



Saumur



Jeudi 29 Septembre 2022

Organisateur : Titou

Guest : Micka

Chers Membres

Ca y est, une nouvelle année Bacchusienne recommence !.

Nous sommes toujours excités comme une jeune fille à son premier Bal de Promo.

On a dû attendre la toute fin de septembre pour coordonner nos agendas et ainsi démarrer la saison 14 de notre cercle bien aimé.

Un sourire non dissimulé envahit mon visage en pensant à mon thème et ceci pour plusieurs raisons.

1/ il n'a pas été exploré depuis 2015

2/ le Guest est le premier à avoir abordé le thème

3/ Thierry Germain c'est dégueulasse !

Et oui, nous voilà de retour sur le terroir ligérien mais sur deux appellations bien précises : Saumur et Saumur Champigny.

Le modus operandi est simple.

Nous partons sur une semi Aveugle, les membres ont la possibilité de les visualiser en début de soirée sauf les vins Pirates et mystère.

- 3 Blancs de l'appellation Saumur + 1 Pirate.
- 4 Rouges de l'appellation Saumur- Champigny + 1 Pirate

Le but est de trouver le vin Pirate pour les blancs et de situer les mémoires de Thierry Germain + le vin Pirate pour les rouges.

Le dernier vin Mystère est également à situer en sachant qu'il est en dehors de l'appellation Saumur Champigny.

Histoire

80 ANS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Les toutes premières appellations Saumur ont été créées en 1936 : Saumur rouge, Saumur Blanc.

Il faudra attendre 1957 pour la création de l'AOC Saumur-Champigny, et 1967 pour la création de l'AOC Cabernet de Saumur (devenu Saumur rosé en 2016).

La dernière née est l'AOC Saumur Puy-Notre-Dame créée en 2008.

Le vignoble Saumurois compte aujourd'hui 7 AOC, près de 4 000 ha de vignes et une production de 300 000 hl annuelle (28 millions de bouteilles).

UN VIGNOBLE LIÉ À SES SOUVERAINS

Les premières traces écrites témoignant de l'existence du vignoble saumurois datent de 515. Il se développe au X^{ème} siècle, sous l'influence conjuguée de la prospérité des cités septentrionales et de l'implantation des monastères. En 1066, les moines de Saint-Florent entreprennent de défricher le "Bois Doré" qui coiffait alors tout le coteau, de Saumur à Montsoreau. D'autres ordres religieux s'implantent alors autour de Saumur (les Templiers à Aunis et les Cordeliers à Champigny), au cœur du vignoble naissant.

Peu à peu, le vignoble saumurois se démarque de celui qui entoure Angers. Sa situation géographique propice aux exportations en fait un des marchés les plus prospères et renommés des bords de Loire.

Sous la bienveillante protection des Contes d'Anjou, le vignoble saumurois, épargné par la guerre de cent ans, ne cesse de prospérer. Aux portes de l'Anjou, la forteresse de Montsoreau contrôle rigoureusement le commerce des vins sur la Loire. Sous le règne du Roi René, il atteindra son apogée : le livre de compte du souverain fait état, vers 1460-1470, d'une production de plus de 300 000 pipes pour Anjou et Saumur (soit 900 000 hl).

SPLENDEUR ET DÉCADENCE

L'évolution du vignoble est aussi soumise à celle de la ville. Capitale protestante au XVIème et XVIIème siècle, Saumur prend son essor grâce à Duplessis-Mornay qui y fonde en 1599 l'Académie de Théologie protestante la plus importante de France. La révocation de l'Edit de Nantes en 1685 entraînera le déclin de la ville.

Sa population passe de 21 000 à 9 000 habitants en un siècle. Les relations commerciales avec la Hollande se dégradent et fragilisent les marchés. En 1687, bon nombre de viticulteurs saumurois se déclarent ruinés.

