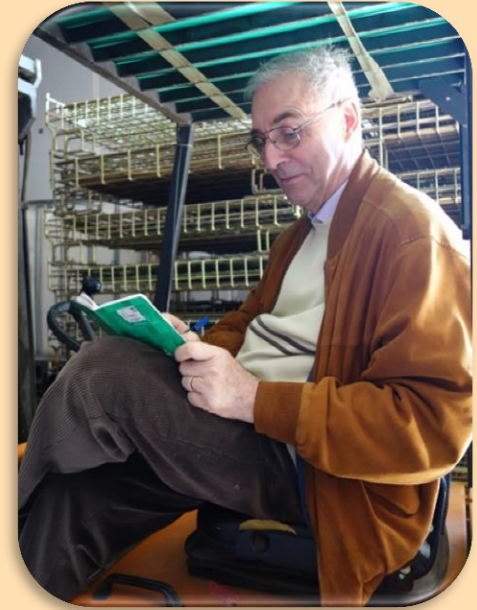
CHATEAU
DE LA
MULONNIÈRE

Domaine viticole

Vente à la propriété
Accueil ➤

Voyage du 17 mai 2014

« Une belle journée en Anjou »

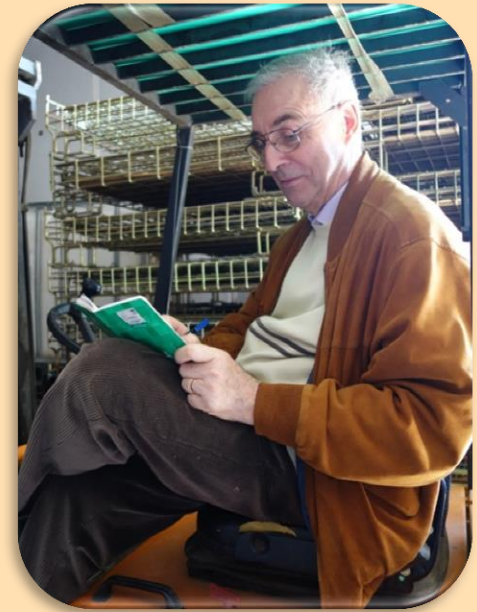


Cette année, point d'autocar, rendez-vous à partir de 9 h 30 au Château de la Mulonnière, à Beaulieu-sur-Layon, pour une visite du vignoble programmée à 10 h.

A l'heure dite, une trentaine d'échansons se retrouve donc pêle-mêle dans la cour du château sous un ciel radieux ensoleillé à souhait. La journée s'annonce bienheureuse.



C'est Guillaume, le responsable commercial, qui a la lourde charge de nous instruire. Celui-ci nous explique que le domaine appartient à la famille Saget, qui a ses racines à Pouilly-sur-Loire depuis 8 générations.



Le groupe Saget La Perrière possède 5 domaines en Val de Loire : un à Pouilly-sur-Loire, deux à Sancerre, un en Touraine et un en Anjou, le Château de la Mulonnière, acquis en 2002. Nous découvrirons plus tard que le groupe Saget La Perrière commercialise également du muscadet et des coteaux du Giennois.

Donc pas de vigneron passionné aux mains calleuses, seulement des employés.



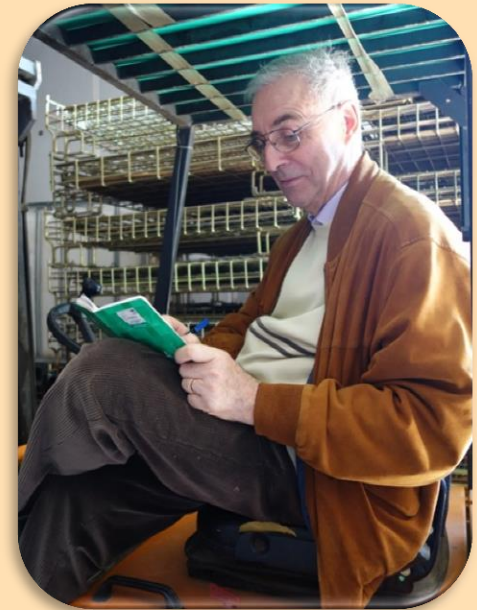
La Mulonnière couvre 35 ha répartis en savennières (4 ha), coteaux du Layon, coteaux du Layon Beaulieu et bonnezeaux, plus une parcelle riquiqui de quart de chaume (24 ares) produisant 600 bouteilles par an.

