



Présidence du Saumur-Champigny : un duo de choc à la tête du syndicat !

Pour la première fois depuis sa création en 1980, le Syndicat des producteurs de Saumur-Champigny est co-présidé par deux vignerons pour l'année à venir. Avec toujours plus de projets, le Syndicat met un place une nouvelle façon d'organiser la gouvernance et la participation des membres.

Amélie Neau

est réélue désormais en tant que co-Présidente du Syndicat à la suite d'un premier mandat 2020-2023 fortement marqué par les années Covid, durant lequel le Syndicat de Saumur-Champigny a su garder sa dynamique et se réinventer pour continuer la promotion de l'appellation.



Alban Foucher

siège au Conseil d'Administration depuis 2005 et occupe le poste de vice-président depuis 2020. Il est élu aujourd'hui en tant que co-président afin de porter de nouveaux projets, au niveau de la technique et de l'adaptation du vignoble.



Autour d'une vision commune : valoriser le travail des vignerons et l'image de l'appellation Saumur-Champigny, Vins ouverts d'esprit.

C'était une réelle volonté d'Amélie Neau d'ouvrir ce poste à une co-présidence afin d'avoir plus de temps à consacrer aux actions menées et de répartir la charge de travail. « *Nous avons de plus en plus de projets et de domaines d'intervention au sein du Syndicat. De nouvelles problématiques apparaissent, et le cadre réglementaire évolue à toute vitesse. En même temps, nos exploitations et nos familles ont aussi besoin de nous. C'est pourquoi je crois vraiment en une co-présidence efficace pour mener à bien l'ensemble de nos missions cette année.* »

Un collectif dynamique

Les deux co-présidents seront entourés d'un Bureau solide et d'un Conseil d'Administration composé d'un quart des vignerons de l'AOC.

Ce sens du collectif permet de mener à bien les différents projets du Saumur-Champigny : promotion de l'appellation, développement de la biodiversité, veille technique et agronomique, développement de l'export, et organisation d'événements comme les Grandes Tablées, les Foulées ou encore la Cuvée des 100 vignerons.



Les membres du Conseil d'Administration

« *Dans le Saumur-Champigny nous avons toujours eu à cœur que ce soit les vignerons qui participent à la défense de notre appellation, et c'est grâce à la mobilisation de nos fondateurs que notre collectif est resté aussi dynamique et moteur en Val de Loire. Nous vivons une période charnière et il faut savoir répondre présent.* » confirme Alban Foucher

Portraits de Présidents :

Amélie Neau, 9ème génération de la famille à la tête du Domaine de Nerleux, est revenue sur ses terres natales en 2009 après 10 ans d'expérience bancaire. Parmi les premières femmes vigneronnes du saumurois, elle a pris les rênes de ce domaine de 50 ha partagé entre la vente directe et la coopérative afin de développer de nombreux projets, parmi lesquels une conversion bio, le développement des ventes à l'export et la création d'un gîte et d'un escape game pour développer l'œnotourisme.

Pour la rencontrer : 06 60 75 89 31 ou amelieneau@nerleux.fr

Alban Foucher, 3ème génération de vigneron indépendant, a repris en 2005 le domaine de la Seigneurie, l'un des seuls domaines dont le chai est situé au sein même de la ville de Saumur. Après trois ans d'expérience à parcourir les vignobles Américains, de Chine, d'Italie et d'Australie, il a suivi les traces de son père en vendant la majorité de ses Saumur-Champigny au négoce. Petit à petit, il a développé les ventes en bouteilles, au domaine comme aux professionnels, et s'est récemment associé avec sa femme Katell afin de continuer dans cette direction et de toujours mieux valoriser ses vins.

Pour le rencontrer : 06 63 01 45 97 ou afsaumur@gmail.com

L'appellation Saumur-Champigny

Depuis sa création, le Syndicat des producteurs de Saumur-Champigny accompagne les vigneronnes dans la mise en valeur de leur appellation. Particulièrement actifs dans la mise en place de nouveaux projets, les vigneronnes se mobilisent souvent autour d'actions communes comme l'organisation des Grandes Tablées rassemblant près de 10 000 personnes début août.

L'appellation se distingue tout d'abord par son engagement en faveur de la biodiversité, qui a poussé de nombreux domaines à s'investir dans des démarches environnementales. Dès 2004 les vigneronnes ont planté 20 km de haies et d'arbres afin de préserver la faune et la flore endémiques de Saumur, et ont mis en place des méthodes communes pour préserver leur environnement et leurs récoltes. A ce jour ce sont plus de 95% des domaines qui sont engagés dans une démarche environnementale certifiée, dont presque 50 domaines en agriculture biologique ou en conversion.

Le Saumur-Champigny est une appellation de vins rouges de Loire identifiée par son cépage principal, le Cabernet franc, et façonnée par son terroir de calcaire, le tuffeau. Cette union, unique sur les bords de Loire, confère aux vins des tannins souples et soyeux et surtout une grande fraîcheur en bouche. Elle permet de créer des vins légers aux arômes de fruits rouges frais, ou des vins complexes très concentrés : l'appellation offre ainsi une grande diversité de vins rouges toujours fruités et équilibrés.

L'AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

120 VIGNERONS	9 VILLAGES	PLUS DE 10 MILLIONS DE BOUTEILLES SUR 1500 HA
1957 CRÉATION DE L'AOC	99% DE CABERNET FRANC (dans l'encépagement)	1ère AOC ROUGE DE LOIRE EN RESTAURATION (Symétris 2019)

Contact Presse :

Héloïse Ducrocq
infos@saumur-champigny.com
02 41 51 17 38 - 06 95 20 77 51