DES TAXES ENCOURAGEANTES

Mais le commerce avec la Hollande va aussi pousser les Saumurois vers une production plus qualitative : le négoce des vins de Loire se penche désormais sur des villes secondaires, comme Saumur ou Vouvray, et révèle des zones non reconnues en tant que régions de dénomination jusqu'alors (comme la vallée du Layon).

Mais une taxe importante attendait ces "vins pour la mer" à la douane d'Ingrandes-sur-Loire, limite occidentale de l'ancien Duché de Bretagne. Devenus chers, ils ne supportaient la concurrence des vins ordinaires que si leur qualité le justifiait. A la fin du XVIIIème, 8 000 pièces de vins de Saumur de première qualité étaient exportées par mer et 30 000 pièces de deuxième qualité prenaient le chemin inverse, vers Orléans et Paris. Il s'agissait uniquement de vins blancs, essentiellement issus du cépage d'élite : le Pineau et la Loire ou Chenin.

L'ouvrage de référence de Jullien (1832) cite différentes communes du Saumurois à la tête des vins d'Anjou : Parnay, Dampierre, Souzay-Champigny et Turquant : et en deuxième position : Varrains, Chacé, St Cyr en Bourg, Brézé, Courchamps.

UN SIÈCLE DÉVASTATEUR

Décimé par de fortes gelées en 1789, le vignoble subit aussitôt les affres de la révolution. Les guerres de Vendée ravagent également une partie des vignes. Replantées, elles seront à nouveau détruites aux trois quarts par le phylloxéra dès la fin du XIXème siècle. Il faudra alors vingt ans pour reconstituer le vignoble. L'enluminure illustrant le mois de septembre dans *Les très Riches heures du Duc de Berry* montrent des vignes à raisins rouges et date de 1440 - ceci étant, pendant de longues années, une dominante de vins blancs étaient produits en Saumurois.

Les cépages

Deux cépages identitaires du Val de Loire sont présents en Saumurois : le Chenin pour les blancs secs, moelleux et fines bulles & le Cabernet franc pour les rouges, rosé et fines bulles. D'autres cépages viennent de façon minoritaire construire les vins en assemblage, selon les décrets de chaque AOC.

LE CHENIN

Ce Pineau de la Loire, comme on l'appelle encore localement, est de loin le cépage blanc le plus cultivé. Assez vigoureux, il a un débourrement relativement précoce mais mûrit tardivement : sa récolte se fait habituellement mi-octobre. Celle du Chardonnay, essentiellement réservé aux assemblages, se fait quinze jours plus tôt.

Souvent utilisé pour faire des vins destinés à la prise de mousse, Saumur Brut et Crémant de Loire, le chenin produit aussi des vins secs nerveux et complexes. Le Chenin est un cépage difficile à manier. Quand les vignerons le dressent avec maestria, le résultat est extraordinaire et les vins reconnus parmi les plus grands du monde.

Si les conditions climatiques le permettent, la surmaturité ou la pourriture noble le gagneront pour en faire un Coteaux de Saumur demi-sec ou liquoreux.

LE CABERNET FRANC

Premier cépage rouge du Val de Loire, le Cabernet Franc a été implanté dès le 11ème siècle. On le retrouve à plus de 95 % dans l'encépagement qui produit les vins rouges et rosés d'appellation Saumur. Son

débourrement est moyen et sa production varie de 40 à 60 hectolitres à l'hectare. Ce cépage offre des vins fruités et veloutés aux tanins légers, tout en finesse.

Autres cépages utilisés

PINEAU AUNIS

Autrefois appelé chenin noir, le pineau d'Aunis est un cépage de vigne connu et planté en France depuis l'Antiquité. C'est le plus ancien cépage de Loire. Peu utilisé dans la région, il participe en assemblage à l'élaboration de certains vins en AOC Saumur. Il dégage des arômes de framboise, légèrement poivrés.

CABERNET SAUVIGNON

Mondialement connu grâce aux grands crus de Bordeaux, il est l'un des cépages les plus répandus dans le monde. Il est le produit du métissage entre un cabernet franc et d'un sauvignon blanc.