Le domaine produit une dizaine de vins différents, en fonction des années. Toutes en AOP.

Les cépages sont le chenin, le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le chardonnay et le pinot noir.

Nous escaladons le coteau jusqu'à une pimpante maison de vigne qui surprend les échantons par sa taille et son architecture. Probablement parce qu'elle surplombe le château.

En contrebas coule le Layon, rivière discrète et paisible qui favorise le développement de la pourriture noble, le botrytis.

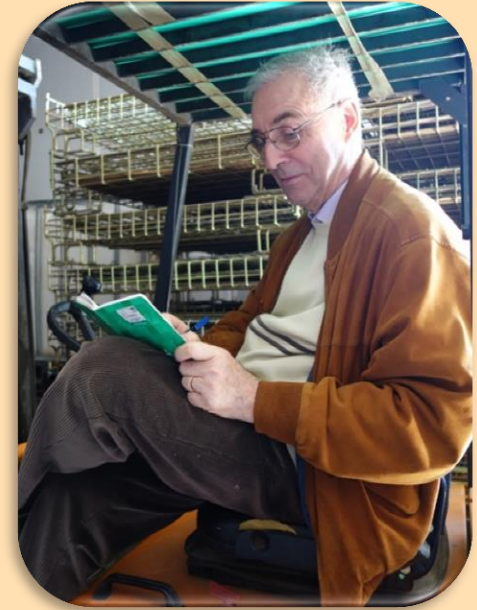




Le Layon



Le domaine ne fait pas partie des convertis au bio, mais il s'efforce de réduire l'usage des insecticides en utilisant des capsules de phéromones. Les phéromones sont des molécules sécrétées par les insectes (et la plupart des animaux, y compris l'homme) qui assurent la communication chimique entre les individus d'une même espèce.



Parmi les différentes phéromones produites, il y a les phéromones sexuelles. À la saison de reproduction, les insectes femelles sécrètent ces substances odorantes afin d'attirer les mâles. En agriculture, arboriculture et maraîchage, ce moyen de "communication" est utilisé pour lutter contre certains insectes ravageurs des cultures, essentiellement des lépidoptères (papillons) et des diptères (mouches).



En outre, le domaine utilise la technique de l'enherbement.

Si, par hasard parmi vous, quelques curieux passionnés de viticulture, lisant avidement ce compte-rendu, ignoraient l'intérêt de l'enherbement, l'épistolier va éclairer votre lanterne. Oyez, braves gens !

L'enherbement :

- est une source de matière organique et permet d'augmenter la vie biologique des sols,***
- a un effet décompactant du tissu racinaire et augmente la stabilité structurale, la porosité et la perméabilité du sol,***
- assure une protection de la surface du sol vis à vis de la pluie, et permet ainsi de limiter le ruissellement, les phénomènes d'érosion et les transferts de produits phytosanitaires,***
- permet de créer une niche écologique pour les auxiliaires prédateurs (qui mangent les insectes nuisibles).***

L'enherbement en exerçant une concurrence sur la vigne, permet de moduler son alimentation minérale et hydrique, et de contrôler sa vigueur et son rendement. Les conséquences sur la vigueur et le rendement sont plus ou moins fortes ou acceptables selon la fertilité du sol, l'état de vigueur ou d'alimentation de la vigne au départ.

La mise en place d'un enherbement permanent semé de graminées un inter rang sur deux seulement au lieu de tous les inter rangs, permet de limiter les baisses de vigueur et de rendement observées. Ce que les échansons présents ont pu constater de visu.

Outrepassant son simple rôle de gratte-papier, l'épistolier a ajouté d'autres éclaircissements pour préciser quelques points qui pourraient paraître obscurs à certains. Les vieux grognards de la confrérie peuvent évidemment sauter ces passages en italique.

Sur les 35 ha, 23 sont vendangés à la main, au moins deux fois. Si les conditions climatiques sont mauvaises, la vendange est effectuée le plus rapidement possible. Par contre, les bonnes années, la vendange peut durer jusqu'à la mi-novembre. Plus c'est long, plus c'est bon, c'est bien connu.

