

2ème atelier 5 avril 2023

Vins de Loire, à l'Accord Parfait.

**Animateurs: Mathias Le Quéau
et Michel Sarrazin**

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

1



La Loire viticole est un vaste territoire qui s'étire sur près de 600 km. On y trouve une très grande variété de sols et de cépages et deux climats influencent cette région (océanique et semi continental). De ce fait, la gamme des vins est variée, offrant toutefois des identités bien définies aux vins. Cet atelier a pour objectif de dresser un premier portrait d'une région viticole réputée.



Programme de la soirée.

Blanc Domaine des Corbillières
Sauvignon Blanc AOC Touraine Oisly (19€)

**Blanc Château Yvonne
Le Gory**
Chenin - AOC Saumur Blanc (36€)

Rouge Domaine de L'Aumonier
Quesaco
Pineau D'Aunis - AOC Touraine (16€)

Rouge Domaine de Villargeau
Les Licotes –
Pinot Noir - AOC Coteaux Du Giennois (20€)

Rouge Domaine des Roches Neuves
La Marginale –
Cabernet Franc - AOC Saumur Champigny (28€)

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

**Pour finir la soirée et pour trinquer :
2 bouteilles du coteaux du Layon**

+ bonus !!



Merci Mathias de nous accueillir à l'Accord Parfait !!

Le Club

- 38 membres dans la liste de diffusion.
- Le paiement se fera à l'inscription dès que possible.
- La question de la création d'une association reste d'actualité.

Principes des ateliers de dégustation.

- **Ne pas parler tout de suite:** on analyse, on cherche seul, dans le silence. Eviter de livrer immédiatement son commentaire pour ne pas influencer les autres.
- **Laisser les novices s'exprimer d'abord.** Les plus expérimentés complètent l'analyse.
- Les **3 temps** (robe, nez, bouche) + **Conclusion:** équilibre / potentiel / avec quoi le boire ? / J'aime-j'aime pas, pourquoi ...
- Voir la boutique de Mathias en fin de dégustation.

1. Blanc Domaine des Corbillières

Sauvignon Blanc AOC Touraine Oisly



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Quelques chiffres sur *Touraine Oisly*

- 12 vigneronns seulement
- La surface, est passée de 14 ha en 2011 à 28 ha en 2014.
- 23 % des volumes sont vendus à l'export





Fabel Barbou, l'arrière grand-père de Dominique Barbou, acheta le Domaine des Corbillières en 1923

- Superficie de 28 hectares
- Situé à Oisly, (un des meilleurs terroirs de la Touraine).
- Dominique le conduit en conversion vers l'agriculture biologique
- 2011, création de l'appellation **Touraine Oisly**,
- cette dénomination Oisly est une sélection parcellaire située sur les meilleurs terroirs de la Sologne viticole
- <https://touraine-oisly.com/>



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Sable sur argile de Sologne
climat principalement océanique



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

AGE DES VIGNES

– 13 à 43 ans.

VITICULTURE

– Pas d’engrais chimique, uniquement matière organique,
rendement limité par ébourgeonnage très strict.

VINIFICATION

– fermentation durant 1 mois avec levures indigènes,
entre 16 et 18 °, élevage sur lies jusqu’au printemps.



Dégustation 1.

- Robe
- Nez
- Bouche
- Potentiel
- Accord met/vin

Nez : citron jaune, légèrement beurré, et en arrière plan fougère, buis.

Bouche: attaque franche, de l'incisivité, mais aussi de la rondeur (élevage sur lie). Assez fruité (citron jaune). Un équilibre entre fraîcheur et rondeur intéressante. Une pointe minérale et une finale saline.