Le Cabernet Sauvignon est utilisé dans la région pour apporter puissance et structure. Sa peau épaisse favorise des tannins élevés. Il développe des arômes de cassis, de violette, de pin et d'épices.

CHARDONNAY

Cépage bourguignon par excellence on le retrouve aussi en Val de Loire. Il fait des vins épais et fins à fort potentiel aromatique traditionnellement secs. Il est aussi utilisé pour l'élaboration des vins de fines bulles.

GROLLEAU

Le Grolleau, cépage à maturité précoce et faible degré alcoolique, permet d'élaborer des vins originaux pour peu qu'il soit planté dans des terroirs adaptés.

Vinifié seul en rouge ou en rosé, il donne des vins plutôt légers. Le nez est souvent puissant, expressif, essentiellement basé sur des notes de fruits rouges (fraise, framboise...), de fruits blancs (pêche, abricot...), parfois épicées (poivre...). Sa structure en bouche est généralement légère, ronde avec peu de tanins. En d'autres termes, les vins issus du cépage Grolleau sont des vins friands et gouleyants.

Vins Blanc :

SAUMUR BRÉZÉ DOMAINE GUIBERTEAU



A propos du domaine

Depuis 1996, Romain Guiberteau exploite le domaine familial de 14,5 hectares sur les communes de Montreuil-Bellay, Brézé et Bizay. Le vignoble, certifié bio depuis 2003, est planté en chenin et cabernet franc et certaines vignes sont âgées d'une soixantaine d'années. Les sols sont travaillés et enherbés. Seuls le soufre, le cuivre et les décoctions de plantes sont utilisés. Véritable star de la région, cet originaire du Berry, signe des vins réputés pour faire partie des meilleurs de cette appellation ligérienne.

A propos de la cuvée

Le saumur brézé est une cuvée pleine de grâce et de délicatesse. Le nez très net livre des arômes de fruits (fruits à noyau comme la mirabelle, agrumes) et des notes florales. Les notes de fruits se retrouvent en bouche, accompagnées de discrètes touches de vanille témoignant de la maîtrise de l'élevage, on y trouve une belle acidité.

CARACTÉRISTIQUES DU DOMAINE & DE LA CUVÉE

- Pays/région : **Vallée de la Loire**
- Appellation : **Saumur**
- Domaine : [Guiberteau](#)
- Couleur : **Blanc**
- Propriétaire : **Domaine Guiberteau**
- Superficie : **15 ha**
- Production : **70000**
- Encépagement : **100% [Chenin Blanc](#)**
- Viticulture : [Biologique](#)

CHÂTEAU YVONNE Cuvée Le Gory 2016



A propos du domaine

Depuis 2007, Mathieu Vallée dirige le château Yvonne situé au coeur de Saumur Champigny. Ce fils de vigneron soigne ses 11 hectares de vignes (3 de blancs, 8 de rouges) répartis en 28 parcelles et plantés en chenin et en cabernet franc. Certifié bio depuis 2007, le travail en cave se veut aussi très respectueux avec le moins d'interventions possible. Les fermentations s'effectuent avec les levures indigènes et les fermentations malolactiques sont spontanées. La qualité et la régularité des vins de Mathieu Vallée, même dans les années difficiles, assoient petit à petit son talent. Un domaine à suivre sans hésitation.

A propos de la cuvée

Issue d'une parcelle exceptionnelle et particulièrement petite, cette cuvée est donc produite en quantité confidentielle. Le chenin cultivé selon des principes biologiques se livre dans un registre complexe et séduisant.

Dense et généreux, il délivre des notes fruitées, une texture mielleuse et une belle acidité qui lui offre une bonne persistance.