Ensuite, à partir de novembre jusqu'en mars, les vignes sont taillées. En mai, c'est-à-dire en ce moment, on ébourgeonne. Cette opération consiste à supprimer certaines pousses indésirables (gourmands, double et triple bourres ou pousses) situées sur le courson, la baguette et le bois de l'année précédente. Le viticulteur se fixe un nombre de départ de rameaux par pied et passe dans toute la parcelle pour supprimer les pousses en trop. Cette méthode permet, en partie, de réguler les rendements.

















Puis, en juin et juillet on procède au palissage. Celui-ci consiste à positionner les rameaux vers le haut, en les maintenant entre deux paires de fil. Il est fait dans le but d'améliorer la qualité et le rendement en augmentant l'efficacité de la photosynthèse.

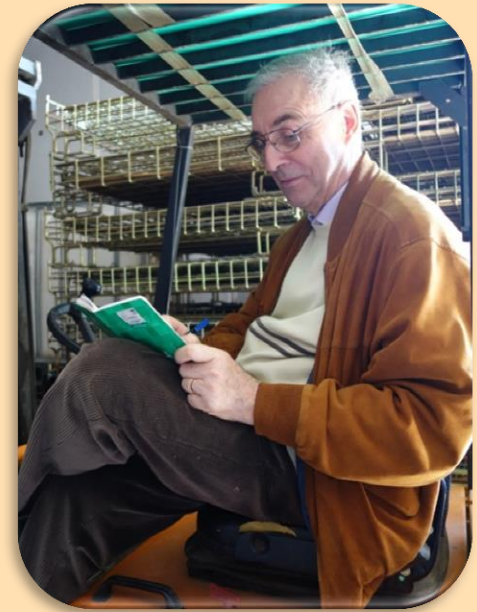
Ensuite on attaque le rognage, qui consiste à couper l'extrémité des rameaux en croissance de façon à former une haie bien régulière dans le but d'améliorer l'ensoleillement et l'aération des grappes en réduisant l'ombre portée d'un rang à l'autre, de supprimer les organes jeunes (bout de rameaux), plus sensibles au développement des maladies (mildiou, oïdium...) et de maintenir le port dressé des rameaux en réduisant leur longueur avant qu'ils ne soient retombants.

Enfin, l'effeuillage consiste à éliminer les feuilles situées à proximité des grappes pour augmenter leur ensoleillement et leur aération pour une meilleure maturation des baies et ainsi limiter le risque qu'elles soient atteintes par la pourriture grise.

Dans certains cas, il est procédé à une vendange verte.

En redescendant au château, nous constatons que les feuilles présentent des boursouflures, caractéristiques de l'oïdium. Les vignes sont en cours de traitement au soufre pour combattre ce fléau et les ouvriers ont attendu la fin de notre visite pour traiter la parcelle où nous nous trouvons. Ouf !

J'espère que ce blabla magistral ne vous a pas épuisé les neurones, car la leçon n'est point finie : il reste la visite du chai. Dans un grand hangar, de hautes cuves en inox alignées le long du mur à gauche, des cuves en composite à droite, et entre les deux, une rangée de fûts en chêne. Guillaume nous explique que 60 % des vins passent en barriques, et que les cuves en composite servent au stockage du vin avant la mise en bouteille.



