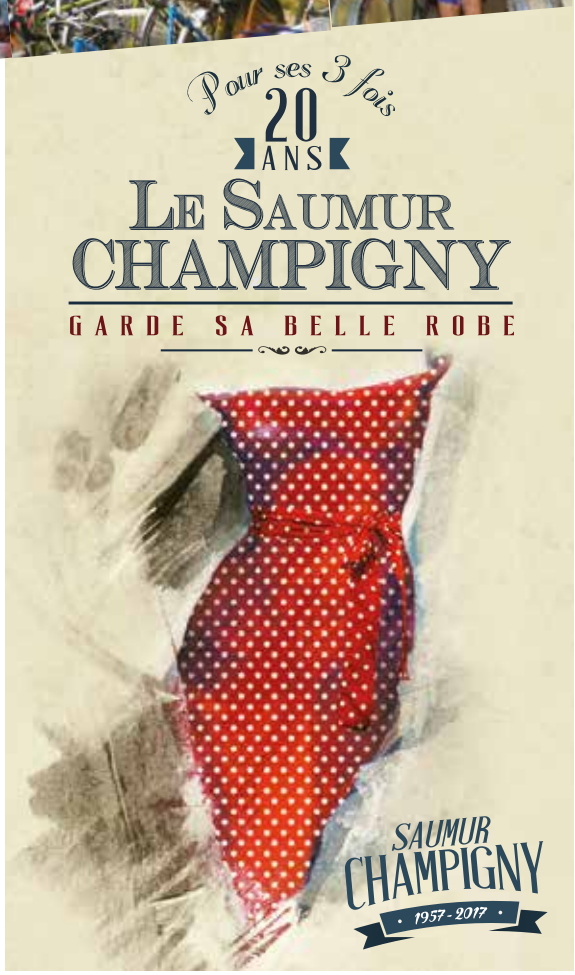
SAUMUR CHAMPIGNY

1957 - 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Février 2017



3 fois 20 ans, plutôt que 60 ans ! Le Saumur-Champigny aurait-il peur de vieillir ? Non, puisque ses millésimes s'accordent parfaitement avec le temps. Et pour sa jeunesse, il n'a rien à prouver non plus avec ses cuvées de l'année qui régalent par leur fraicheur.
Mais alors pourquoi ?
Tout simplement, parce que 20 ans c'est un bel âge et que cela fait trois fois plus d'occasion de sortir sa belle robe en 2017.

OCCASION N°1

ANJOU VELO VINTAGE

LA ROBE ROUGE VERSION « VINTAGE » - 24 & 25 JUIN

Anjou Vélo Vintage est l'évènement rétro saumurois par excellence. Partenaire de l'évènement, le Saumur-Champigny propose un ravitaillement champêtre au cœur du vignoble sur l'un des parcours.

Les robes seront également à l'honneur. Faisant référence à l'affiche revisitée de la «Robe rouge» de Stéphanie JAVEL, les vignerons organiseront un concours d'élégance de la plus belle robe vintage.

Concours d'élégance gratuit
Inscription prochainement sur www.anjou-velo-vintage.com

OCCASION N°2

LES GRANDES TABLEES

LA PLUS GRANDE SOIRÉE D'ANNIVERSAIRE À SAUMUR - 2 & 3 AOUT

6000 invités autour de la table ! Au pied de l'hôtel de ville de Saumur. Ce sont 2 soirs de fête qui rassemblent les saumurois, les touristes et 200 bénévoles dans une ambiance conviviale et joviale emmenée par une programmation musicale de qualité et plusieurs millésimes de la Cuvée des 100 Vignerons.

12 € / personne menu + verre de dégustation - 5 € le verre seul
Tickets en vente à l'Office de Tourisme à partir de fin juin.
Renseignements sur www.saumur-champigny.com.

OCCASION N°3

LES FOULEES DU SAUMUR-CHAMPIGNY

LE SAUMUR-CHAMPIGNY AU PAS DE COURSE - 10 SEPTEMBRE

La course festive la plus viticole du département offre plusieurs nouveautés en 2017. De la marche nordique au trail, les sportifs découvrent le vignoble du Saumur-Champigny à leur rythme. Les épreuves, chronométrées, sont ouvertes aux licenciés ou non-licenciés qui sont invité à se déguiser. Ambiance festive dans un esprit sportif au cœur du vignoble, telle est la devise des Foulées du Saumur-Champigny.