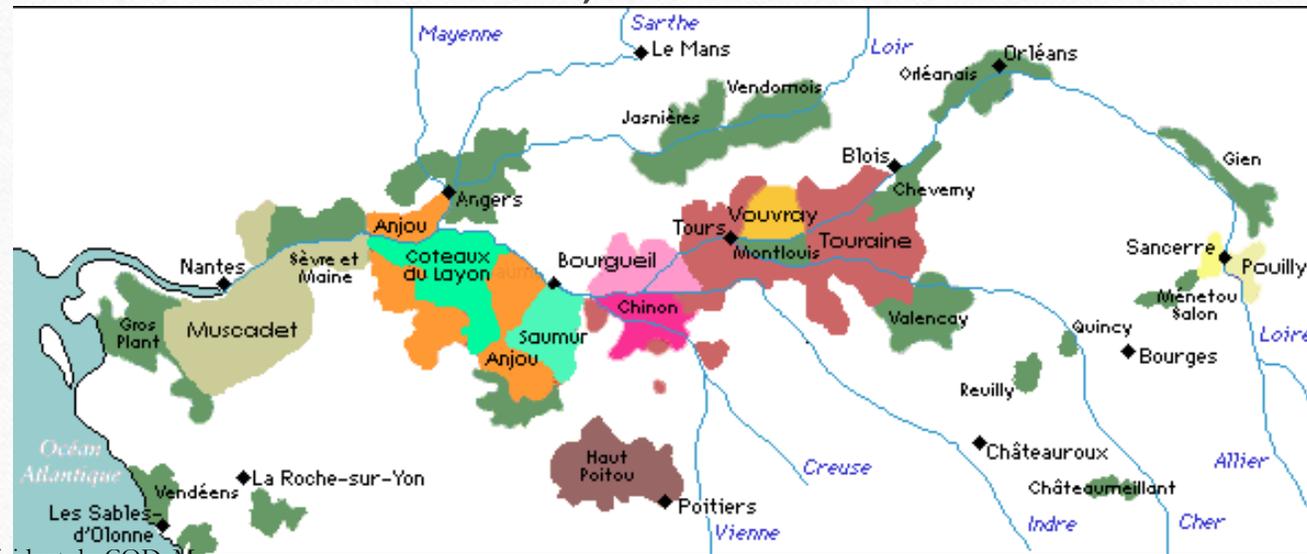
2. Blanc Château Yvonne – Le Gory – Chenin - AOC Saumur Blanc – Mathieu Vallée



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

Appellation Saumur Blanc

- Le Saumur blanc est vin de mono-cépage de chenin.
- 27 communes du Maine-et-Loire, 9 de la Vienne et 2 des Deux-Sèvres
- 390 ha



- Château Yvonne se trouve au cœur du village de Parnay, en bord de Loire
- logis du XVIème siècle
- En 1997, Yvonne et Jean-François Lamunière s’y installent et recréent le vignoble
- En 2007, **Mathieu Vallée** reprend le domaine.

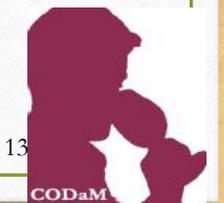
Il garde le nom de Château Yvonne en hommage au travail des fondateurs.

- dominante de rouge : 8 hectares de cabernet franc et **3 hectares de chenin.**
- En 2015, Stéphanie arrive au domaine. C’est un duo désormais qui mène le vignoble
- En 2019, ce sont les premières vendanges dans le nouveau chai (équipé de contrôle de température)
- En 2021, reprise de 4 ha de vignes sur Parnay, dont 1 ha de chenins plantée en 1947.

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Depuis 1997



•**Cépage(s) :**

•100% Chenin

•**Terroirs :**

•Argiles profondes rouges jaunes sur calcaire turonien dit "Tuffeau".

Le Chenin.

- Apte à produire les plus grands vins blancs, aussi bien en sec, en demi-sec et en moelleux.
- incontournable en Anjou, dans le Saumurois et en Touraine, il a fait sa place en France, notamment à Limoux.
- Ailleurs, c'est en **Afrique du Sud** où de nombreux Huguenots français ont trouvé refuge après avoir émigré en Hollande à la révocation de l'Édit de Nantes en 1685, qu'il s'est largement implanté.



LE GORY
Chenin

41,00€ | La bouteille



La dégustation 2.

- En sec (vin jeune): Les notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'acacia + minéralité apportée par le ...
- - Robe
 - Nez
 - Bouche
 - Potentiel
 - Accord met/vin

Nez: Noix, beurre rance, sous bois, abricot, miel, herbe séchée.

Bouche grasse et ronde. On retrouve la noix. Safran, épices en finale. Aromes et saveur typique d'un vin blanc âgé : notes d'évolution (rappelle le vin jaune du Jura par son côté oxydatif (vieillesse en fut)
Avec un maroilles, comté, poulet au citron.



3. Domaine de L'Aumonier

Quesaco – Pineau D'Aunis (rouge)

AOC Touraine



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

Appellation Touraine

- Sur les départements d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher.
- l'AOP Touraine s'étend sur plus de 5 000 hectares
- présente une diversité de sols (étendue)
- climat océanique dont l'influence s'atténue dès que l'on avance vers sa partie orientale



Le domaine de l'Aumonier

- Les Vignes du Domaine s'étirent sur les coteaux sud qui dominant le Cher
- en 1996, Sophie et Thierry donnent naissance au « Domaine de l'Aumonier ».
- Partis de rien, ils commencent l'exploitation avec une dizaine d'hectares achetés à un vigneron en retraite. Mais 6 années d'expérience pour Thierry à Mareuil (AOP Fiefs vendéens)
- En 1998, Passage de 12 à 32 hectares (35 en 2019).
- Certification BIO en 2009, biodynamie en 2021



