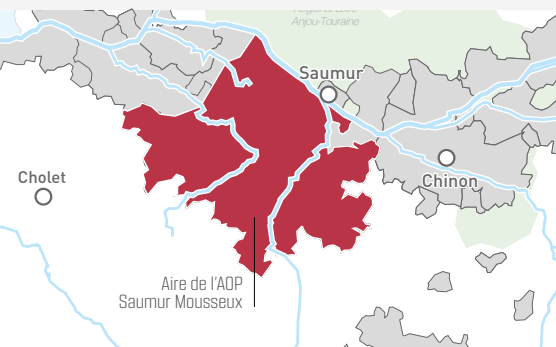


Saumur Mousseux ou « Fines Bulles »

CF cahier des charges AOP Saumur



LE VIGNOBLE

Localisation : La zone de production des fines bulles de Saumur est celle de l'appellation Saumur mais étendue vers l'ouest, ce qui correspond à l'ancien arrondissement administratif de Saumur.

Histoire : Les conditions idéales pour la production de vins de fines bulles sont réunies dans le Saumurois : un vin frais produit sur les coteaux qui prend facilement la mousse, puis d'excellentes caves d'élevage creusées dans le coteau de tuffeau et, au pied de ce coteau, la Loire pour transporter les vins vers les lieux de consommation.

Sols & Climat : La zone des fines bulles de Saumur, sur sol calcaire (tuffeau), s'étend sur une partie des sols de schistes l'«Anjou noir». La variabilité des sols et des climats nuancés (exposition, proximité ou non de la Loire) expliquent l'expression de divers cépages au sein de l'appellation.

LE VIN

Rendement de base : 67 hl/ha.

Cépages : Chenin, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Gamay, Grolleau gris et noir et Pinot Noir.

Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 4 000 pieds/ha.

Taille Guyot simple.

Contraintes techniques : Exclusivement élaborés par une seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage.

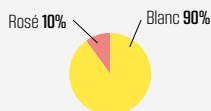


PRODUCTION TOTALE

79 000 hl

= 11 000 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

1 300 ha



VINIFICATION

Effervescent
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

DÉGUSTATION

Ceil : Robe cristalline, claire aux reflets gris à jaune paille aux nuances dorées. Robe saumonée à cerise pour les rosés.

Nez : Vins blancs : fruits blancs, mélisse, noisette, amande et parfois une touche vanillée ou grillée. Vins Rosés : Arômes de petits fruits rouges.

Bouche : Bulle fine, bouche élégante, fraîche (parfois tonique) sur les bruts, plus douce sur les demi-secs et légèrement tannique sur les rosés.

Température de service :

Servir à 6-8°, dans des flûtes.

Harmonie des mets et des vins :

Idéal dans les occasions festives, en apéritif, ou encore avec les poissons, les crustacés, les viandes blanches en sauce crémée et les desserts (génoises, glaces, sorbets ...).

Potentiel de garde : Les vins effervescents après le dégorgement, qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes, sont conservés plusieurs mois en cave avant leur mise en marché. Ils s'expriment donc pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.