

TARIFS 2016

- SAUMUR BLANC 2013 6,30 € TTC La Bille
Médaille de Bronze à Saumur en 2014
Vin blanc sec et fruité avec une très légère note boisée. Ce vin accompagnera idéalement les poissons en sauce mais aussi les hors-d'œuvre variés et certains fromages.
- COTEAUX DE SAUMUR 2011 14,00 € TTC La Bille de 50cl
« Nectar de Chenin »
Médaille d'Or à Saumur en 2013
La petite folie du Domaine. Vous succomberez vous aussi peut-être à ce vin liquoreux obtenu après 3 tries à la vendange. Beaucoup de concentration et toujours cette finale fraîche aux saveurs exotiques. A servir en apéritif.
- SAUMUR-CHAMPIGNY 2013 6,50 € TTC La Bille
« Cuvée Ligérienne »
Un millésime pas trop favorisé par la météo mais qui s'en sort plutôt bien : agréable avec beaucoup de fraîcheur. En accompagnement des charcuteries, grillades, apéritifs dinatoires, voire certains poissons. A consommer dans les 2-3 ans.
- SAUMUR-CHAMPIGNY 2011 8,00 € TTC La Bille
« Cuvée des Sages » (vieilles vignes)
L'enseillement, arrivé sur le tard en 2011, a permis une belle maturité des dernières vendanges dont est issue cette cuvée. Dégustation possible maintenant ou dans les 4-5 ans à venir.
- SAUMUR-CHAMPIGNY 2013 7,80 € TTC La Bille
« Cuvée des Sages » (vieilles vignes)
Petit rendement à cause des gelées printanières. La récolte tardive a permis d'obtenir pour ce vin des arômes de fruits mûrs et une belle concentration qui demande encore à s'assouplir. Conservation 5-7 ans.
- SAUMUR-CHAMPIGNY 2009 18,50 € TTC Le Magnum
« Cuvée des Sages » (vieilles vignes)
La robe intense et la longueur en bouche, ce sont bien là les signes d'un millésime ensoleillé et de raisins très mûrs. Il s'associera bien aux cuisines mijotées et aux gibiers. Conservation sans problème en magnum : 10 ans ou plus.
- CRÉMANT DE LOIRE Brut Rosé 7,40 € TTC La Bille
« La Rose des Sables » Méthode Traditionnelle
Le cépage Cabernet Franc apporte ses arômes de petits fruits rouges. Voilà une bouteille pleine de fraîcheur et de pétillance pour marquer l'éclat de vos instants de fêtes.

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

- 2,60 € TTC par bouteille pour commande de 12 et 24 bouteilles.
 - 1,50 € 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 - 06 82 57 97 07
Internet : www.domaine-sables-verts.com
e-mail : duveau@domaine-sables-verts.com

L'écho du vignoble

Sommaire

Page 2

Actualités saumuroises : Ballon, Vélo, Rando.
Dates et lieux à retenir pour nous retrouver en 2016

Page 3

Millésime 2015 : Dans la cour des grands.
Le Chenin dans tous ses états.

Page 4

Fiches produits
Tarifs

N°22

Novembre 2015



JOYEUSES FÊTES
ET
MEILLEURS VŒUX
2016

Actualités saumuroises

Montgolfière

Les vigneron de Saumur-Champigny ont décidé de prendre de la hauteur, ils ont scellé un partenariat avec la société Montgolfière d'Anjou et se sont équipés d'un ballon à leurs couleurs pouvant transporter 8 voyageurs. Après les promenades en gabarres sur la Loire, voici une nouvelle manière originale de faire découvrir le vignoble à leurs clients ou aux journalistes en reportage. Des vols seront offerts lors des Grandes Tablées, de Festivini, de Vignes, vins et randos, et des Foulées du Champigny.

La petite reine dans la Vallée des Rois

Vraiment la bicyclette se décline de façons très diverses en Anjou !

Après l'aménagement du circuit de la Loire en vélo, qui réunit depuis plusieurs années de plus en plus d'adeptes, et la reprise en main par la Ville et l'Agglo de Saumur de l'organisation de l'Anjou Vélo Vintage (Ambiance Glamour les 18 et 19 juin 2016), voici qu'on nous annonce le passage du Tour de France 2016 les 4 et 5 Juillet prochains.

Arrivée à Angers le lundi 4 et départ le mardi 5 de Saumur pour la plus longue étape Saumur-Limoges. Y aura-il du Champigny dans les bidons ? Réponse dans les prochains mois !

Rando « Fleur de Vigne »

Avez-vous déjà visité notre vignoble ? Notre cave souterraine ? Connaissez-vous la fleur de vigne ? Son odeur délicate ?

