

# TARIFS 2008

➤ **SAUMUR BLANC 2006** **5,60 € TTC La Bouteille**  
*Vin blanc sec et fruité avec une légère note boisée : c'est une nouveauté ! Ce vin accompagnera idéalement les poissons en sauce mais aussi les hors d'œuvre variés et certains fromages.*

➤ **COTEAUX DE SAUMUR 2004** **10,00 € TTC La Bouteille de 50cl**  
**« Nectar de Chenin »**  
**Médaille d'argent au Concours des vins de Saumur 2006**  
*La petite folie du Domaine après replantation au vignoble et sélections de tries à la vendange. Vous succomberez vous aussi peut-être à ce vin liquoreux. A servir en apéritif.*

**SAUMUR-CHAMPIGNY 2006** **5,50 € TTC La Bouteille**  
**« Cuvée Ligérienne »**  
*Bien marqué par ses arômes de fruits rouges, c'est un vin polyvalent : charcuteries, grillades, buffets variés et certains pourront même l'apprécier avec le poisson. Conservation : 3-5 ans*

➤ **SAUMUR-CHAMPIGNY 2005** **6,00 € TTC La Bouteille**  
**« Cuvée Ligérienne »** **Dans la limite des stocks**  
**Sélection au Guide Hachette 2007 (\*\*)**  
**Lys de bronze au Concours InterLoire 2006**  
*Beaucoup de fruit pour cette Cuvée Ligérienne, des tanins persistants et en même temps très soyeux. 2005 présente une rondeur remarquable. Il accompagnera les cuisines les plus variées. Conservation : 3-5 ans*

➤ **SAUMUR-CHAMPIGNY 2005** **6,90 € TTC La Bouteille**  
**« Cuvée des Sages » (vieilles vignes)**  
**Médaille de bronze au Concours de Macon 2005**  
**Médaille de bronze au Concours des Vins de Saumur 2005**  
*Plus charnu et doté d'une belle longueur en bouche, ce vin conviendra mieux avec les viandes rouges, petits gibiers et autres plats plus relevés. Conçue pour ceux qui savent attendre, on peut réserver cette cuvée pendant une ou deux années et ainsi, la savourer au mieux de son potentiel. Conservation : 7-8 ans*

➤ **SAUMUR-CHAMPIGNY 2002** **7,20 € TTC La bouteille**  
**« Cuvée des Sages » (vieilles vignes)** **16,00 € TTC Le Magnum**  
**Médaille d'Or au Concours des Vins de Saumur 2004**  
**Médaille de bronze au Concours de Macon 2003**  
*Quelque temps de repos en cave lui a été profitable pour s'assagir. Il nous revient avec plus de rondeur en bouche. On le préférera également avec les viandes rouges et petits gibiers Il est prêt maintenant.*

Concernant le montant du port en France Métropolitaine, il vous faut ajouter :

- 1,55 € TTC par bouteille pour commande de 12 et 24 bouteilles.
- 0,70 € TTC par bouteille pour commande de 36, 48 et 60 bouteilles.

Port gratuit à partir de 72 bouteilles.

Remise de 5 % pour 500 € d'achat et 10 % pour 900 € d'achat.

**Alain et Dominique DUVEAU**  
66, Grand'rue - 49400 VARRAINS  
Tél. 02.41.52.91.52 - Fax. 02.41.38.75.32  
Internet : [www.domaine-sables-verts.com](http://www.domaine-sables-verts.com)  
E.Mail : [duveau@domaine-sables-verts.com](mailto:duveau@domaine-sables-verts.com)

# Domaine des Sables Verts

## L'écho du vignoble

### Sommaire

#### . Page 2

Des nouvelles du Domaine  
Dates et lieux de Salons en 2008

#### . Page 3

Vendanges 2007  
L'aventure chinoise

#### . Page 4

Fiches produits

Tarifs



JOYEUSES FÊTES  
ET  
MEILLEURS VŒUX  
2008

N°14  
Décembre 2007

## Quoi de neuf au Domaine ?

\* La vigne du jardin étant arrachée, des travaux de mise aux normes sont en projet. Une aire de lavage va être aménagée pour le nettoyage de l'appareil de traitements et des véhicules. Les eaux de lavage seront conduites dans un bac décanteur contenant de la paille favorisant la dégradation des molécules.

Les eaux de lavage des appareils vinicoles iront, quant à elles, dans une cuve de 20000 litres qui sera enterrée. Ces eaux devront ensuite être pompées, puis épandues.

