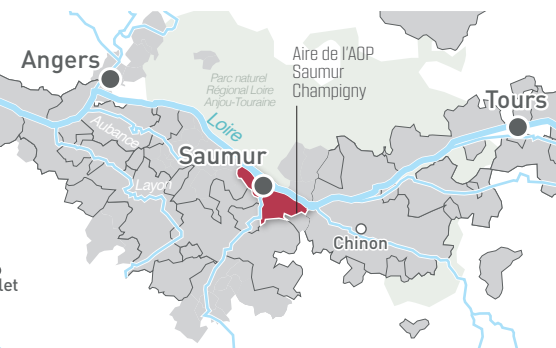


Saumur Champigny

AOP/AOC par décret original du 31 décembre 1957, modifié le 8 juin 2011



LE VIGNOBLE

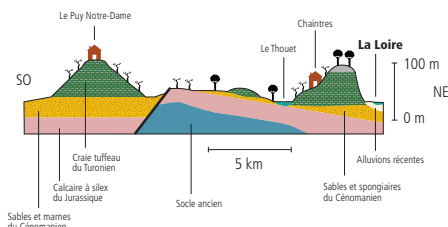
Localisation : Dans l'aire d'appellation Saumur, la dénomination Champigny peut être ajoutée pour les plus grands vins rouges, issus de 8 communes proches de Saumur.

Superficie : 1 570 ha.

Histoire : Capitale des Huguenots sous Henri IV, Saumur est dès le XII^e siècle une importante place de négoce. Le nom de cette appellation pourrait provenir du latin campus igni ou champ de feu, du fait du microclimat particulièrement chaud de cette zone.

Sols : Le vignoble est dispersé en îlots, sur les buttes de tuffeau (craie) et les affleurements sénoniens ou éocènes. Les vignes de Saumur Champigny occupent une position remarquable sur le plateau de turonien supérieur et sur les plateaux coiffant le tuffeau.

Climat : Océanique tempéré.



LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 74 700 hl.

Rendement de base : 57 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc (85% minimum), Cabernet Sauvignon et Pineau d'Aunis.

Pratiques culturales dominantes : Densité minimale 4 000 pieds/ha. Taille généralement Guyot simple.

DÉGUSTATION

Ceil : Robe lumineuse, couleur rouge grenat.

Nez : Élégant, souple et fruité, aux arômes de fruits rouges et noirs, parfois de fleurs (iris, violette).

Bouche : Légers et structurés, ces vins présentent toujours des tanins fins et veloutés et une fin de bouche fraîche et équilibrée.

Température de service : 16-18°.

Harmonie des mets et des vins : Ils s'accordent avec une large palette de viandes et de fromages (viandes rouges et grillées, volailles roties et farcies, gibier...) et aussi sur certains poissons.

Potentiel de garde : La plupart peuvent être consommés dans leur jeunesse mais la complexité de certaines cuvées se révèle après plusieurs années de garde (5 à 20 ans).

