



Vins du val de Loire

Première partie :

Saumur



**Le Président ouvre la séance puis
il demande que l'on procède à la présentation des invités !**



**Claudine nous présente son frère Michel !
Yves tient à nous préciser que Michel est aussi son beau-frère !**

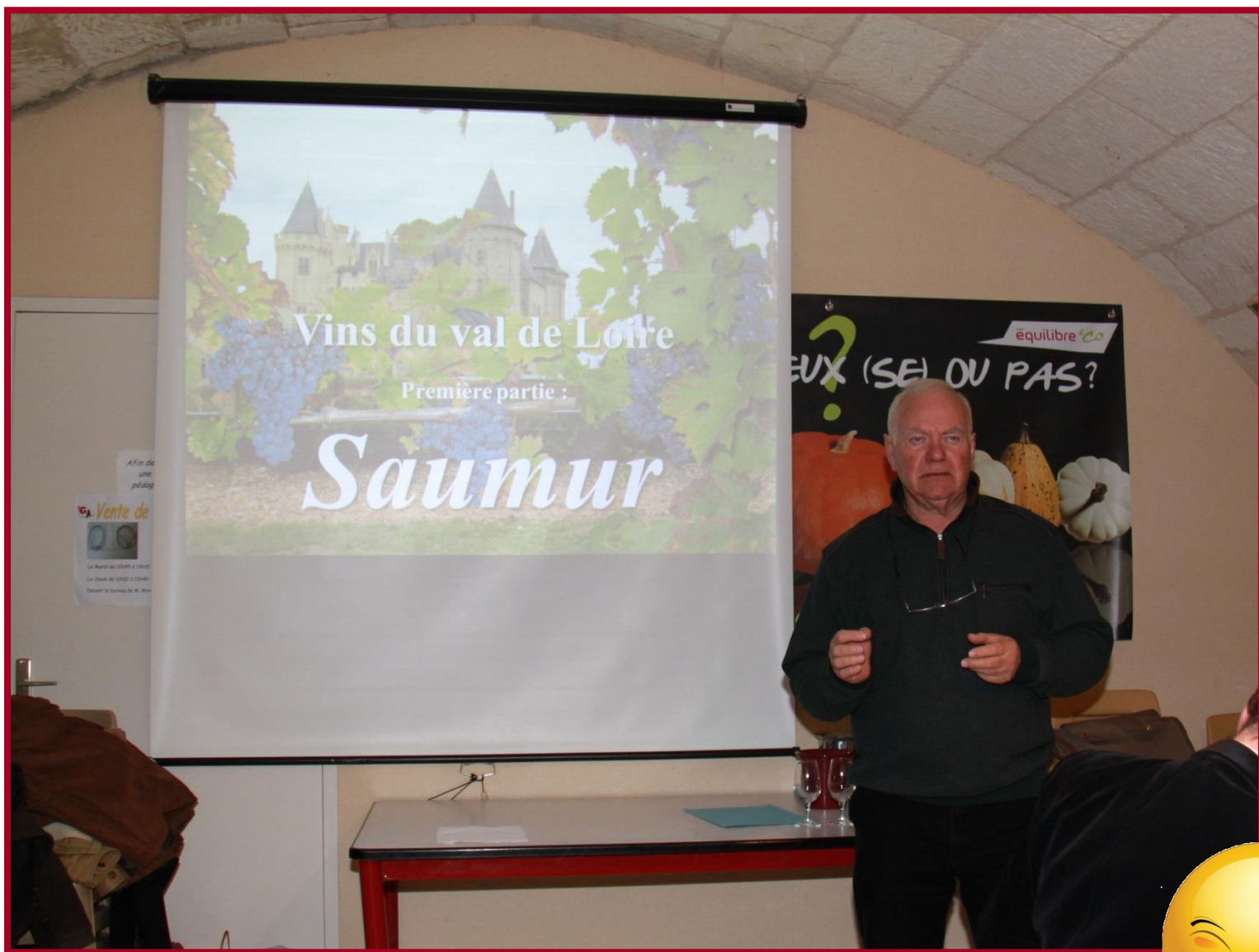


Les invités de Philippe : Nadège et André !



Les invités de Patrice B. : Yvon Cojean et Madame !