CARACTÉRISTIQUES DU DOMAINE & DE LA CUVÉE

- Pays/région : **Vallée de la Loire**
- Appellation : **Saumur**
- Domaine : [Château Yvonne](#)
- Couleur : **Blanc**
- Propriétaire : **Château Yvonne**
- Superficie : **12 ha**
- Production : **50000**
- Encépagement : **100%**[Chenin Blanc](#)

ARNAUD LAMBERT Cuvée Coulée de Saint Cyr 2015



Ayant repris en 2005 une carrière de vigneron dans le domaine familial, Arnaud Lambert parvient en seulement une quinzaine d'années à figurer parmi les 100 producteurs de l'année 2019 du guide Bettane+Desseauve. Chapeau bas !

Authentique amoureux de la nature, Arnaud Lambert dirige son domaine selon des principes respectueux, qui l'ont mené sur le chemin de la certification biologique puis de la certification biodynamique en quelques années. Cette exploitation, Arnaud Lambert l'a héritée de son père Yves qui l'avait créée en 1996. A 47 ans, en 2005, il décide d'y revenir pour apprendre le métier de la vigne et reprendre les rênes du domaine.

Aujourd'hui, les vignes couvrent un peu plus de 50 hectares, dont 15 à Saint-Cyr-en-Bourg et 15 à Brézé.

En dépit de sa grande discrétion, Arnaud Lambert figure parmi le TOP 100 des meilleurs vignerons français, selon un classement établi par les critiques Bettane+Desseauve en 2019. Ses vins, réputés pour leur finesse, leur pureté et leur précision, placent assurément ce domaine au rang des références ligériennes.

Cépage : Chenin

Âge de la vigne : 70 ans en moyenne

Terroir: St.-Cyr-en-Bourg, limon , argile, sol sableux sur le socle calcaire du Turonien supérieur

Viticulture: Bio (certifié)

Vinification : pressurage direct, fermentation avec levures indigènes . Elevé pendant 12 mois sur lies fines 50% en barrique (15% en chêne neuf), 50% en foudres de plusieurs vins de 30 hL . Assemblage puis élevage de 8 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Domaine Saumaize- Michelin Cuvée les Roncevats 2018



Fondé en 1978 à partir d'un métayage de 3,5 ha (partage de la récolte à 50% pour le propriétaire et 50% pour l'exploitant) le domaine c'est construit peu à peu.

En 1981, la parcelle de [Pouilly Fuissé "Clos sur la Roche"](#) est achetée et partiellement plantée. Puis ce sont des parcelles de Saint-Véran qui complètent la gamme en 1992.

Issues du domaine du père de Roger, les parcelles de [Saint-Véran "Les Crèches"](#) et [pouilly-Fuissé "Les Courtelongs"](#) viennent à leurs tours enrichir le domaine en 1995 et 2005. Enfin, 2006 marque le rachat d'une partie du métayage originel des vignes des "[Ronchevats](#)" et des "[Crays](#)" jusqu'alors rendue pour moitié au propriétaire.

Les nouvelles caves sont achevées en 2007.

Et enfin, Pouilly-Fuissé «[La Maréchaude](#)» en 2014, en collaboration avec leur fils Vivien sous fermage.

Les Ronchevats

Nous nous sommes engagé à faire des cuvées « parcelaires » dès le milieu des années 1980, et notamment pour des deux pouilly-fuissé « phares » :

Les Ronchevats et Clos sur la Roche.

Les Ronchevats gagnent en saveurs riches, rondes et grasses du sol riche en argile *avec des touffes de calcaire*.

Les vignes *vignes exposées au sud-ouest* ont en moyenne 60 ans.

100% barrique fermenté; Fermentation 100% malolactique. Vieilli 12 mois en fûts de chêne français 228L. Batonnage une fois tous les 10 jours pendant 9 mois en élevage sur lies fines.

Vin puissant et chaleureux offrant des arômes de coing et de fruits doux. Épais et grillé. Riche et bien texturé.

