

Légers



**SAUMUR
CHAMPIGNY**
VINS OUVERTS D'ESPRIT



et complexes.

DOSSIER DE PRESSE 2018

SOMMAIRE

2018 : APRÈS LES 60 ANS
DE L'APPELLATION,
DE NOUVEAUX ENJEUX

UN TERROIR SINGULIER

AU CŒUR DU VAL DE LOIRE

UN VIN ÉLÉGANT, SOUPLE
ET FRUITÉ

UNE NOUVELLE IDENTITÉ
POUR DE NOUVEAUX ENJEUX

DES PATRIMOINES
REMARQUABLES

LES ÉVÈNEMENTS 2018



APRÈS LES 60 ANS DE L'APPELLATION, DE NOUVEAUX ENJEUX

RÉGIS VACHER, PRÉSIDENT : 25% DE L'APPELLATION EST CULTIVÉE EN BIO

A 45 ans, Régis Vacher est le président du syndicat des producteurs de Saumur Champigny. A l'orée de son soixantième millésime, l'appellation de Loire amorce un virage. Une nouvelle génération vient de prendre les commandes du petit terroir niché entre la Loire, le Thouet et la Forêt de Fontevraud.



INTERVIEW

COMMENT SE DÉROULE CETTE TRANSITION DE GÉNÉRATION AU SEIN DE L'APPELLATION ?

«Personnellement, je suis membre du syndicat depuis 8 ans et trésorier depuis 5 ans. J'ai pris le temps d'apprendre les rouages et le fonctionnement de notre profession. En 2017, hasard du temps pour notre soixantième anniversaire, le Conseil d'Administration allait être renouvelé pour une grande partie. Nous avons été quelque peu inquiets de ce renouvellement et finalement, ils ont été remplacés par une génération de trentenaires particulièrement impliqués.

Ils sont nombreux à avoir succédé à leurs pères qui étaient déjà très impliqués. Ils ont compris l'intérêt de poursuivre cette initiative. La dynamique est forte et c'est particulièrement motivant».

QUELS VONT ÊTRE LES AXES DE TRAVAIL ?

«La communication tout d'abord. Il s'est passé beaucoup de choses en la matière ces 20 dernières années. Après avoir fait un audit sur nos points forts et nos faiblesses, nous nous sommes attachés à créer du lien entre nos différentes manières de présenter notre appellation en créant un fil conducteur : VINS OUVERTS D'ESPRIT, qui portera nos actions des prochaines années.

Nous allons aussi travailler sur la rénovation de nos stations météo collectives qui sont essentielles pour mieux suivre de manière très précises nos vignes et lutter contre les maladies. Nous ne les suivrons plus seulement pour la pluviométrie, mais aussi nous enregistrerons la puissance du vent, les températures et leurs combinaisons.»

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT EST UN POINT CLÉ DE L'APPELLATION.
COMMENT ALLEZ-VOUS AGIR EN CE SENS ?

«Il y a 20 ans l'appellation s'est lancée dans un vaste programme en faveur de la biodiversité en travaillant sur les auxiliaires de la vigne en plantant de nombreuses haies pour favoriser leurs déplacement et leur prolifération. Personnellement, j'ai aussi mis des nichoirs à Mésanges et à Chauves Souris dans mon vignoble pour que ceux-ci m'aident à lutter contre les insectes.

Tout ce travail que nous avons mené a fait évoluer les esprits. Aujourd'hui 25% de l'appellation est cultivé en bio alors que le chiffre est de 10 % au niveau des Pays de la Loire et 8% au niveau national. 20% des exploitations bio du Maine-et-Loire sont dans le Saumur Champigny.

De nombreux domaines ont aussi annoncé leurs conversions et ne sont pas encore comptabilisés. La Cave Robert et Marcel, qui vinifie une part importante de l'appellation, incite les vigneron par un contrat spécifique à s'engager en conversion bio. De manière collective, il y a une vraie prise conscience du respect de l'environnement.



Situé entre la Loire et le Thouet, l'AOC Saumur-Champigny s'étend sur 9 communes : Chacé, Varrains, Saint Cyr en Bourg, Saumur, Dampierre sur Loire, Souzay-Champigny, Parnay, Turquant et Montsoreau.

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 naturellement une texture élégante, de la puissance et une structure complexe. Il existe également quelques argiles graveleuses et sableuses. Localisés au sommet des buttes, ces terrains donnent des vins plus souples et charmeurs.

Bien qu'autorisés à utiliser également le Cabernet Sauvignon et le Pineau d'Aunis, les vignerons du Saumur-Champigny ont depuis longtemps choisi de travailler le Cabernet franc seul. Mieux qu'un autre cépage, le Cabernet franc non seulement reflète, mais respecte à la perfection, voire sublime, les richesses et les particularités géologiques et climatiques du Saumur-Champigny.