NDA : vous n'avez pas pu ne pas vous apercevoir que cette photo n'a pas été prise lors de la présentation des invités (j'avais raté la première prise de vue)



**Notre Maître de Chais peut commencer son exposé,
exposé placé sous le signe de la haute technologie !**





Une quarantaine de participants (re)découvrent les vins du Saumurois !



Présentation des terroirs, des cépages et des AOC du Saumurois



Petite interruption : les invités de Catherine arrivent enfin mais, en ce premier jour du printemps, nous ne pouvons que nous réjouir de l'irruption, même tardive, de cette bouffée de jeunesse !

[illegible]

7 AOC

Saumur blanc

Saumur rouge

Saumur Champigny

Saumur Puy Notre Dame

Cabernet de Saumur

Coteaux de Saumur

Saumur Brut

5 cépages

Cabernet Franc

Chenin

Pineau d'Aunis

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Les vins du Saumurois sélectionnés par notre Maître de Chais pour cette dégustation

	AOC	Nom	Dom/Producteurs	Année	Prix
1	Saumur Blanc	Vent du nord	Dom. des Guyons	2014	7,4
2	Id	La Charpentrie	Dom. du Collier	2011	39,5
3	Id	Clos de la Cerisaie	Clos Mélaric	2012	20,4
4	Cabernet de Saumur	Cuvée tradition	La Bonnelière	2013	5,85
5	Coteaux de Saumur	Coteaux de saumur	Dom. de la Salpêtrière	2009	16,4
PAUSE avec un Saumur et un Saumur-Champigny (qui feront l'objet d'une mise en bouteilles)					
6	Saumur Puy. N.Dame	Clos du Petit Chavannes	Dom. de L' Enchantoir	2011	11,4
7	Saumur Rouge	Clos de la Cerisaie	Clos Mélaric	2011	17,5
8	Id	Les Arboises	Guiberteau	2011	35,5
9	Id	Terres Pourpres	Dom. de l' Enchantoir	2012	6,4
10	Saumur-Champigny	L'Inconnu	Daheuiller	2014	8,4
11	Id	Vieilles Vignes	Ch. de Villeneuve	2011	16,4
12	Id	La Marginale	Dom. des Roches Neuves	2011	30,5



La dégustation commence
par les vins blancs

Saumur blanc

(AOC depuis 1936)

Sols	- tuffeau
Cépage	- Chenin (localement dénommé Pineau de la Loire)
Dégustation	- jeune il évoque les fruits exotiques, les agrumes, souvent le pamplemousse. En bouche, la franchise et la puissance du Chenin affirme une personnalité remarquable. Avec l'âge, il évolue vers des parfums iodés et développe en bouche une fraîche rondeur.
Accords	- très frais (de 8° à 10°) poissons - crustacés - coquillages - charcuteries froides - certains fromages
Evolution	- les plus beaux millésimes peuvent attendre de nombreuses années
Superficie	- 370 hectares
Production	- 2,8 millions bouteilles

VILLES ET VILLAGES CONCERNES (38)
(Saumur blanc)

27 en Maine-et-Loire

Artannes-sur-Thouet - Brézé - Brossay
Chacé - Cizay-la-Madeleine - Coudray-Macouard (le) - Courchamps
Distré - Doué-la-Fontaine - Epieds - Fontevraud l'Abbaye - Forges
Meigné - Montreuil-Bellay - Montsoreau - Parnay - Puy-Notre-Dame (le)
Rou-Marson - Saint-Cyr-en-Bourg - Saint-Just-sur-Dive - Saumur - Souzay-Champigny
Turquant - Ulmes (les) - Varrains - Vaudelnay - Verchers-sur-Layon (les)

9 en Vienne

2 en Deux-Sèvres

CÉPAGES

Chenin (minimum 80%)
Chardonnay

SAUMUR BLANC^{AOC}



SU¹a²ve
*et délicate,*²
SA BOUCHE³ RESTE
toujours fraîche.⁴

¹ **Suave** : vin présentant un équilibre parfait entre douceur et harmonie des arômes.

² **Délicat** : vin fin et bien équilibré.

³ **Bouche** : terme désignant l'ensemble des caractères perçus en bouche.

⁴ **Frais** : vin aromatique se consommant entre 8 et 10 degrés.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



(photo Web)

« *Domaine des Guyons* »

Franck et Ingrid Bimont



(photo Web)



« *Domaine du Collier* »
Antoine Foucault et Caroline Boireau





(photo Web)

« *Domaine Melaric* »

Aymeric Hillaire et Mélanie Cunin



(photo Web)

A photograph of a vineyard. In the foreground, a cluster of green grapes hangs from a vine, surrounded by large, green, serrated leaves. Some leaves show signs of aging or damage. In the background, a large, multi-towered castle with a grey stone facade and dark, conical roofs is visible. The sky is overcast and grey. The text "Suit un Cabernet" is overlaid in the center of the image.

Suit un Cabernet

Cabernet de Saumur

(AOC depuis 1964)

Sols	- tuffeau
Cépage	- issu du Cabernet franc
Dégustation	- robe rose très prononcé - rosé tendre et friand
Accords	- à servir frais (8° à 10°) apéritif - hors d'œuvre - volailles - plats d'été - plats épicés
Evolution	- à boire jeune (dans les deux ans)
Superficie	- 80 à 110 hectares
Production	- 600 à 800 000 bouteilles

VILLES ET VILLAGES CONCERNES (38) **(Cabernet de Saumur)**

27 en Maine-et-Loire

Artannes-sur-Thouet - Brézé - Brossay
Chacé - Cizay-la-Madeleine - Coudray-Macouard (le) - Courchamps
Distré - Doué-la-Fontaine - Epieds - Fontevraud l'Abbaye - Forges
Meigné - Montreuil-Bellay – Montsoreau - Parnay - Puy-Notre-Dame (le)
Rou-Marson - Saint-Cyr-en-Bourg - Saint-Just-sur-Dive - Saumur - Souzay-Champigny
Turquant - Ulmes (les) - Varrains - Vaudelnay - Verchers-sur-Layon (les)

9 en Vienne

2 en Deux-Sèvres

CÉPAGES

Cabernet franc
Cabernet Sauvignon

CABERNET DE SAUMUR^{AOC}

*l'œil vif*¹
ET FRAIS,²
*il n'est jamais mou.*³

¹ Œil vif : vin à la robe brillante.

² Frais : vin aromatique et légèrement acidulé se dégustant entre 10 et 12 degrés.

³ Mou : vin déséquilibré par son manque d'acidité.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



« *Domaine de la Bonnelière* »

Anthony et Cédric Bonneau





Et on termine la première partie
de la dégustation
par un moelleux

Coteaux de Saumur

(AOC depuis 1962)

Sols	- tuffeau
Cépage	- Chenin récolté à “surmaturation”
Dégustation	- la robe varie du jaune paille à l’ambre arômes de fruits confits, avec des dominantes d’abricot
Accords	- apéritif - foie gras - fromages persillés
Evolution	- plusieurs dizaines d’années en cave
Superficie	- 12 à 100 hectares
Production	- 25 000 à 150 000 bouteilles

VILLES ET VILLAGES CONCERNES (31) (Coteaux de Saumur)

20 en Maine-et-Loire

Brézé - Brossay
Chacé - Cizay-la-Madeleine - Coudray-Macouard (le) - Courchamps
Distré - Epieds - Fontevraud l'Abbaye - Meigné - Montsoreau
Parnay - Puy-Notre-Dame (le)
Saint-Cyr-en-Bourg - Saumur - Souzay-Champigny
Turquant - Ulmes (les) - Varrains - Verchers-sur-Layon (les)

9 en Vienne

2 en Deux-Sèvres

CÉPAGE

Chenin en vendanges tardives après surmaturation pour l'obtention de fruits concentrés,
voire de pourriture dite « noble »

COTEAUX DE SAUMUR^{AOC}

DOUX¹
*et brillant,*²
IL EST VOUÉ À
UN GRAND AVENIR.³

¹ Doux : terme s'appliquant à des vins sucrés.

² Brillant : désigne une robe limpide laissant apparaître les reflets de la lumière.

³ Grand avenir : désigne un vin ayant une grande capacité de garde.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



« *Domaine de la Salpêtrière* »

Luc Jourdain



Denis attribue un « secteur » à chaque sommelier !



équilibre co

OU PAS?

BITAC

SORTIE
DES ESCALIERS





**Côté hommes :
on note scrupuleusement les informations données par Patrice !**



Côté femmes on... papote !

NdA : les visages de ces dames ont été floutés afin de préserver leur incognito







Ce Coteaux de Saumur se présente en bouteille de 50 cl !









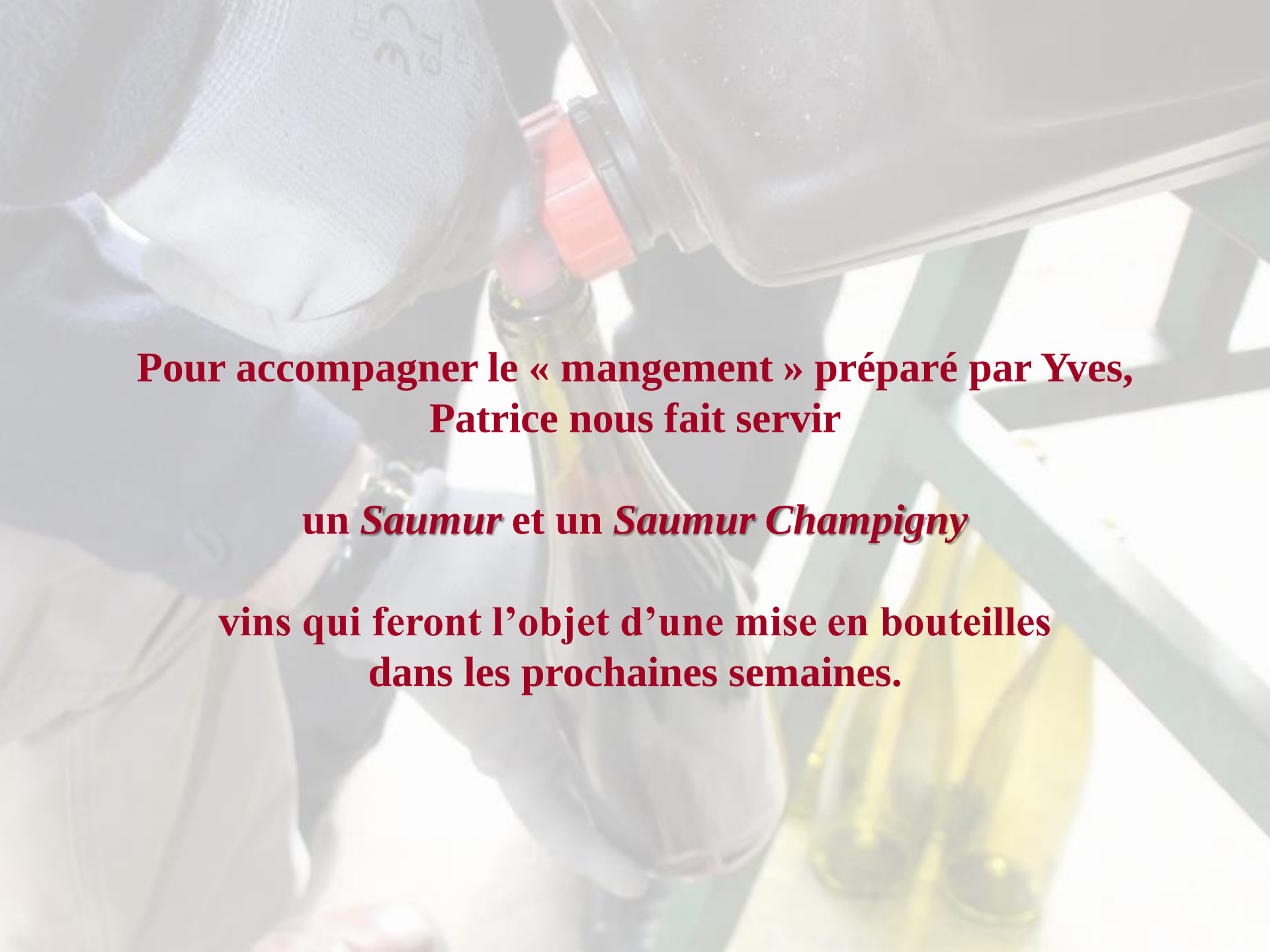




**Denis se serait-il trompé de « secteur »
ou bien veut-il gratifier un petit verni d'un « rab » de moelleux ?**



Trois blancs, un Cabernet, un moelleux

A person wearing a white lab coat is pouring a golden liquid, likely wine, from a large, clear plastic container with a red cap into a dark glass bottle. The scene is set in a laboratory or winery environment, with a metal frame visible in the background. The text is overlaid on the image in a dark red, serif font.