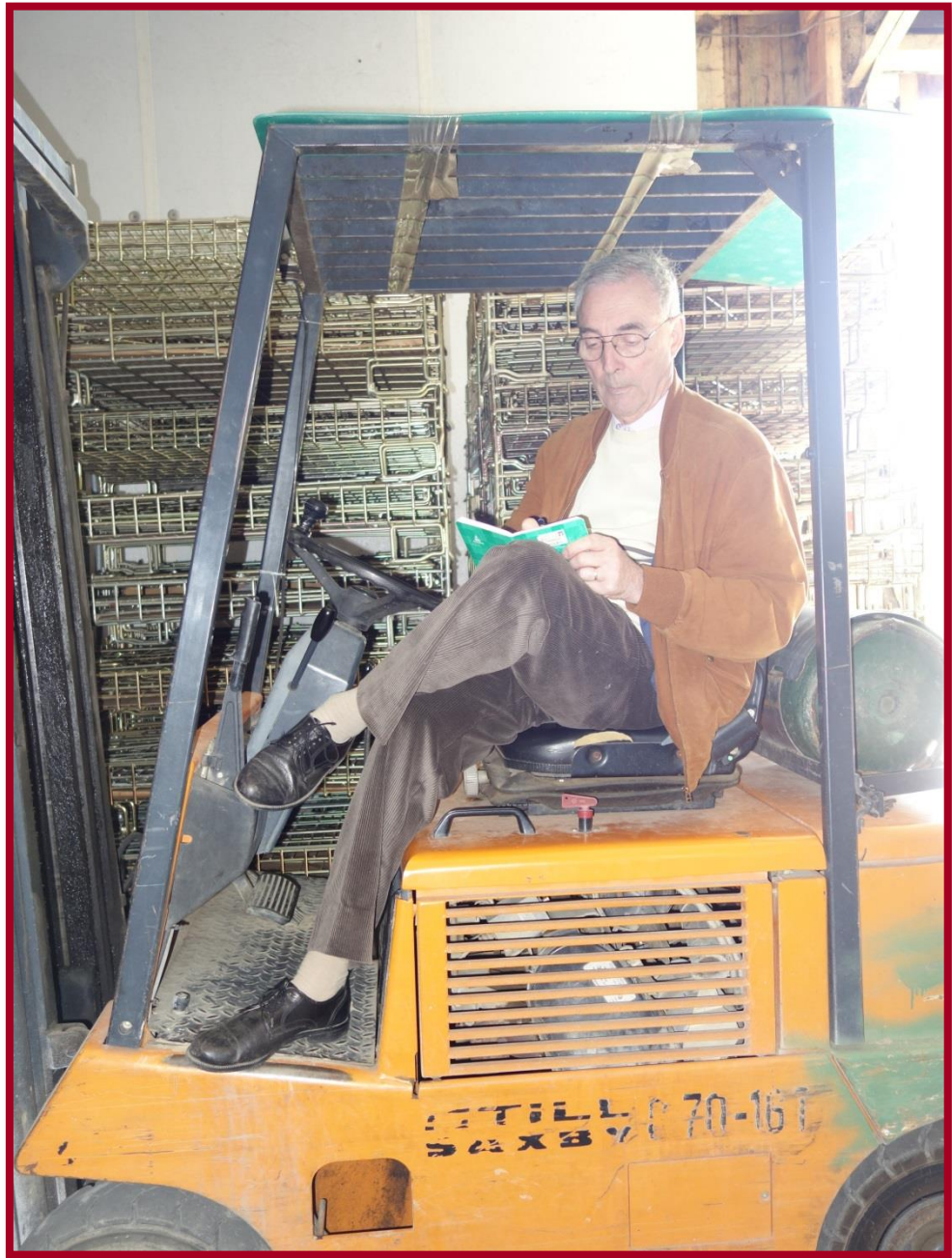
Le domaine n'a pas 25% de FN (Fûts Neufs), seulement une ou deux barriques neuves par an. Les raisins cueillis à la main sont égrappés.

Les savennières sont élevés à 70 % en cuves inox et 30 % en barriques pendant 12 mois. Les bonnes années, il est procédé à une macération pelliculaire, pour une meilleure extraction.

Pour garantir la meilleure qualité, deux credos : une vendange des raisins à maturité, bien dorés, et une macération lente. Nous verrons si le résultat obtenu est confirmé par nos palais délicats.



Plant attaqué par l'oidium





**Les jeunes ne sont plus
ce qu'ils étaient : de mon temps
ils cédaient leur place aux dames !**









Nous nous dirigeons vers la salle de dégustation, où des tables rondes nous attendent. Tout est prêt, les verres, les crachoirs, les feuilles de dégustation et les tarifs.

Avant d'attaquer, boute-en-train, le récit épique de cette matinée gustative, je voudrais vous glisser ce petit laïus extrait de la page web du domaine :

"Les paysages qui entourent le site du Château de la Mulonnière sont à l'image des terroirs dont ils sont faits : parmi les plus beaux que l'appellation et la terre de Loire peuvent offrir. Le charme, la douceur mais aussi la simplicité, l'évidence en sont les caractéristiques. Les vins leur ressemblent, complexes et profonds, ils sont une expression très juste des Coteaux du Layon, en cela bien conformes à la réputation d'excellence du village de Beaulieu sur Layon. Sols de schistes ardoisiers, vignes cultivées dans le plus grand respect comme un jardin, toute la sensibilité et la noblesse de la Loire s'exposent ici, grâce au travail attentif de l'homme..."