Les vignerons du Saumur-Champigny ont à coeur de produire des vins reflétant fidèlement l'identité territoriale de leur vignoble.

- 1 Socle ancien
- 2 Calcaire à silex du Jurassique
- 3 Sables et marnes du Cénomaniens
- 4 Craie tuffeau du Turonien
- 5 Sables et spongiaires du Sénonien

CHIFFRES

3 CÉPAGES AUTORISÉS :

Cabernet franc (85% minimum),
Cabernet Sauvignon
Pineau d'Aunis

SUPERFICIE : 1600 ha

POTENTIEL DE PRODUCTION : 80000 hl

NOMBRE DE PRODUCTEURS : 120

VINS DE SAUMUR

Les quelques 120 producteurs de Saumur-Champigny comptent parmi la famille des vins de Saumur (390 producteurs au total) qui se répartissent autour de 7 appellations d'origine contrôlée, produites à partir de 2 principaux cépages : le cabernet franc pour les rouges et les rosés, et le chenin pour les vins blancs, moelleux et fines bulles.

Fruits frais, notes florales et minérales, notes exotiques et épices, fruits murs, voire confits : ces deux cépages expriment le terroir calcaire du saumurois et offrent ainsi une large palette aromatique avec laquelle jouent les producteurs.

Le Saumur-Champigny représente à lui seul 1/3 des volumes des AOC Saumuroises et environ 40% des surfaces.

Au coeur du Val de Loire, le vignoble Anjou Saumur déploie avec majesté ses 20 000 hectares autour des 2 cités historiques de Saumur et d'Angers. Le long du fleuve royal, la Loire, et de ses affluents, le Thouet, l'Aubance, le Layon... les deux cépages emblématiques du Val de Loire, le Chenin et le Cabernet franc, s'épanouissent sur des terroirs de schistes ou de tuffeau.

Les 27 vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) d'Anjou Saumur sont les fruits de terroirs uniques, empreints de paysages singuliers, d'une histoire et d'une culture vivante.



ANJOU-SAUMUR

Au coeur du Val de Loire, le vignoble Anjou Saumur déploie avec majesté ses 20 000 hectares autour des 2 cités historiques de Saumur et d'Angers. Le long du fleuve royal, la Loire, et de ses affluents, le Thouet, l'Aubance, le Layon... les deux cépages emblématiques du Val de Loire, le Chenin et le Cabernet franc, s'épanouissent sur des terroirs de schistes ou de tuffeau.

Les 27 vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) d'Anjou Saumur sont les fruits de terroirs uniques, empreints de paysages singuliers, d'une histoire et d'une culture vivante.

VINS DU VAL DE LOIRE

Les vins du Val de Loire s'épanouissent dans un paysage culturel exceptionnel, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, de Chalonnes-sur-Loire (Maine et Loire) à Sully-sur-Loire (Loiret). Issu de deux mille ans d'histoire, le vignoble du Val de Loire est constitué d'une mosaïque de climats, de sols, de reliefs et d'orientation, qui lui confèrent une grande diversité de vins.

L'harmonie entre cépages et terroirs, où diversité se conjugue avec unité, est d'autant plus exceptionnelle que quelques-uns des grands cépages du vignoble ont trouvé leur origine en Val de Loire, alors que d'autres viennent de l'est ou du sud-ouest de la France.

Cette palette de cépages unique au monde offre une gamme de vins très diversifiée et de haute expression. Les vins du Val de Loire se caractérisent par leur fraîcheur et leur diversité de couleurs, de matière et de goûts.

LES VINS DE
S•A•U•M•U•R


ANJOU SAUMUR
VIN ROYAL EN LOIRE

VINS DU

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

UN VIN ÉLÉGANT, SOUPLE ET FRUITÉ



LÉGER OU PLUS COMPLEXE : LA DIVERSITÉ DES SAUMUR-CHAMPIGNY

Son élégance naturelle assortie à sa douceur notoire, bercées par le climat local, situent les Saumur-Champigny parmi les vins rouges les plus subtils de la Loire. Ils n'en révèlent pas moins, parfois, un aspect plus complexe et tannique, résultat d'une plus forte proportion de tuffeau dans le sous-sol.

Quel que soit leur mode de vinification, ces vins gardent une amabilité naturelle : des rouges jeunes à apprécier simplement aux cuvées exceptionnelles, puissantes, tanniques et charpentées, les Saumur-Champigny offrent une diversité de plaisirs accessibles à tous !