**Pour accompagner le « mangement » préparé par Yves,
Patrice nous fait servir**

un *Saumur* et un *Saumur Champigny*

**vins qui feront l'objet d'une mise en bouteilles
dans les prochaines semaines.**



Zut !

**Je ne me souviens plus
si le Champigny est
à droite ou à gauche !**



Stéphane compare les robes de ces vins en amateur éclairé !



Le Saumur rendrait-il agressif ?





Mais non,
c'est pour rire !



**Pendant l'entracte,
Jean-Louis fait la promo de son dernier roman : « *L'or de l'Inini* » !**



**Heureusement qu'Yves
a prévu un pot de rillettes
supplémentaire aujourd'hui !**

The image shows a lush green vineyard in the foreground, with rows of grapevines supported by wooden stakes. In the background, a large, historic stone castle with multiple towers and conical roofs stands prominently. The sky is overcast and grey. The text "La dégustation reprend avec les vins rouges" is overlaid in the center in a bold, red, serif font.

**La dégustation reprend
avec les vins rouges**

Saumur Puy-Notre-Dame

(AOC depuis 2008)

- | | |
|--------------------|---|
| Sols | - calcaires éocènes et jurassiques et argilo-sableux du Turonien |
| Cépage | - Cabernet franc (minimum 85%) et Cabernet Sauvignon |
| Dégustation | - vin puissant et harmonieux, arômes de fruits rouges (cassis, framboises...) |
| Accords | - plats en sauce - gibiers |
| Evolution | - peut être consommé dans sa jeunesse mais sa complexité se révèle après plusieurs années de garde (5/10 ans) |
| Superficie | - 1500 ha |
| Production | - 2000 hl |

VILLES ET VILLAGES CONCERNES (17)
(Saumur Puy-Notre-Dame)

12 en Maine-et-Loire

Brézé - Brossay - Cizay-la-Madeleine
Distré - Doué-la-Fontaine - Epieds - Meigné - Montreuil-Bellay
Puy-Notre-Dame (le) - Ulmes (les) - Vauldenay (le) - Verchers-sur-Layon (les)

5 en Vienne

CÉPAGES

Cabernet franc (minimum 85%) et **Cabernet Sauvignon**

SAUMUR
PUY-NOTRE-DAME^{AOC}

charpenté¹
ET PUISSANT,²
il se dévoile pourtant
RAFFINÉ.³

¹ Charpenté : vin bien constitué avec une prédominance tannique.

² Puissant : vin à la fois plein, corsé, généreux et jouissant d'un riche bouquet.

³ Raffiné : vin élégant et fin présentant des arômes subtils.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



(photo Web)

« **DOMAINE DE L'ENCHANTOIR** »

Pierre et Brigitte Van Den Boom



(photo Web)

Saumur Rouge

(AOC depuis 1936)

- | | |
|--------------------|--|
| Sols | - tuffeau et falun |
| Cépage | - issu du Cabernet franc |
| Dégustation | - le Saumur Rouge se pare d'une robe rubis fraîche et profonde. Friand et gouleyant, il exhale un bouquet de fruits rouges (framboise, cassis) et révèle parfois quelques notes épicées. |
| Accords | - viandes blanches ou rouges - gibiers - volailles - fromages frais ou affinés |
| Evolution | - plaisant dans sa jeunesse mais ses tannins fins et discrets peuvent le laisser patienter en cave de 3 à 10 ans selon les millésimes |
| Superficie | - 950 hectares |
| Production | - 7,3 millions de bouteilles |

VILLES ET VILLAGES CONCERNES (32)
(Saumur Rouge)