La dégustation s'annonce donc délectable, inoubliable, divine.









Journée dégustation du 17 Mai 2014
Confrérie Les Echansons Ligériens

Liste des vins en dégustation + BC

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal et Ville :

Désignation	Prix à la bouteille	Prix par carton	Nbre de Bouteilles	Total
1- Sancerre Blanc « Domaine de la Perrière » 2012	11,20 €	67,20 €		
2- Pouilly Fumé « Domaine Saget » 2012	11,20 €	67,20 €		
3- Anjou Blanc « Paradis Blanc » 2011	8,10 €	48,60 €		
4- Savennières « Château de la Mulonnière » 2009	9,10 €	54,60 €		
5- Savennières « l'Effet Papillon » 2011	14,80 €	88,80 €		
6- Petite Perrière Rosé « Domaine de la Perrière » 2013	5,50 €	33,00 €		
7- Coteaux du Giennois Rouge « Montagnes Blanches » 2012	5,90 €	35,40 €		
8- Anjou Rouge « Château de la Mulonnière » 2012	5,80 €	34,80 €		
9- Anjou Villages « Rouge Baiser » 2010	10,50 €	63,00 €		
10- Coteaux du Layon Beaulieu « A la Faveur de l'Automne » 2010	16,10 €	96,60 €		
11- Crémant de Loire Extra Brut « Barbule »	12,80 €	76,80 €		
Ou Crémant de Loire « Constellation » 2002 <i>(sur commande uniquement)</i>	18,00 €	108,00 €		
Total Commande				

Patatra ! Sur les 10 vins proposés il n'y a qu'un seul coteau du Layon ! Et avant d'arriver à cette promesse de céleste nectar il va falloir passer par 9 autres appellations, provenant de divers horizons en zigzags.

Consœurs, confrères, au travail !

- Sancerre blanc "domaine de la Perrière" 2012 : le nez est bon, typique du sauvignon.

- Pouilly fumé "domaine Saget" 2012. C'est le berceau du groupe Saget. On peut donc s'attendre au meilleur. Ce que confirme le guide Hachette des vins 2014 en lui donnant 2 étoiles, avec le commentaire suivant : *"Le domaine Saget propose ici une "confiserie de sauvignon", comme le résume un dégustateur (22 g/l de sucres résiduels). Entendez un pouilly-fumé empreint de fruits jaunes, de fruits exotiques et d'agrumes confits (abricot, litchi, citron). Une sensation de grande maturité qui se prolonge dans une bouche riche, douce et ample, soulignée par une pointe de vivacité. Une gourmandise à déguster sur un crottin de Chavignol ou sur une tarte aux fruits."*

Chers échantons, je vous pose donc la question : avons-nous vraiment dégusté le même vin ?



Domaine de la Perrière

SANCERRE

Appellation Sancerre Contrôlée

2012

Mis en bouteille au
DOMAINE DE LA PERRIÈRE
18300 Verdigny en Sancerre - Cher - France







- Anjou blanc "Paradis blanc" 2011 : 80 % de chenin et 20 % de chardonnay.

- Savennières "château de la Mulonnière" 2009 : grande année, épuisée chez la plupart des vignerons. Un savennières 2009, à 9,10 €, encore en stock, on peut donc s'attendre au pire. Hélas, mille fois hélas ! Passons vite au suivant. - Savennières "l'Effet papillon" 2011 passé en fût : nettement mieux, mais 14,80 € ! Renzo l'imagine bien avec une escalope milanaise. Perché non ?

- Petite Perrière rosé "domaine de la Perrière" 2013 : 100 % pinot noir. Un nez agréable, pour un vin d'été.

- Coteaux du Giennois rouge "montagne blanche" 2012 : 80 % pinot noir et 20 % gamay. Bof !

- Anjou rouge "château de la Mulonnière" 2012 : 100 % cabernet franc. Pas de doute c'est bien du cabernet franc, rugueux à souhait ! A attendre au moins quatre ans.