CUVÉE DES 100

SAUMUR
CHAMPIGNY

VINS OUVERTS D'ESPRIT

100% CABERNET FRANC

2017

2017 : UN 60^{ÈME} MILLÉSIME SINGULIER ET REMARQUABLE

Le millésime 2017 sera sans nul doute marqué par les 5 matinées de gel sévère fin avril, mais aussi par l'exceptionnel ensoleillement de la fin de saison qui a conduit à une vendange particulièrement précoce offrant une récolte rare (66 000 hl au lieu des quelques 80 000 potentiels) et délicate.



CUVÉE DES 100, L'ESPRIT COLLECTIF...

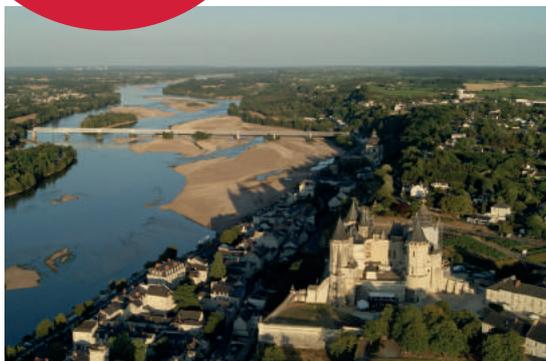
Vinifiée depuis 1987, la Cuvée des 100 est une cuvée syndicale. Symbole de l'esprit collectif qui règne au sein de l'appellation, elle existe grâce à la mobilisation de la centaine de producteurs, qu'ils soient coopérateurs ou indépendants.

Chacun apporte volontairement les raisins récoltés sur tous les terroirs et toutes les communes de l'appellation. Ils sont vinifiés ensemble pour donner environ 10 000 bouteilles qui seront utilisées pour promouvoir notre vin. Par exemple, plusieurs millésimes de la Cuvée des 100 vignerons sont servis à l'occasion des Grandes Tablées pour montrer la diversité du Saumur-Champigny.

UNE CAPACITÉ DE GARDE RECONNUE

Témoins de la noblesse de son extraction, les bouteilles qui reposent encore patiemment dans les caves de tuffeau depuis plusieurs décennies confirment que le Saumu-Champigny est au rang de grandes lignées.





SAUMUR-CHAMPIGNY PRÉSERVE SA BIODIVERSITÉ

Près de 20 km de Zones Ecologiques Réservoirs entre 2005 et 2011, plus de 60 amandiers plantés dans le vignoble, couvert végétal ou travail mécanique de l'interrang obligatoire inscrit depuis 2008 au Cahier des Charges de l'AOC

LA LOIRE : PATRIMOINE MONDIAL

Sous l'influence des Ducs d'Anjou et du célèbre roi René, la Loire, en tant que moyen de transport, a porté la renommée des vins du Saumurois au-delà des frontières de la France.

Elle a également façonné les coteaux calcaires d'où ont été extraites les pierres de tuffeau qui ont servi à la construction des châteaux, églises et belles demeures du Saumurois. Ces cavités utilisées comme habitations, ont aussi été utilisées pour la culture du champignon de Paris. Température constante, humidité, les conditions sont idéales et même si la production qui a connu ses heures de gloire au XXème siècle a périclité, il subsiste encore quelques caves qui cultivent le champignon de Paris, le shiitake ou la pleurote.

Des produits que l'on retrouve à la carte des restaurants Saumurois.

Mais les caves troglodytes sont surtout très utiles pour les vignerons. Ils y élèvent encore leurs plus belles cuvées ou y conservent précieusement d'anciens flacons témoins du temps.

Le vignoble marque une identité viticole unique le long du parcours de la Loire à vélo qui serpente entre villages vignerons, vignes et troglodytes.

Depuis 2000, le Val de Loire est classé au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Dernier fleuve sauvage d'Europe, la Loire participe de l'activité viticole depuis des décennies.

LA BIODIVERSITÉ : PATRIMOINE FONCTIONNEL

Un paysage qui pour les vignerons du Saumur-Champigny cache aussi un trésor utile et inestimable : la BIODIVERSITÉ.

En effet, depuis 2004, les vignerons de l'appellation, ont choisi de s'investir dans la découverte et le développement de la biodiversité.

En aménageant des Zones Ecologiques Réservoirs ou en favorisant le couvert végétal dans les parcelles, ils laissent progressivement la place à la biodiversité et tentent de rétablir un équilibre naturel pour maîtriser les insectes nuisibles du vignoble.

Cette prise de conscience a conduit à aménager près de 20 km de Zones Écologiques Réservoirs, réintroduire une 60aine d'amandiers ou de noyers, et d'imposer sur les parcelles destinées au Saumur-Champigny, un inter-rang enherbé ou travaillé mécaniquement.

Cette initiative exemplaire, collective et territoriale a rassemblé l'ensemble des producteurs de l'appellation pour préserver un patrimoine souvent oublié, invisible mais qui remplit des fonctions pourtant très utiles.