21 en Maine-et-Loire

Artannes-sur-Thouet - Brézé - Brossay
Cizay-la-Madeleine - Coudray-Macouard (le) - Courchamps
Distré - Doué-la-Fontaine - Epieds - Fontevraud l'Abbaye - Forges
Meigné - Montreuil-Bellay - Puy-Notre-Dame (le) - Rou-Marson
Saint-Just-sur-Dive - Saumur
Ulmes (les) - Varrains - Vauldenay (le) - Verchers-sur-Layon (les)

9 en Vienne

2 en Deux-Sèvres

CÉPAGE

Cabernet franc majoritairement (minimum 70%) et
Cabernet Sauvignon ou plus rarement **Pineau d'Aunis**

SAUMUR ROUGE^{AOC}

comme quoi
*un gourmand*¹
PEUT RESTER
FIN.²

¹ **Gourmand** : vin flatteur et aromatique.

² **Fin** : qualifie un vin dont les caractères aromatiques sont subtils, harmonieux et mesurés.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



« *Domaine Mélarc* »

Aymeric Hillaire et Mélanie Cunin





(photo Web)

« **DOMAINE GUIBERTEAU** »

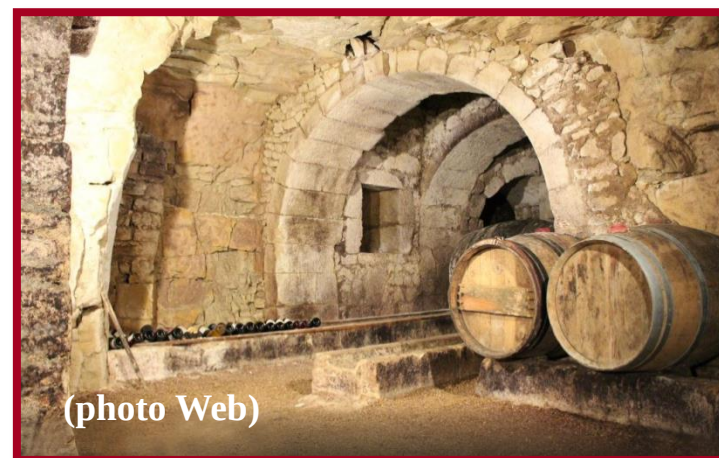
Romain Guiberteau



(photo Web)



« **DOMAINE DE L'ENCHANTOIR** »
Pierre et Brigitte Van Den Boom



Saumur Champigny

(AOC depuis 1957)

Sols	- tuffeau
Cépage	- Cabernet franc
Dégustation	- robe rubis intense arômes de fruits rouges et de baies brunes après quelques mois d'élevage en bouteille
Accords	- à servir entre 13 et 16° tout un repas - charcuterie - grillades - volailles - plats en sauce
Evolution	- selon le millésime et la vinification son fruit offre un plaisir immédiat et les années affineront encore sa rondeur
Superficie	- 1 550 hectares
Production	- 11,5 millions de bouteilles

VILLES ET VILLAGES CONCERNES (9)
(Saumur Champigny)

9 en Maine-et-Loire

Chacé - Dampierre-sur-Loire - Montsoreau - Parnay
Saint-Cyr-en-Bourg - Saumur - Souzay-Champigny
Turquant - Varrains

CÉPAGES

Cabernet franc soit en monocépage soit
en assemblage (minimum 85%) avec le **Cabernet Sauvignon** et **Pineau d'Aunis**

SAUMUR^{AOC}
Champigny

toujours franc,
IL SAIT POURTANT
être souple.²

¹ Franc : désigne un vin sans défaut ni ambiguïté.

² Souple : vin dans lequel la rondeur l'emporte sur l'astringence.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



(photo Web)

« **DOMAINE DES VARINELLES** »

Laurent Daheuller



(photo Web)



(photo Web)