- Anjou village "Rouge baiser" 2010 : cabernet franc + cabernet sauvignon + fût, raisins triés, éraflés. Mais tout ça se paie : 10,50 € !

Après toutes ces agaceries mi-figue mi-raisin, difficile de croire que nous sommes à Beaulieu-sur-Layon. Mais tout vient à point pour qui sait attendre, nous arrivons enfin à la dégustation du cru local :







Mulonnière

CHÂTEAU DE LA

CHÂTEAU DE LA



CHÂTEAU DE LA

2011

L'effet Papillon

SAVENNIÈRES

- Coteau du Layon-Beaulieu "A la faveur de l'automne" 2010 : 100 % chenin vendangé en surmaturité. Renzo proteste à propos. Guillaume rectifie immédiatement : en pourriture noble très concentré : entre 17 et 20 ° d'alcool potentiel. Il ajoute que le schiste sur lequel poussent les vignes apporte de la fraîcheur au vin. (L'intervention de Renzo est intéressante, car l'AOP impose des vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble. Or la qualité du vin est bien supérieure s'il a été obtenu à partir de raisins arrivés à surmaturité par l'action de la pourriture noble. Il est donc important de savoir à quelle catégorie appartient le coteau du Layon que vous dégustez.)

Le nez est bon, l'attaque en bouche est agréable, pas trop sucrée. Malgré son fort alcool potentiel, ce vin ne titre que 12 °, c'est-à-dire le minimum autorisé pour l'appellation.

Pour ceux qui ne le sauraient pas, six noms peuvent être ajoutés à l'appellation coteau du Layon : Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Beaulieu-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, Faye-d'Anjou.