De 11 à 18 €/personne.
Inscriptions à partir d'avril, sur www.saumur-champigny.com

En 1957, grâce aux connaissances approfondies en géologie, les vignerons du Saumurois ont identifié le terroir du Saumur Champigny. Ils ont ainsi délimité avec l'Institut Nationale des Appellations d'Origines, l'aire d'AOC Saumur Champigny selon des critères géologiques strictes, sur 9 communes situées entre le coteau de la Loire, celui du Thouet et la forêt de Fontevraud. Géologiquement, l'Appellation se situe sur du Turonien, un sédiment crétacé constitué de craie marneuse fortement carbonatée et pauvre en quartz détritique, couvert parfois d'argiles à silex. Les vins provenant de ces terres présentent évidemment une texture élégante, de la puissance et une structure complexe.
Aujourd'hui, l'Appellation Saumur Champigny compte environ 100 producteurs. Les 1650 hectares produisent chaque année environ 1 million de bouteilles.

Syndicat des Producteurs de Saumur-Champigny
www.saumur-champigny.com
infos@saumur-champigny.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Février 2017

SEJOUR ANNIVERSAIRE
Vin et patrimoine en Saumur-Champigny

À PARTIR DE 69 EUROS/PERSONNE

Pour les 60 ans de leur appellation, les vignerons du Saumur-Champigny vous proposent un séjour anniversaire pour découvrir l'un des plus beaux vignobles du Val de Loire. Vins et patrimoine sont au programme de ce séjour à composer selon vos envies. Vous avez rendez-vous pour **une visite d'une heure dans un des domaines du Saumur-Champigny.**

Réalisée par le vigneron, elle vous permet de découvrir la culture de la vigne ou la vinification du vin. Le vigneron vous fait déguster ses vins. Vous partez ensuite à la **découverte d'un joyau du patrimoine local : l'Abbaye Royale de Fontevraud.** Plus grande cité monastique d'Europe, vous y découvrez les gisants de Richard Coeur de Lion et d'Aliénor d'Aquitaine, la vie monastique et carcérale qui a animé le site jusqu'à nos jours mais aussi des expositions artistiques contemporaines

Une nuit en chambre d'hôtes ou hôtel, la visite d'un domaine, la visite de l'Abbaye, une boite de 6 verres, un guide du vignoble, une affiche collector. Valable sur une base de 2 adultes en chambre double du 20 janvier au 31 décembre 2017 (sauf le 25/12).

EN OPTION

2 PANAMAS SAUMUR-CHAMPIGNY 9 euros/personne

Pour vous protéger du soleil pendant votre séjour dans le vignoble.

UNE BOUCLE À VÉLO DANS LE VIGNOBLE SAUMUR-CHAMPIGNY 30 euros/personne

Deux vélos électriques sont réservés auprès d'un partenaire. Il vous suffit de passer les chercher. Puis munis d'une carte, vous partez pour 12 km de balade dans le vignoble Saumur-Champigny. Le circuit proposé vous permet de découvrir les plus beaux paysages de l'appellation, de faire escale dans les domaines pour déguster les vins ou prévoir une pause déjeuner. Durée : 1h sans escale.

BALADE EN CALÈCHE PRIVATIVE Sur devis

Au départ du Château de Saumur, Marc, meneur professionnel d'attelage depuis 25 ans et spécialisé dans le travail de la vigne avec les chevaux, vous guide pendant une demi journée à travers les vignes du Saumur-Champigny. Vous faites escale dans 2 domaines pour y déguster les cuvées de Saumur-Champigny. Visite privative avec commentaires sur le milieu équestr e et viticole. Durée : 3h

LA BOUCLÉE ® 40 euros

Indispensable pour une balade sur la Loire à vélo quand on veut repartir avec une bouteille après la visite d'un domaine ! Cet objet design, astucieux et vintage a été conçu à Saumur et fabriqué dans le Maine-et-Loire.

LE DÎNER RAFFINÉ, EN TÊTE À TÊTE 40 euros personne

À l'une des meilleures tables de Saumur, comprenant entrée, plat, dessert, un verre de vin et café.

Réservation sur www.saumur-tourisme.fr

LE SAUMUR-CHAMPIGNY

Le Saumur-Champigny est **le vin rouge de la Loire à la belle robe rubis.** Il exprime des arômes croquants de petits fruits rouges et noirs tels que la framboise, la groseille, la mûre et le cassis. Gouleyant et friand, il s'accorde parfaitement sur les grillades, la charcuterie et les fromages. Les cuvées de garde, plutôt issues de vieilles vignes, se révèleront sur des plats en sauce ou des gibiers. Issus du Cabernet franc, ces vins ronds et généreux sont marqués par le velouté des tanins.

Contact Presse
Marie-Anne SIMONNEAU
02 41 51 16 40 – 06 28 34 40 22