

Saumur

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 19 juillet 2016



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation englobe 27 communes du Maine-et-Loire, 9 de la Vienne et 2 des Deux-Sèvres.

Superficie : 2 330 ha dont 570 ha en rouge, 380 ha en blanc, 110 ha en rosé.

Histoire : Capitale des Huguenots sous Henri IV, Saumur est dès le XII^e siècle une importante place du négoce des vins, du fait des conditions topographiques idéales (cf fiche « saumur brut »).

Aujourd'hui la plupart des grandes maisons de négoce régionales ont encore leur siège dans ce secteur.

Sols : Le vignoble est dispersé en îlots, sur les buttes de tuffeau (craie) et les affleurements sénoniens ou éocènes.

Climat : Océanique tempéré, mais les collines du Saumurois freinent les vents d'Ouest ; les parcelles les plus éloignées de la Loire subissent donc une influence continentale.

LE VIN

Rendement de base : 60 hl/ha de Saumur blanc, 57 hl/ha de Saumur rouge et Saumur rosé.

Cépages :

Rouges : Cabernet Franc (70% minimum), Cabernet Sauvignon et Pineau d'Aunis.

Rosés : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Blancs : Chenin Blanc.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale 4 000 pieds/ha.

Taille généralement Guyot simple.

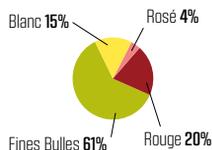


PRODUCTION TOTALE

128 000 hl

= 17 000 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

2 300

ha

VINIFICATION

Tranquille 39%
Effervescent 61%

DÉGUSTATION

Œil : Robe lumineuse, couleur rouge rubis pour les rouges, et cristalline rose saumonée aux nuances Œil perdrix pour les rosés. Robe jaune or soutenue pour les blancs.

Nez : Le tuffeau apporte finesse et légèreté. Rouge : nez de fruits rouges et fleurs (iris, violette). Rosé : Grande fraîcheur marquée par des notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose et de pêche. Blanc : arôme de fruits blancs compotés, fleurs blanches et note caractéristique finement minérale de poussière de tuffeau.

Bouche : Plutôt souple, parfois très dense, avec des tanins fins pour le Rouge, le Rosé vin sec « tendre » offre une fraîcheur gourmande, une rondeur sans sucrosité aux notes de fruits rouges et de fruits exotiques ; Pour le Blanc finesse et coulant leur fin de bouche est fraîche et équilibrée.

Température de service : Rouges à 16-18°, les plus corpulents doivent être carafés. Blancs Rosés : 10°

Harmonie des mets et des vins : Les rouges s'accordent avec une large palette de viandes et de fromages (viandes rouges et volailles sautées ou rôties, fromages pâtes molles à croûte

fleurie...) Les blancs magnifient les poissons (filet de daurade, blanquette de poisson...) et les fromages à pâte pressée (Cantal, Comté, Beaufort...). Les rosés compagnon idéal sur les crudités, la charcuterie, les brochettes et volailles sans oublier la petite friture.

Potentiel de garde : Vins souples à consommer dans les cinq premières années. Les vins blancs et rouges les plus concentrés s'étoffent à la garde (5 à 15 ans).