CONTACT BIODIVERSITÉ

Marie-Anne SIMONNEAU

Animatrice du Syndicat

m-a.simonneau@saumur-champigny.com – 06.28.34.40.22

ANJOU VELO VINTAGE - 22 AU 24 JUIN

CONCOURS D'ÉLÉGANCE DE LA PLUS BELLE ROBE

En matière de robe, les vigneronns du Saumur-Champigny sont experts !

La robe rouge du Saumur-Champigny a de la tenue et de l'éclat. Légère pour les soirées d'été ou raffinée pour les grandes occasions, elle reste toujours élégante et de bon goût. Et, c'est toujours bien accompagnée qu'elle se fait remarquer !

C'est donc tout naturellement que les vigneronns du Saumur-Champigny proposent aux participantes d'Anjou Vélo Vintage de venir présenter leur plus belle robe au concours d'élégance organisé le samedi 23 juin sur le village d'Anjou Vélo Vintage à Saumur.

LES GRANDES TABLÉES

DU SAUMUR-CHAMPIGNY - 1^{ER} & 2 AOÛT

19^{ÈME} ÉDITION - 6 000 CONVIVÉS À DINER,
4000 BADAUDS ET 2 SOIRS DE FÊTE, EXCUSEZ DU PEU !

A Saumur, on met une fois de plus les petits plats dans les grands.

Depuis 18 ans, la recette est efficace. Chaque été, Saumur se transforme en un grand restaurant à ciel ouvert où la bonne humeur et la fête sont de rigueur. Une immense tablée est dressée au coeur de la ville, autour des produits du terroir et du Saumur-Champigny, en compagnie des vigneronns de l'appellation. Cette année encore, ce sont plus de 2km de tables qui seront installées devant l'Hôtel de ville. Thème 2018 : la Loire.

UN JOYEUX BAZAR

Les convives viennent de loin pour participer aux Grandes Tablées du Saumur Champigny. Ils sont parfois surpris du joyeux bazar dans les files d'attentes. Il n'y a pas de services à tables et celles-ci ne sont pas réservées. Tout le monde est à la même enseigne et c'est parfois par l'entraide que se nouent les amitiés d'un soir.

LA CUVÉE DES 100 VIGNERONS À DISCRÉTION

Les nombreux concerts qui rythment la soirée vous feront à coup sûr pousser la chansonnette... pour le plaisir (ou non) de vos voisins de tablée !

VIGNES VINS RANDOS - 1ER SEPT

MONTSOUREAU, PLUS BEAU VILLAGE DE FRANCE

Au départ de Montsoreau, les randonneurs partent en petits groupes accompagnés par un vigneron de l'appellation pour une balade commentée de 8 km environ. Passage en cave, dégustation dans les vignes, ils découvrent le métier, le savoir-faire et les vins des vigneronns du Saumur-Champigny. 4 pauses dégustation sont prévues.

Départ de la Maison du Parc. Parcours famille et accessibilité.

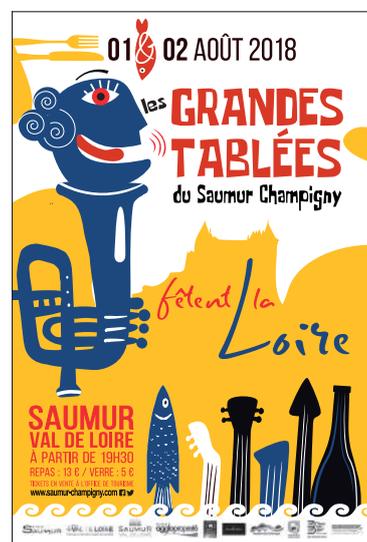
Tarif : 5€ sur le site www.vvr-valde Loire.fr

LES FOULEES DU SAUMUR-CHAMPIGNY - 9 SEPT

COURSE SPORTIVE DANS UN ESPRIT FESTIF

La course festive la plus viticole du département offre plusieurs parcours. 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 invités à se déguiser sur le thème de «l'élégance». Ambiance festive dans un esprit sportif au coeur du vignoble, telle est la devise des Foulées du Saumur-Champigny.



FESTIVAL DE LA CULTURE DU VIN FESTIVINI

DU 1^{ER} AU 9 SEPTEMBRE
Festivini, le festival de la Culture
du vin au coeur du vignoble
des Vins de Saumur
www.festivini.com

SAUMUR CHAMPIGNY

VINS OUVERTS D'ESPRIT

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE SAUMUR-CHAMPIGNY

49, rue du Maréchal LECLERC - 49400 SAUMUR

www.saumur-champigny.com

infos@saumur-champigny.com

   #SaumurChampigny

Marie-Anne SIMONNEAU – Animatrice : 06 28 34 40 22

Alice VADE – La Canopée – alice@lacanopee.co/ - 06 89 54 67 20