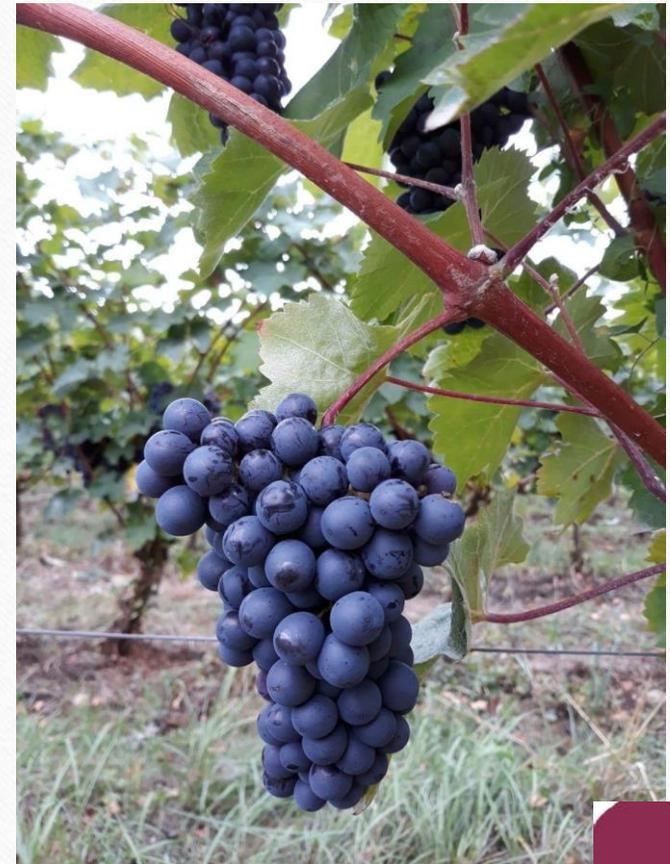
Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Le cépage Pineau d'Aunis (ou chenin noir)



- Donne un vin léger, peu tannique, peu coloré et pouvant avoir une couleur rubis avec une nuance de grenat, fruité, avec une bonne acidité.
- Généralement à boire rapidement. En Pays de Loire, il est rarement vinifié seul.
- Arômes d'épices (clou de girofle, poivre noir, ...), fruits rouges (cassis, framboise, myrtilles, ...), pâte d'amande, pruneau, saveur de poivron vert, vanille.



Nez: poivre, betterave, sous bois, pivoine, poivron, ronce
Bouche: rose, gelée de groseille, une légèreté, de l'acidité.

La dégustation 3.



- Robe
- Nez
- Bouche
- Potentiel
- Accord met/vin



4. Domaine de Villargeau

Les Licotes – Pinot Noir –
AOC Coteaux Du Giennois



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

Appellation côteaux du Giennois.

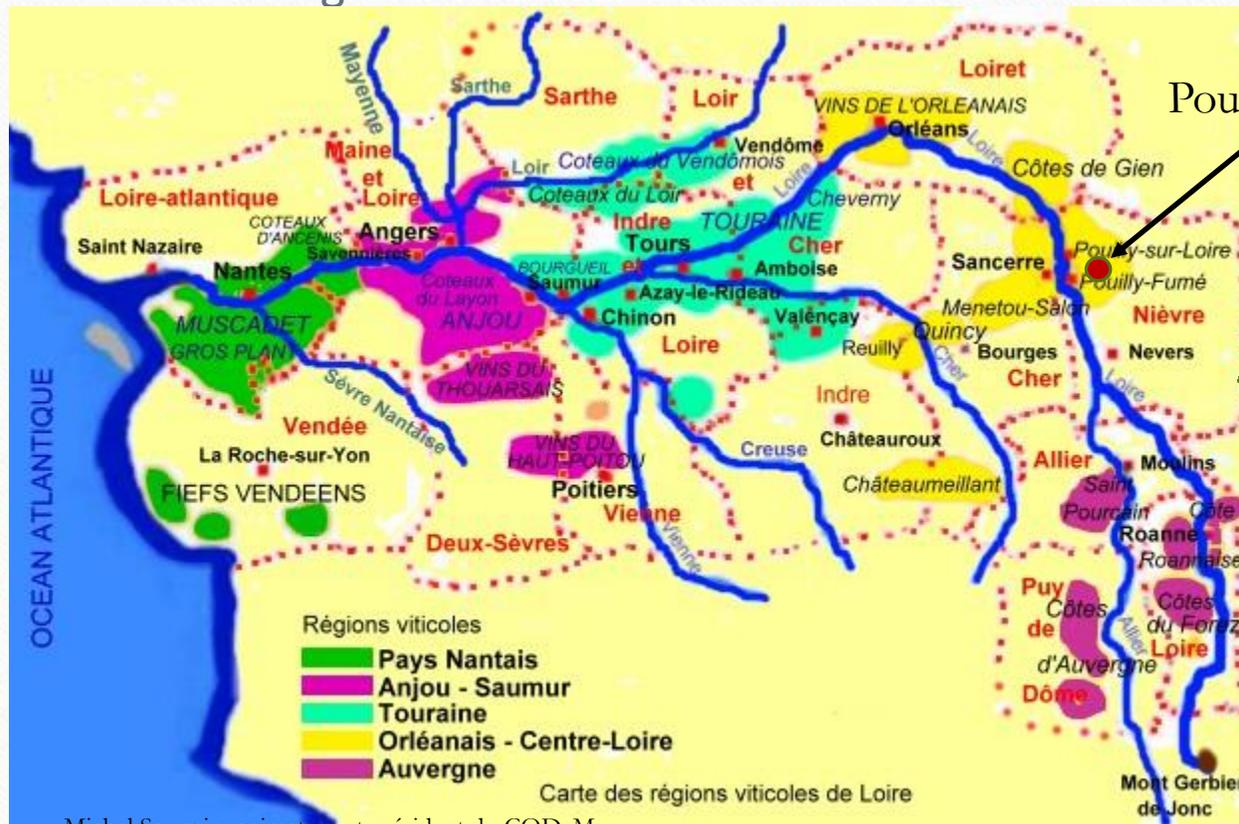


SANCERRE POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE MENETOU-SALON QUINCY REUILLY COTEAUX DU GIENNOIS
CHÂTEAUMEILLANT CÔTES DE LA CHARITE COTEAUX DE TANNAY

Surface : 200 ha

Départements : Nièvre (Bourgogne-Franche Comté) et Loiret (Centre-Val de Loire)

Les sols: grande variété de sédiments calcaires et argileux



Pouigny !



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

Domaine de Villargeau

- **1991: deux frères Jean-Fernand et François décident de défricher d'anciennes parcelles viticoles où des terroirs de silex permettent l'expression du Sauvignon Blanc. (les 2 frères se mettent aujourd'hui en retrait)**
- **Puis, diversification avec la plantation de cépages rouges de Pinot Noir et de Gamay**



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

- 2002: **Marc** rejoint le Domaine après de **solides études viticoles**, un parcours initiatique à **Vosne-Romanée** et dans quelques autres vignobles
- 2012: certification Terra Vitis
- 2016: arrivée de **Yves**, frère de **Marc**, prenant le relais de son père Jean-Fernand et doté d'une **forte sensibilité écologique**
- 2019: entrée du Domaine de Villargeau dans **une démarche de conversion à la viticulture biologique**
- 2020: Originaire du vignoble bordelais, **Christophe** (Ingénieur agronome) rejoint en 2020 le Domaine de Villargeau pour apporter ses compétences viticoles



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Les Licotes : Le Pinot Noir entre fraîcheur de Loire et maturité bourguignonne



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

- Sols : Argilo-calcaire
- Âge moyen des vignes : 35 ans
- Vignes labourées et enherbées naturellement
- VINIFICATION • Égrappage total • 15 jours de macération en cuve inox • 12 mois d'élevage en fûts de chêne de 228 et 400 litres • Fermentation malolactique en fûts
- DÉGUSTATION • Visuel : Rubis profond • Nez : Cerise intense, notes de kirsch framboise. • Bouche : Il est structuré avec une belle longueur. • Accords : Cotes de bœuf et autres pièces de viande rouge

Cépage : pinot noir.

- Originaire de Bourgogne.
- Peu productif, mais particulièrement qualitatif
- Tire son nom de l'aspect de ses grappes prenant l'apparence d'une pomme de pin
- Développe des notes de **fruits rouges** (cerise, cassis, framboise, fraise, mûre), progressant vers des **notes épicées** (cannelle, poivre...) et **empyreumatiques** (fumé, café...).
- Après quelques années, ces vins dégagent des notes de fruits confits, de kirsch et de confiture, suivies d'arômes de sous-bois (champignon) et de notes plus animales comme le cuir.
- En fonction du terroir, le Pinot Noir donne des vins fins et délicats, légers et fruités ou corsés et capiteux.
- capacité de garde de 5 à 10 ans. Toutefois, les cuvées issues d'années exceptionnelles peuvent être conservées pendant plusieurs décennies.



Nez: réglisse, suin (laine brute), peau, cuir, kirsch, encaustique

Bouche: structurée, trame tannique présente, pruneau cuit et une finale épicée. Cacao amer.

Dégustation 4.



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

- