

Savennières Roche aux Moines

AOP/ AOC par décret du 23 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de Savennières, commune du département de Maine-et-Loire.

Superficie : 20 ha.

Histoire : La dénomination « Roche aux Moines » a une antériorité historique qui remonte au 12^e siècle et qui n'a pas cessé d'être utilisée sans discontinuer depuis. Ce nom constitue l'ancien domaine du Chevalier Buhard, qui en fit don vers 1130 aux moines de l'Abbaye St Nicolas d'Angers qui y plantèrent la vigne nécessaire à leur besoin, dont le fief dominé par une roche, prit dès lors le nom de « Roche aux Moines ».

Sols & Climat : Zone ancrée, sur un coteau perpendiculaire de la Loire admirablement exposé. Véritables éperons rocheux surplombant le fleuve, les sols peu profonds composés de schistes gréseux, de filons volcaniques (rhyolites) ainsi que de sables éoliens permettent, avec l'influence mésoclimatique de la Loire, l'élaboration de vins blancs secs de haute maturité.

Les orages passent le plus souvent sur la rive gauche de la Loire, épargnant Savennières.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 300 hl.

Rendement de base : 30 hl/ha (25 hl/ha pour les demi-secs et moelleux, très minoritaires).

Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 4 000 pieds/ha. Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

L'élevage : Vendanges manuelles avec, généralement, triés successives de raisins arrivés à pleine maturité.

