

L'écho du vignoble

Sommaire

Page 2

Transmissions au vignoble.
Anniversaire de Saumur Champigny.
Naissance du Saumur Rosé.
Dates et lieux à retenir pour nous retrouver en 2018.

Page 3

Millésime 2017 :
L'année de tous les records Récolte de médailles.
La circulation au cœur du bouchon

Page 4

Fiche produits
Tarifs

N°24

Décembre 2017



JOYEUSES FÊTES
ET
MEILLEURS VŒUX
2018

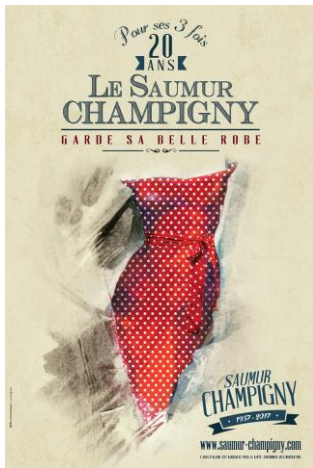
Transmissions au vignoble.

Après le Bordelais où ils ont acheté plus de 150 châteaux depuis les années 90, les chinois s'intéresseraient-ils aussi à l'Anjou? Un industriel chinois, certes gastronome et fortuné, vient d'acquérir deux beaux vignobles de notre proche région, chacun adossés à un château. Voilà des flacons qui, à coup sûr, prendront bientôt la destination de l'Empire du Milieu.

Plus près de nous encore, c'est le plus coté des domaines du Champigny qui n'a pas su ou pu perpétuer une transmission familiale : le voilà racheté par les frères Bouygues, déjà propriétaires de deux châteaux du Bordelais. Le montant de ces transactions, même si elles ne sont pas connues officiellement, font forcément craindre de voir un jour les cours du foncier local augmenter exagérément.

La transmission, c'est un sujet qui nous préoccupe aussi aux Sables Verts. Après plus de trente années d'exercice, les frères Duveau songent à passer la main dans les prochaines années. Pas de vente du vignoble en vue mais plutôt une transmission douce à un(e) candidat(e) plein(e) d'envie à poursuivre et valoriser le vignoble de 16 hectares. La recherche est en cours.

Anniversaire du Saumur-Champigny.



1957 – 2017. L'appellation Saumur-Champigny a eu 60 ans cette année !

L'occasion de marquer l'évènement au cours des Grandes Tablées début Août à Saumur. Le thème Vintage avait été retenu pour l'occasion et les festivités ont été ponctuées par deux superbes feux d'artifice avant le grand concert de clôture.

Je crois que certains nous ont vu sur TF1...

Naissance du Saumur Rosé.

Sur le vignoble saumurois, seul le rouge peut prendre le nom de Saumur-Champigny. Le blanc se nomme Saumur Blanc et le rosé ne s'appelle plus Cabernet de Saumur mais Saumur Rosé à partir de la récolte 2016. Le vin lui n'a pas changé, toujours issu du cépage Cabernet exclusivement, c'est le même rosé sec et tendre qu'on apprécie, sa couleur saumon, ses arômes de fruits rouges, de rose et de pêche, mais cette nouvelle désignation lui permet de se différencier de son homologue Cabernet d'Anjou plus sucré.

Dates et lieux à retenir pour nous retrouver en 2018 :

- 5/6 février : Salon des Vins de Loire (49-Angers)
- 3/4 mars : 10ème Salon des Vins d'Evreux (27)
- 09/10/11 mars : 34ème Salon des Vins, Pains, Fromages Le Rheu (35-Rennes)
- 27 au 30 avril : 42ème Salon des Vins de Terroir à Seclin (59-Lille)
- 26/27 mai : 29ème Foire aux Fromages et aux Vins à Compiègne (60)
- **16/17 Juin : 3ème Randonnée de la "Fleur de Vigne" RV aux Sables Verts à Varrains**
- 20/21/22 juillet : 31ème Festival des Vins de Loire à St Gilles Croix de Vie (85)
- 27/28 octobre : 5ème Fête des vins et des produits gourmands à Carnac (56)
- 2 au 5 novembre : 43ème Salon des Vins de Terroir à Seclin (59-Lille)
- 24/25 novembre : Portes Ouvertes au Domaine Olivier à Vallet (44)

Millésime 2017 : L'année de tous les records.

Records en termes de précocité, de gel, de déficit hydrique et de faible pression mildiou.

En effet, l'hiver sec a provoqué le débourrement précoce des bourgeons qui sont devenus sensibles au gel des 20 et 29 avril et des pertes importantes sont à déplorer (sur le Domaine : - 35% comme l'an passé). Le climat sec et chaud qui a suivi a eu l'avantage d'être défavorable aux maladies cryptogamiques et aux ravageurs mais il n'a pas permis aux raisins de grossir normalement.

Si la qualité est au rendez-vous, les rendements laissent souvent à désirer, même sur les parcelles qui n'ont pas subi le gel. Les pulpes sont restées gélatineuses donnant un faible rendement en jus notamment pour les Chardonnay et les Cabernets francs.

Les vendanges, commencées précocement le 21 septembre, se sont déroulées sereinement grâce aux bonnes conditions météo et les vinifications ont permis de confirmer les fortes extractions de couleur et d'arômes : un millésime remarquable qu'on pourra peut-être comparer à son aîné de 70 ans.

2017, c'est aussi la récolte de médailles.

Avant de pouvoir goûter ce vin nouveau, il est bon de faire un zoom sur ceux qui l'ont précédé, jugés favorablement et d'une façon anonyme (c'est important) par des spécialistes. Citons les médailles d'Argent de la Cuvée des Sages 2014 et du Coteaux de Saumur 2015 sans oublier l'Or pour le Saumur Blanc 2015, tous les trois distingués au concours de Saumur.

Mention particulière pour le Blanc sec 2015 repéré par ce concours mais aussi par le Guide Hachette 2018 et par Olivier Bompas du magazine Le Point (n° de septembre). "Nez litchi et pêche blanche, bouche ronde et gourmande, note épicée en finale, bonne longueur, élégant (16/20)".

A vous maintenant de vous faire un avis au Domaine ou sur l'un de nos salons annuels.

La circulation au cœur du bouchon.

L'oxygène est la clé de voûte du vieillissement des vins en bouteilles. Or les échanges avec le milieu extérieur passent par le bouchon. De la capsule à vis au synthétique, la palette est large et les conséquences sur le profil sensoriel des vins très diverses. Trop hermétique, l'obturateur développe des arômes de réduction (chou, œuf pourri). Trop poreux, il provoque les arômes oxydatifs (noix).

Pour les vins de consommation rapide, les capsules à vis ou les micro-agglomérés peuvent être privilégiés car plus inertes : ils préservent mieux la typicité d'un cépage aromatique. Pour les vins de garde, la majorité des vignerons plébiscitent le liège, pour son apport en oxygène limité. Dans un premier temps, les bouchons libèrent l'air emprisonné dans leurs pores. Puis les interactions entre le vin et son bouchon sont beaucoup plus limitées. Mais à long terme, le liège perd peu à peu de sa résistance et de ses propriétés mécaniques pour finalement laisser circuler l'oxygène. Au pire, un changement de bouchon sera envisageable, permettant d'éviter le coulage et de ralentir le vieillissement du vin.

TARIFS 2018

- **SAUMUR BLANC 2015** **6.80€ TTC La Bouteille**
Médaille d'Or à Saumur en 2017
Sélection Guide Hachette 2018 et Le Point (N° Sept.)
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 2015** **14.00 € TTC La Bouteille de 50 cl**
" Nectar de Chenin "
Médaille d'Argent à Saumur en 2017
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 2014** **6.80 € TTC La Bouteille " Cuvée Ligérienne "**
Quelques bouteilles de cette Cuvée sont encore disponibles. Toujours sur le fruit, elle a en plus acquis une belle rondeur. On peut en profiter maintenant et dans les 2-3 ans à venir.
- **SAUMUR-CHAMPIGNY 2015** **6.80 € TTC La Bouteille**
" Cuvée Ligérienne "
Il était attendu, le voilà ! 2015 ne déçoit pas grâce à la fraîcheur de ses fruits : une vrai gourmandise à recommander au quotidien.
- **SAUMUR-CHAMPIGNY 2014** **8.30 € TTC La Bouteille**
"Cuvée des Sages " (vieilles vignes)
Médaille d'Argent à Saumur en 2017
Découverte de cette nouvelle cuvée pleine de promesse. A patienter comme les sages savent le faire.
- **SAUMUR-CHAMPIGNY 2013** **18.50 € TTC Le Magnum**
"Cuvée des Sages " (vieilles vignes)
Le magnum est le contenant idéal pour le vieillissement des vins : 10 – 15 ans. Qui a dit que les vins de Loire ne tenaient pas la route ? Et sur une table, le magnum, il a de l'allure !
- **CREMANT DE LOIRE Brut Rosé** **7.40 € TTC La Bouteille**
"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 :

- 2.80 € TTC par bouteille pour une commande de 12 et 24 bouteilles,
 - 1.60 € TTC par bouteille pour une commande de 36, 48 et 60 bouteilles.
- Port gratuit à partir de 72 bouteilles.

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

Alain et Dominique DUVEAU

66, Grande 'rue - 49400 VARRAINS

Tél.02 41 52 91 52.

Internet : www.domaine-sables-verts.com

E-mail : duveau@domaine-sables-verts.com