

# 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.

**Histoire :** La dénomination « Roche aux Moines » a une antériorité historique qui remonte au 12<sup>e</sup> 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 :** La Roche aux Moines est un éperon rocheux s'avancant sur la Loire ; bordé à l'Est par la « Coulée de Serrant » et à l'Ouest par une vallée donnant sur « les Forges » et le séparant du coteau du « Moulin du Gué ». Les pentes douces orientées au Sud, juste continuité des parcelles appartenant au « climat Coulée de Serrant » se prolongent vers l'Ouest jusqu'à un petit talweg. Ces pentes Sud deviennent alors beaucoup plus fortes, puis s'orientent vers l'Ouest.

Les sols de la « Roche aux Moines » sont essentiellement issus des formations schisteuses

et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur.

## LE VIN

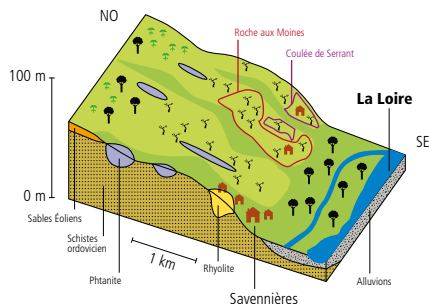
**Rendement de base :** 30 hl/ha (25 hl/ha pour les demi-secs et moelleux, très minoritaires).

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :**

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

**Contraintes techniques :** Vendanges manuelles avec, généralement, triés successives de raisins arrivés à pleine maturité.



### PRODUCTION TOTALE

490 hl  
=  
65 000 bouteilles

### COULEURS



### SURFACE EN PRODUCTION

25  
ha

### VINIFICATION