CHÂTEAU DE LA
Mulonnière

CHÂTEAU DE LA
2010
CHÂTEAU DE LA

À la faveur de l'Automne
COTEAUX DU LAYON BEAULIEU











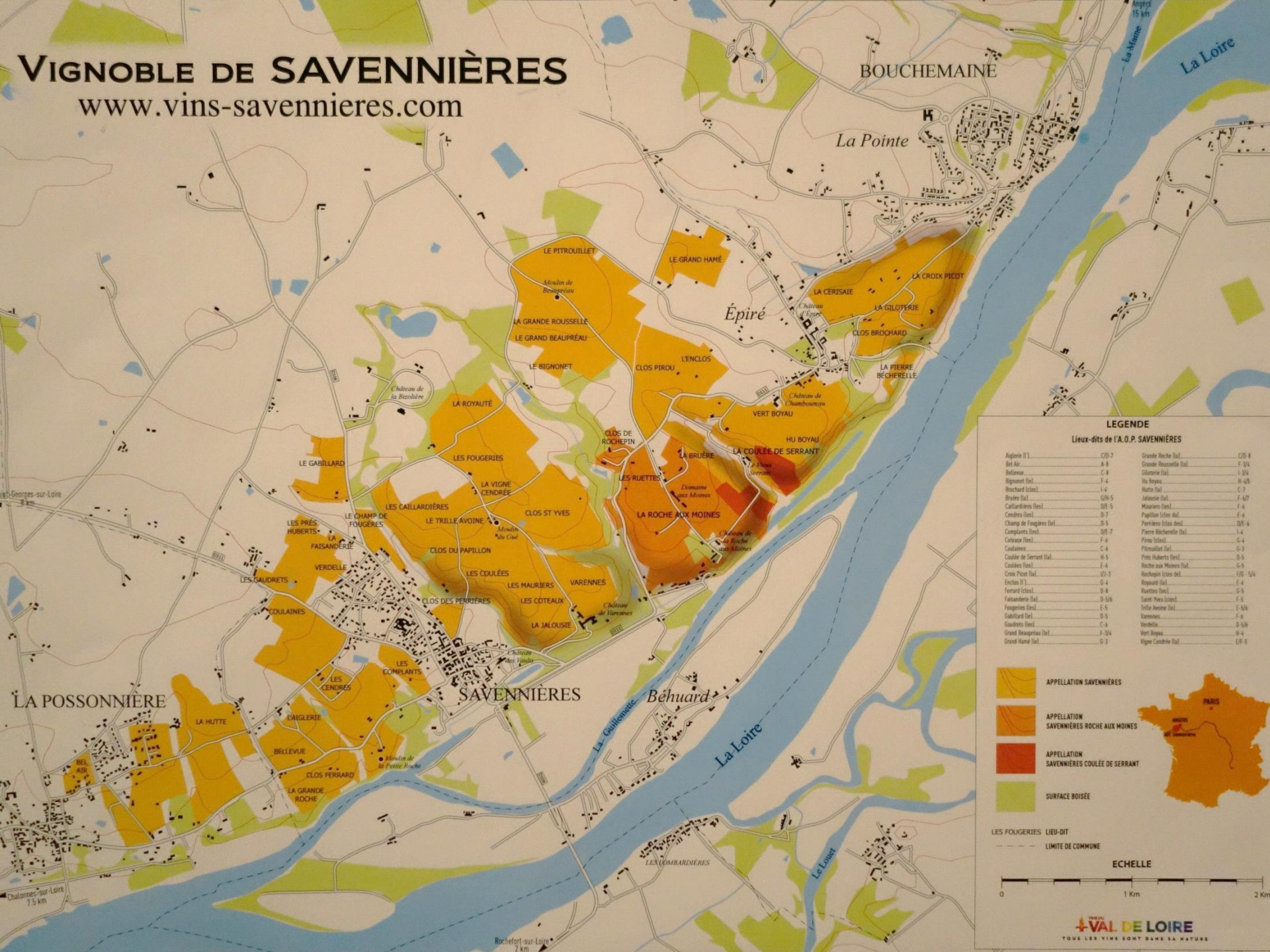






VIGNOBLE DE SAVENNIÈRES

www.vins-savennieres.com



LEGENDE

Lieux-dits de l'A.O.P. SAVENNIÈRES

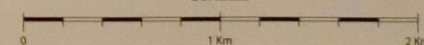
Aiglerie (l.)	C/D 7	Grande Roche (l.)	C/D 8
Bel Air	A 8	Grande Rousselle (l.)	F 3/4
Bellevue	C 8	Giloterie (l.)	F 3/4
Signonet (l.)	F 4	Ha Boyau	H 4/5
Bruchard (l.)	F 4	Hutte (l.)	C 7
Brive (l.)	C/D 5	Jalouse (l.)	F 4/7
Caillandres (l.)	C/D 5	Mauriers (l.)	F 4
Cendres (l.)	D 7	Pagillan (l.)	F 4
Champ de Fougères (l.)	D 5	Perris (l.)	C/D 4
Complants (l.)	C/D 7	Pierre Richemelle (l.)	F 4
Coulaun (l.)	F 4	Pres Huberts (l.)	C 4
Coulaun	C 5	Primault (l.)	C 3
Coulee de Serrant (l.)	H 5	Pres Huberts (l.)	D 5
Coulaun (l.)	F 4	Roche aux Moines (l.)	D 5
Croix Picot (l.)	D 3	Rochepin (l.)	F 3/4
Créant (l.)	C 4	Royau (l.)	F 4
Fontard (l.)	D 4	Ruette (l.)	C 5
Faisanderie (l.)	D 5/6	Saint Pons (l.)	F 5
Fougères (l.)	C 5	Telle Avoine (l.)	C 5/6
Gabillard (l.)	D 5	Varennes	F 4
Gaudou (l.)	C 4	Verdelles	D 5/6
Grand Rousillon (l.)	F 3/4	Vert Boyau	H 4
Grand Hamel (l.)	D 3	Vigne Cendrée (l.)	C/D 5

- APPELLATION SAVENNIÈRES
- APPELLATION SAVENNIÈRES ROCHE AUX MOINES
- APPELLATION SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT
- SURFACE BOISÉE

LES FOUGÈRES LIEU-DIT

--- LIMITE DE COMMUNE

ECHELLE



VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Appellation Coteaux du Giennois Contrôlée
COTEAUX DU GIENNOIS 2012
Montagnes Blanches



121211
BOTTILLÉ PAR BALLAND-CHAPUIS • PRODUIT DE FRANCE



Fiche d'appréciation des vins : que dire, sans le dire, tout en le disant ?



















Domaine
des grandes
Espérances



Barbule°°

Ce n'est que de l'eau !

**Le Grand Echanson taché !
Je ne veux pas voir ça !**



Fin de la 1^{ère} partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr