

# LA RENAISSANCE DU SAUMUROIS

SOUS L'IMPULSION D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS,  
L'APPELLATION FAIT LE PARI DU BIO ET DE VINS FACILEMENT ABORDABLES  
POUR RETROUVER UNE PLACE DE CHOIX DANS LE RICHE UNIVERS LIGÉRIEN.

Par Béatrice Delamotte



**D**ans les années 1980, toutes les brasseries avaient leur cuvée de saumur-champigny à la carte. Un flot de vin rouge léger déferlait avant de laisser place, devant le succès, à des vins nettement moins qualitatifs... et de disparaître des cartes. Heureusement, depuis quelques années, une nouvelle génération de vignerons s'est attachée à redonner son lustre à l'appellation. Pratiques respectueuses de l'environnement à la vigne – un tiers des propriétés est certifié en bio et 50 % devraient l'être d'ici trois ans –, cuvées fruitées et faciles à boire ou plus structurées et de garde, le vignoble ligérien retrouve le haut de l'affiche. Un renouveau mérité : ici, sur les argilo-calcaires, le cabernet franc trouve un terroir de choix qui lui permet d'exprimer toutes ses qualités.

# CHAMPIGNY



**SAUMUR-  
CHAMPIGNY  
Domaine Saint-  
Vincent, Clos  
Gaillardin 2019, 15 €.**

C'est sur la commune de Dampierre que Pierre Adrien Vadé réalise cette cuvée très gourmande, sur le fruit, avec des notes de petites baies noires et un côté grillé. La bouche est fraîche mais mûre, avec un soyeux incomparable. La matière est douce, délicate et la finale s'étire en longueur, mariant fruits rouges (groseille, framboise), notes florales et pointe crayeuse.



**SAUMUR-  
CHAMPIGNY  
Domaine des Roches-  
Neuves, Les Mémoires  
2019, 43 €.**

On ne présente plus Thierry Germain, chantre de la biodynamie. Cette cuvée exprime ce que peut donner de meilleur un sol d'éboulis de silex et de calcaire turonien et de très vieux cabernets francs (117 ans). Le nez dévoile des notes de liqueur de fruits rouges et mentholées. La bouche est remarquablement équilibrée, avec une matière entre craie et fruit. C'est rond et gourmand, tout ce qu'on aime.



**SAUMUR-  
CHAMPIGNY  
Château Yvonne,  
La Folie 2019, 16 €.**

Repris par Mathieu Vallée en 2007, le domaine propose ici un vin au nez intense de fruits rouges et noirs, gourmand et juteux. La bouche s'ouvre sur le croquant du fruit, avec des notes florales. Le calcaire est bien présent et souligne la trame fraîche ainsi qu'une puissance tannique maîtrisée. La finale s'étire longuement sur l'élégance et la fraîcheur de grands cabernets, et fait saliver.



DuRoStudio

## COUP DE CŒUR

### LE CLOS CRISTAL

On parle beaucoup des Hospices de Bourgogne, jamais de celui de Saumur. Pourtant, c'est à cette institution qu'Antoine Cristal a légué le Clos Cristal, 10 ha plein sud sur un terroir de sables sur calcaire. C'est à ce visionnaire que l'on doit cette sorte de folie. Après avoir fait fortune dans le textile, Antoine Cristal entend concurrencer les plus grands vins rouges avec l'appellation de sa région natale. Pour contrer les caprices de la nature, il décide de construire des murs qui protégeront les racines des cep, mais permettront aux grappes de mieux mûrir grâce à la réverbération de la pierre. Près d'un siècle plus tard, son œuvre est toujours là, propriété de la cave Robert & Marcel qui a racheté le clos en 2016. Depuis, des replantations ont été effectuées, mais les vignes traversent toujours les murets classés aux Monuments historiques. Désormais conduite en bio, la vigne donne un vin de grande garde. Le 2017 (65 €), premier millésime de Robert & Marcel, développe des notes de grillé, de fruits noirs compotés et de chocolat. En bouche, l'attaque est souple, soyeuse, avec une légère sucrosité, mais de la fraîcheur qui allonge la finale, sur des notes de cassis et de mûre sauvage.



### SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine Fouet, Ébène 2017, 21 €.

Depuis six générations, les Fouet produisent de superbes cuvées sur leurs 23 ha à Saint-Cyr-en-Bourg. Les cabernets de cette parcelle donnent un vin au nez fin et franc, sur le croquant et le juteux des fruits noirs. La bouche est friande, sapide avec de l'élégance et de la fraîcheur et une touche vanillée dûe à l'élevage de 24 mois en doubles barriques. Les tanins sont très soignés, tout en finesse. Un très joli vin, racé et fringant.



### SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine de la Paleine, Papagèno 2017, 19 €.

Patrick Niveau semble très inspiré par *La Flûte enchantée* pour nommer ses cuvées... L'oiseleur bavard imaginé par Mozart se cache dans un vin puissant au nez de petits fruits noirs mûrs, juteux et charnus. La bouche est gourmande, toute en finesse et en élégance avec une trame soyeuse, des tanins fondus et une matière calcaire bien présente. La finale est légèrement boisée.



### SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine Lavigne, L'Inattendue 2019, 15 €.

Même si Pascale, héritière du domaine s'est mariée avec Antoine Véron, on continue à l'appeler « la fille Lavigne ». Ce qui ne l'empêche pas de produire cette cuvée prête à boire au nez très élégant, avec un fruit juteux et croquant. La bouche est tout aussi élégante, avec une matière onctueuse et friande. Les petits fruits noirs sont équilibrés et une trame tendue étire la finale. Pascale suggère de changer la température de service selon le plat associé.

### SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine Arnaud Lambert, Montée des Roches 2018, 20 €.

Sur les sols argilo-sableux et calcaires de la parcelle, Arnaud Lambert arrive à produire à partir de ses cabernets francs de 45 ans un grand vin de plaisir et de gastronomie. Alors que la rose, la violette et la mûre confiturée composent un nez complexe et charmeur, la bouche exprime un fruit très marqué. Les tanins sont très soyeux, la trame élégante. N'hésitez pas à le garder quelques années en cave même s'il se mariera déjà parfaitement avec une caille aux raisins.



### SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine de Nerleux, Les Loups noirs 2018, 17 €.

Amélie Neau, première femme de dix générations de vigneron, est très engagée pour la promotion de l'appellation qu'elle préside. Sous une robe d'un rubis lumineux, on découvre un nez de cerise à l'eau-de-vie, de gelée de sureau et des notes régressées et vanillées. La bouche est à la fois légère et puissante, mais vive et tonique. Les tanins sont fins et accompagnent une finale fraîche et suave. À ouvrir un peu avant de découvrir son pouvoir de « glouglou » comme dit Amélie.



### SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine Chancelle, Coup de foudre 2018, 14 €.

À quelques kilomètres de Saumur et de l'abbaye de Fontevraud, le domaine familial depuis cinq générations propose ici un vin issu de vieilles vignes. Le nez, marqué par les petites baies noires, est fringant. Une vivacité qu'on retrouve dans une bouche gouleyante, sur la groseille, la framboise et le sureau. Les tanins sont bien fondus et l'ensemble est très sapide. Un bon compromis entre « glouglou » et cuvée plus complexe.