Nous vous proposons de découvrir ou redécouvrir tout cela à cette période Ô combien stratégique de la vie de la vigne : au mois de juin, là où se joue la fécondation des raisins de l'année n et en même temps l'initiation florale de l'année n+1.

Rendez-vous donc pour ceux qui le souhaiteront les 25 et 26 Juin à Varrains.

Au programme du samedi après-midi, dimanche matin et dimanche après-midi, 3 visites (2h environ) des vignes, des haies bocagères, des caves vous seront proposées et pour finir, une petite dégustation clôturera chaque ½ journée.

Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à nous le dire. Communiquez-nous votre adresse mail et nous vous recontacterons pour des informations plus détaillées au cours du printemps.

Dates et lieux à retenir pour nous retrouver en 2016 :

- ⇒ **1/2/3 février** *Salon des Vins de Loire (49 Angers) - sous réserves*
- ⇒ **11/12/13 mars** *32ème Salon des Vins, Pains, Fromages Le Rheu (35-Rennes)*
- ⇒ **22/23/24 avril** *Portes Ouvertes au Palais du Vin à Aubigny (85)*
- ⇒ **29 avril au 2 mai** *39ème Salon des Vins de Terroir à Seclin Lille (59)*
- ⇒ **6/7/8 mai** *Salon des Vignerons à Trégastel (22)*
- ⇒ **28/29 mai** *27ème Foire aux Fromages et aux Vins à Compiègne (60)*
- ⇒ **25/26 juin** **1ère Randonnée « Fleur de Vigne »**
RV aux Sables Verts à Varrains
- ⇒ **22/23/24 juillet** *Festival des Vins de Loire à St Gilles Croix de Vie (85)*
- ⇒ **4 au 7 novembre** *Salon des Vins de Terroir à Seclin Lille (59)*
- ⇒ **18/19/20 novembre** **31ème Foire aux Vins (92 Gennevilliers)**
- ⇒ **26/27 novembre** *Portes Ouvertes au Domaine Olivier à Vallet (44)*

Millésime 2015 : Dans la cour des grands

Après un printemps plutôt sec, on a pu observer le débourrement des bourgeons à la mi-avril. Les fortes pluies de début mai (+ de 100mm en 8 jours) ont pu faire peur à l'époque mais comme elles ont été suivies d'un mois sans précipitations, le mildiou n'a pas eu les conditions favorables pour s'installer. Le reste de la saison fut d'ailleurs sur le même modèle si bien que les traitements en 2015 ont été peu nombreux et le plus souvent à demi dose.

La floraison s'est déroulée rapidement à la mi-juin dans d'excellentes conditions, à part quelques basses températures la nuit, occasionnant un peu de coulure. L'été, quant à lui, fut plutôt chaud et parfois caniculaire : les pluies de fin Août furent, à ce moment-là, salutaires.

Les vendanges enfin, commencées en Septembre sous le soleil, se sont prolongées en Octobre grâce à un vent de Nord-Est, permettant la concentration des raisins jusqu'à parfaite maturité.

Le seul bémol pour cette année concerne les volumes produits : -25%, mais quelle qualité !

1985 - 1995 - 2005 - 2015, voilà une série de beaux millésimes à retenir !

Le Chenin dans tous ses états

Histoire : Pas facile de connaître avec précision les origines de notre cépage ligérien qui s'est appelé vers le Xème siècle Fin Pinet d'Anjou, Pineau de la Loire, Gros pineau ou Bon blanc puis Chenin dans les écrits de Rabelais.

Les analyses moléculaires et génétiques montrent très clairement que le Chenin est un descendant du Savagnin et possède de nombreux demi-frères comme le sauvignon et le verdelho de Madère.

Au XIXème siècle, la connaissance des cépages progresse fortement et en 1855, le chercheur Guyot recense le Chenin dans 7 départements groupés autour de l'Anjou et de la Touraine.

Géographie : En 2010, 9 800 ha sont plantés en France dont 9 100 en Val de Loire. A l'échelle mondiale, c'est en Afrique du Sud que l'on retrouve la plus grande surface de chenin avec 18 500 ha mais dont la moitié est vouée à la distillation, puis viennent les USA avec 3 200 ha et l'Argentine, 2 400 ha.

Classé dix-septième cépage blanc au monde, le chenin est plutôt en perte de vitesse.

En Val de Loire, il permet d'élaborer de plus en plus de Crémant de Loire qui a doublé son volume sur la décennie, au détriment du blanc sec.

Quant aux liquoreux, les volumes restent stables grâce aux pratiques qualitatives depuis les millésimes 1989 et 90 : finies les chaptalisations et place aux "sélections de grains nobles" et la reconnaissance des premiers crus du Val de Loire.

A propos, avez-vous goûté notre "Nectar de Chenin" ?

Le 2011 est toujours disponible et le 2015 est en gestation.