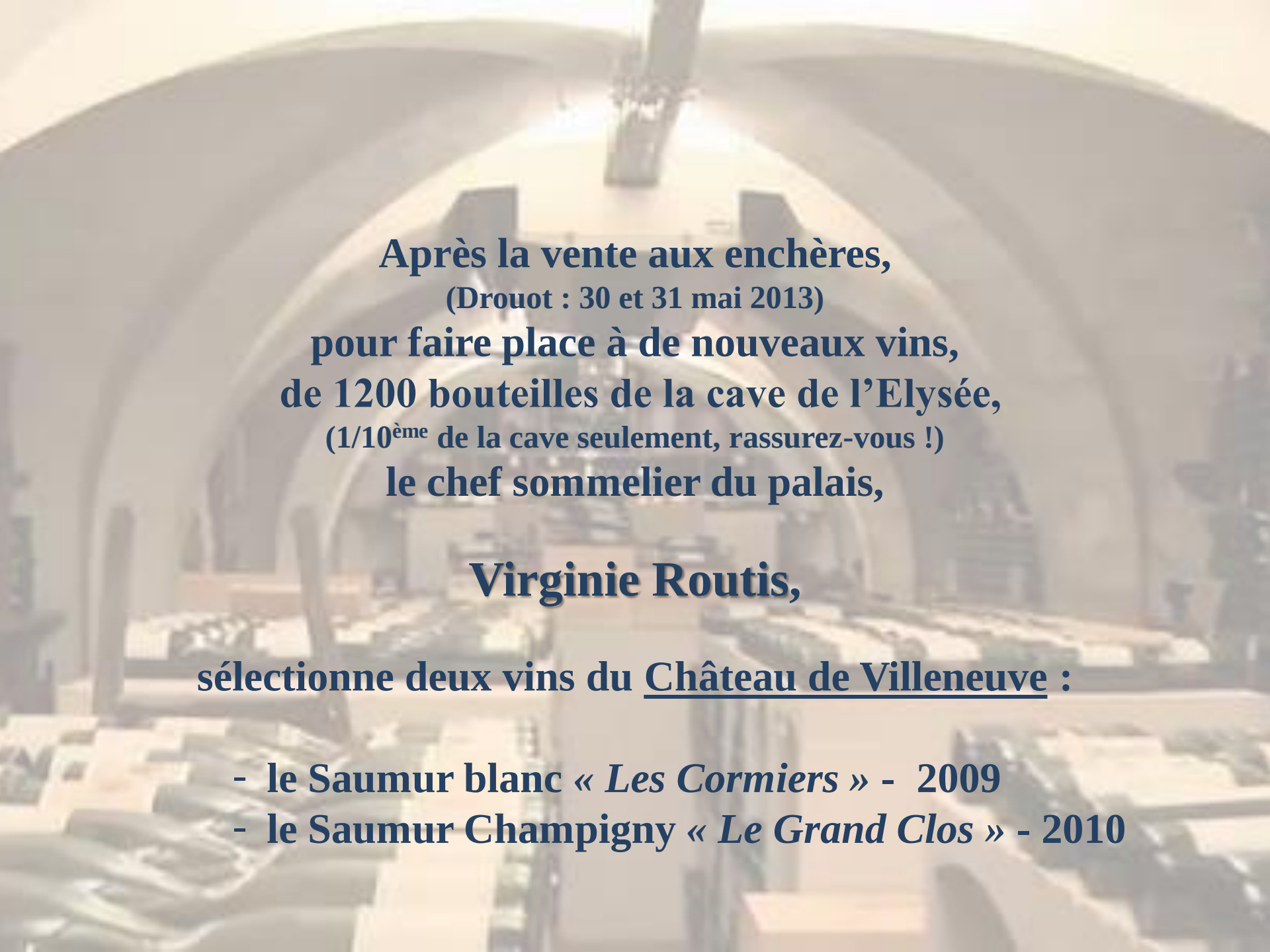
« *Château de Villeneuve* »

Jean-Pierre Chevallier



(photo Web)





**Après la vente aux enchères,
(Drouot : 30 et 31 mai 2013)
pour faire place à de nouveaux vins,
de 1200 bouteilles de la cave de l'Elysée,
(1/10^{ème} de la cave seulement, rassurez-vous !)
le chef sommelier du palais,**

Virginie Routis,

sélectionne deux vins du Château de Villeneuve :

- le Saumur blanc « *Les Cormiers* » - 2009**
- le Saumur Champigny « *Le Grand Clos* » - 2010**



(photo Web)

« **DOM. DES ROCHES NEUVES** »