\* L'étiquetage : changement dans la continuité... En effet, les étiquettes de la "Cuvée Ligérienne" rétrécissent, elles sont identiques mais plus petites. L'ensemble fait plus léger et la plupart des informations obligatoires se retrouvent sur la contre étiquette.

\* Après 150m l'an passé, nous allons planter encore 300m de haie bocagère sur le bord de nos vignes. Ceci dans le cadre des zones écologiques réservoir (ZER) proposées par le Syndicat des Producteurs de Champagne pour accroître la biodiversité dans le vignoble. Arbustes verts (fusains, troènes, houblon...), arbustes à fruits (groseilliers, noisetiers, pommiers...) mais aussi petites fleurs (chèvrefeuilles, églantiers...). Les promenades dans le vignoble seront encore plus agréables, nous pourrions bien vous y inviter un jour.

\* La Semaine Fédérale organisée par la Fédération Française de Cyclotourisme se déroulera à Saumur la première semaine d'Août 2008. La mobilisation est générale pour accueillir les 15.000 personnes attendues pendant une semaine.

Si vous êtes de ceux-là et si vous cherchez encore un lieu d'hébergement, nous pouvons vous réserver un petit terrain pour quelques camping-cars sur le Domaine et une autre formule en caravane de 3 places. N'hésitez pas à nous contacter !

### Date et lieux à retenir pour nous retrouver en 2008

1/2/3 février	Carquefou (44 - Nantes)
4/5/6 février	Salon (professionnel) des Vins de Loire à Angers (49)
7/8/9 mars	Le Rheu (35 - Rennes)
27 avril	" Calèches en Caves " à Varrains (à confirmer)
24/25 mai	Compiègne (60)
25/26/27 juillet	St Gilles Croix de Vie (85)
du 3 au 10 août	Dégustations musicales à Saumur (Semaine Fédérale de Cyclotourisme)
7 septembre	Marché des vins à Saumur
14 septembre	Les Foulées du Saumur-Champigny
31 octobre/1/2/3 nov.	Seclin (59 - Lille)

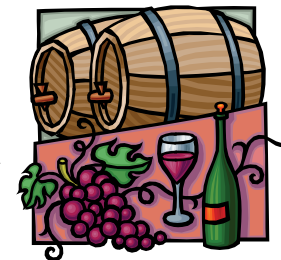
## VENDANGES 2007 : un été indien salvateur

Le moins que l'on puisse dire, c'est que l'été 2007 ne nous a vraiment pas gâtés. Pluies, températures basses : le climat n'a pas été favorable aux vacanciers, au vignoble ligérien non plus.

Pourtant l'hiver plutôt doux et le formidable mois d'avril avaient donné trois semaines d'avance à la vigne. Malheureusement, la pluviométrie des trois mois suivants et les températures (inférieures de 3°C à la moyenne) ont anéanti cette avance.

En conséquence, la pression du mildiou a été très forte et une vigilance accrue a dû être nécessaire pour obtenir des raisins sains, indispensables pour l'élaboration d'un vin de qualité. Fin Août, changement de visage, la météo se met à sourire et cela pendant plus de deux mois : c'est l'aubaine, les raisins n'attendaient plus que cela !

C'est donc le 1<sup>er</sup> octobre qu'ont débuté les vendanges de cabernet 2007. Les degrés moins forts que lors des précédents millésimes restent dans une bonne moyenne et le caractère fruité apparaît peu à peu. Encore une fois, septembre aura été déterminant.



## Le Val de Loire tente l'aventure chinoise

- Au cours de l'année 2007, le Val de Loire a participé à plusieurs échanges économiques et culturels à destination de la Chine pour découvrir les vins et la gastronomie. Une délégation ligérienne est allée visiter les régions de Shandong (au sud) et de Hebei (Pékin). Là-bas, tous les travaux se font à la main et les rendements souvent très importants pour finalement donner des vins de petite qualité. Les principaux cépages sont le cabernet sauvignon (50% des rouges) et le chardonnay : classique ! ... Par contre, le rosé est quasiment inexistant.
- Le vignoble chinois s'étend sur 360 000 hectares et augmente encore rapidement sans aucun contrôle. A peine 10% de la population consomme du vin mais avec 1 300 000 000 d'habitants, on comprend vite le potentiel d'avenir de ce marché. De plus, la consommation n'est que de 0,7 litre/an/habitant (57 litres en France).
- Curiosité pour la délégation du Val de Loire : les cuvées d'un domaine sont présentées dans des bouteilles Anjou : encore une contrefaçon ? Seule différence, des caractères chinois ont remplacé les Fleurs de Lys.