Vins Rouges :

SAUMUR-CHAMPIGNY LES POYEUX CLOS ROUGEARD 2010



A propos du domaine

Le Clos Rougeard s'est imposé en quelques années seulement comme le plus emblématique et le plus réputé des domaines de Loire et même de France. Si sa grande notoriété est récente, ce n'est pourtant pas le cas du vignoble, Jean-Louis et Bernard, les « frères Foucault », représentaient la huitième génération sur cette exploitation familiale. Le vignoble est situé à Chacé, entre Tours en Angers et s'étend sur 10 hectares en appellations Saumur et Saumur Champigny. La qualité incomparable des vins de ce domaine tient en grande partie à celle de la viticulture, extrêmement exigeante et ce depuis au moins les années 1960, avec la pratique de l'agriculture biologique avant même que celle-ci ne soit officiellement reconnue. Pour autant, le domaine n'a jamais cherché à se faire labelliser. Ainsi, ces vignes qui n'ont jamais connu le moindre produit chimique expriment à merveille toute la complexité de leur terroir. Les vinifications se font avec le moins d'interventions possibles et les élevages durent au minimum deux ans. Le domaine produit six cuvées, dont deux en blanc. Fin décembre 2015, Jean-Louis Foucault, dit "Charly", est décédé. Quelque temps plus tard, le domaine a été cédé à de nouveaux actionnaires, incluant les frères Bouygues. Les vins produits avant ce rachat sont devenus collector... Le domaine produit, lorsque le millésime le permet, trois cuvées en rouge, dont deux parcelaires : les Poyeux, un vin d'une belle ampleur, quoique tout en finesse, d'une belle robe rubis foncé ; la cuvée Bourg, un vin racé et dense, qui fait l'objet d'un élevage dans des barriques de chêne neuf, de 18 à 24 mois. En blanc, la cuvée Brezé figure aujourd'hui parmi les meilleurs vins blancs de Vallée de la Loire.

A propos de la cuvée

La cuvée Les Poyeux, élevée entre 18 et 24 mois dans des barriques d'un vin, arbore une belle robe rubis foncé, une teinte qui tranche avec celle de la plupart des saumur-champignys, et atteste de la densité et de la richesse du vin. De belle ampleur en bouche, le vin se montre également tout en finesse, élégant et équilibré.

CARACTÉRISTIQUES DU DOMAINE & DE LA CUVÉE

- Pays/région : **Vallée de la Loire**
- Appellation : **Saumur-Champigny**
- Domaine : [Clos Rougeard](#)
- Couleur : **Rouge**
- Propriétaire : **Clos Rougeard**
- Superficie : **9 ha**
- Encépagement : [Cabernet franc](#)
- Viticulture : [Biologique](#)

Saumur Champigny Château de Fosse-Sèche Cuvée réserve du pigeonier 2010



C'est grâce à leur beau-père qui dirigeait une exploitation viticole à Madagascar, que les frères Pire, Guillaume et Adrien, se sont passionnés pour le vin. La vie a conduit ces Belges d'origine jusque dans la vallée de Loire sur le plateau de Brossay en appellation Saumur et Saumur Puy-Notre-Dame. Entouré de forêts de chêne, le domaine héberge quinze hectares de vignes plantées sur tuffeau et silex. Les vins flirtent avec le style nature mais conservent une certaine droiture et franchise du fruit. Prévoyez quelques heures devant vous pour rencontrer ces deux frères passionnés et généreux.

Description

Issu de 100% de Cabernet Franc, La Cuvée Réserve du Pigeonnier 2010 est issue d'une parcelle de vignes âgées de 50 à 60 ans plantées sur un sol très particuliers de graves de silex mélangés à de l'argile et d'oxyde de fer.

Sur le plan climat, le Domaine est situé en zone tempérée avec une influence océanique qui permet de pousser les maturités dans des conditions optimales. La totalité de la production est certifiée en agriculture biologique et biodynamique (Ecocert et Biodyvin).

A la vigne, beaucoup de travail et de soins sont apportés au quotidien, un résultat à 12 petits hectolitres par hectare de rendement pour la Cuvée Réserve du Pigeonnier. Au Chais, fermentation en cuve et élevage très long en amphores ovoïdes de béton d'argile pendant 30 mois.

Le Domaine recommande un service à 12°. Laisser monter à température ambiante pour une montée en température qui accompagnera une histoire aromatique fascinante !

Une Robe rubis aux reflets grenat.

Le nez est déjà très ouvert, cette cuvée Réserve du Pigeonnier 2010 est d'une maturité aromatique exceptionnelle ! Fruits rouges d'été, pivoine et cuire noble. Un nez très complexe qui évolue énormément.

La bouche montre beaucoup plus de profondeur et de chair par rapport à la cuvée Eolithe. Une belle puissance toujours bien canalisée dans un écrin d'élégance et de suavité. Les tanins sont souples et bien mûrs.

Un Cabernet Franc de grande classe pour tous les amateurs de Saumur, un vin à faire goûter à tous les détracteurs de rouges de Loire !

En un mot, un bijou !

SAUMUR-CHAMPIGNY LES MÉMOIRES DOMAINE DES ROCHES NEUVES - THIERRY GERMAIN 2012



A propos du domaine

Thierry Germain s'est installé à Varrains en 1994 et y produit des saumurs blancs (sur trois hectares de chenin) et des saumur-champigny rouges (sur 19 hectares de cabernet-franc). Sa philosophie repose entièrement sur le travail de la vigne.

" Contre la médiocrité du raisin, la science ne peut rien : si la vigne est négligée, elle ne peut donner le nectar escompté ". C'est pourquoi, le domaine est entièrement conduit en biodynamie pour redonner vie aux sols ; la certification ayant été perçue en 2005. L'intervention du vigneron sur le processus de croissance de la plante n'est appréhendée que comme un accompagnement. Peu de manipulations, des vinifications naturelles et parcellaires, le tout pour produire, millésime après millésime, des vins toujours différents et jamais standardisés.

Thierry Germain figure aujourd'hui parmi les meilleurs représentants de sa génération et a contribué à redorer le blason de l'appellation Saumur. Le vigneron signe ainsi une gamme sublime, de très haut niveau, considérée comme une des plus grandes de l'appellation. C'est un véritable sans-fautes auprès des deux revues de référence : 5 étoiles sur 5 par le Guide Bettane+Desseauve et 3 étoiles sur 3 par La Revue du vin de France. L'un des gros coups de cœur de l'équipe iDealwine !

A propos de la cuvée

La cuvée les Mémoires est une nouvelle cuvée produite depuis le millésime 2012 ; elle provient de très vieilles vignes (plus que centenaires) et s'affirme comme un superbe saumur, racé et complexe. Son nez exhale des arômes de violette, de fruits rouges et noirs, ainsi que des notes de cacao et de réglisse. La bouche amène de la fraîcheur et de l'acidité dans un bel équilibre, des tanins fins et une belle longueur. Cette cuvée au potentiel immense, gagnera à vieillir quelques années en cave.

CARACTÉRISTIQUES DU DOMAINE & DE LA CUVÉE

- Pays/région : **Vallée de la Loire**
- Appellation : **Saumur-Champigny**
- Domaine : [Domaine des Roches Neuves](#)
- Couleur : **Rouge**
- Propriétaire : **Domaine des Roches Neuves - Thierry Germain**
- Superficie : **22 ha**
- Encépagement : **100% Cabernet franc**
- Viticulture : [Biodynamique](#)

SAUMUR-CHAMPIGNY LES BEAUGRANDS LA PORTE SAINT JEAN 2010



A propos du domaine

Depuis quelques temps, cette petite pépite ligérienne fait des émules dans le mondovino et affole nos amateurs les plus pointus. La raison ? Le propriétaire Sylvain Dittièrre a exercé chez les plus grands avant de se lancer. Gauby, Thierry Germain, Château Yvonne, Clos Rougeard sont autant de lieux qui lui ont permis d'affiner et d'exprimer son style et son talent. Alors, en 2010, il décide de se lancer dans l'aventure et acquière une ancienne cave pour élever longuement ses vins. Une marque de fabrique qui lui vaudra son grand succès. 2011 marque le premier millésime de Sylvain, qui possède aujourd'hui six hectares en propre. C'est bien assez pour le seul homme qui attache autant d'importance au travail des sols. La viticulture biologique est une conduite évidente pour le vigneron, pour autant le Domaine n'est pas certifié. Le soufre et le cuivre sont les seuls intrants qui pénètrent le sol, limités toutefois à moindre mesure (jamais plus de 20 mg/L de SO₂ au total). Fort de ses diverses observations passées, Sylvain produit des vins qui trouvent vite leur place parmi les plus impressionnants de l'appellation Saumur. Différentes parcelles composent le Domaine et donneront leurs noms aux cuvées.

On apprécie ses vins pour la pureté du fruit, la texture soyeuse et l'équilibre saisissant.

A propos de la cuvée

La Porte Saint Jean, c'est LA pépite du mondovino qui se fait remarquer par le savoir-faire de son propriétaire (il a travaillé chez les plus grands comme Gauby et le Clos Rougeard) et la pureté de ses vins. Cette cuvée est un mono cépage de cabernet-franc âgé d'une quarantaine d'années et cultivé sur une parcelle éponyme : les Beaugrands. Celle-ci s'avère être la plus belle parcelle du domaine et se définit par des sols de sable, d'argile et de limon qui reposent sur un sous-sol calcaire.

En cave, Sylvain Dittièrre laisse les levures indigènes effectuer leur travail en menant les fermentations en cuves béton. Le vin est ensuite versé par gravité dans de vieilles barriques bordelaises pour être élevé dans les caves de tuffeau. Le vin est ensuite mis en bouteille avec une dose homéopathique de soufre.

Nous vous recommandons de conserver cette bouteille en cave quelques temps et de l'ouvrir au cours de ses dix premières années. Il dévoilera alors un vin à la fois fin et délicat, structuré par des tanins soyeux. Les amateurs l'apprécieront donc avec des viandes délicates, des légumes rôtis ou des purées.

- Pays/région : **Vallée de la Loire**
- Appellation : **Saumur-Champigny**
- Domaine : [La Porte Saint Jean](#)
- Couleur : **Rouge**
- Propriétaire : **La Porte Saint Jean**
- Superficie : **8 ha**
- Production : **25000**
- Encépagement : **100% Cabernet franc**

Vin Mystère :

MOULIN À VENT CHAMP DE COUR CHÂTEAU DU MOULIN À VENT 2010



A propos du domaine

Les premières traces écrites évoquant une activité viticole au Château du Moulin à Vent, également connu sous le nom de Château des Thorins, remontent à 1732. Le vignoble couvre aujourd'hui 37 hectares, situés au cœur de l'appellation Moulin à Vent et dispose de magnifiques terroirs. Jean-Jacques Parinet veille depuis 2009 aux destinées du domaine avec l'ambition affichée de rehausser les vins à leur meilleur niveau. Il a d'ailleurs réalisé d'importants travaux sur cette propriété, et a fait grandement progresser la qualité des vins, notamment en ce qui concerne l'élevage des vins, aujourd'hui très bien maîtrisé. Ce domaine se place aujourd'hui parmi les plus belles références de l'appellation.

A propos de la cuvée

Cette grande cuvée du domaine est issue d'une parcelle exposée sud-est, et dont le terroir est composé d'une roche granitique qui oblige les racines de la vigne à plonger en profondeur pour y trouver ses nutriments. Le Moulin à Vent Champ de Cour est par ailleurs un vin d'une belle minéralité, caractéristique qu'il doit à la présence en profondeur d'une couche de galets. Celle-ci témoigne de l'existence passée d'eaux fluviales.

CARACTÉRISTIQUES DU DOMAINE & DE LA CUVÉE

- Pays/région : **Beaujolais**
- Appellation : **Moulin à Vent**
- Domaine : [Château du Moulin à Vent](#)
- Couleur : **Rouge**
- Propriétaire : **Château du Moulin à Vent**
- Encépagement : **100% [Gamay](#)**