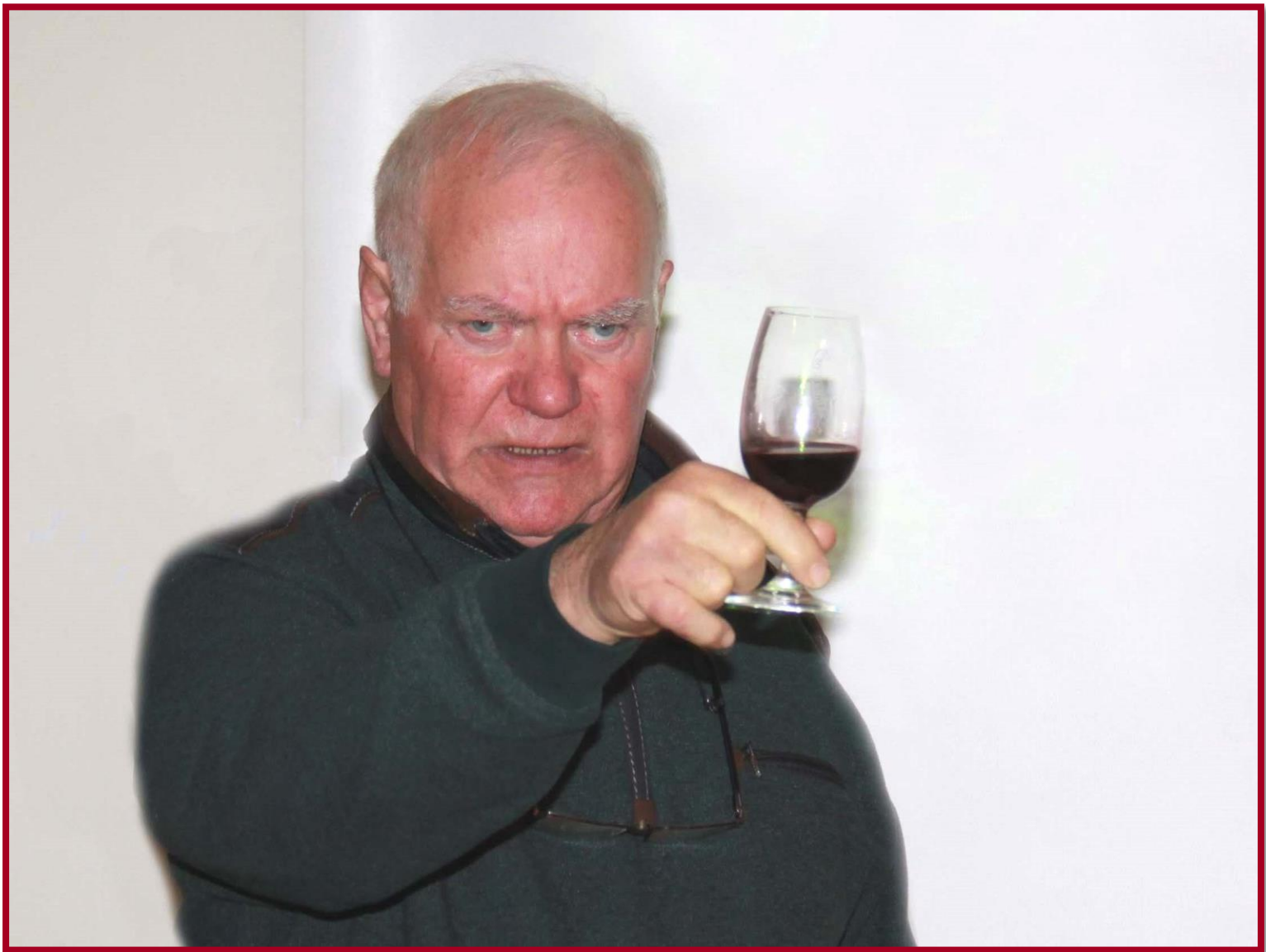
Thierry Germain



(photo Web)



Le Maître Bouteiller vérifie le nez de ce vin avant de le soumettre à...



... l'examen du Maître de Chais !



SORTIE
DE SECOURS





*« Champigny or not Champigny :
that is the question ! »*







♪ « *Quand Madelon vient nous servir à boire...* » ♪

Oups ! J'en vois trois : je crois que je n'ai pas assez craché ce soir !



FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

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

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr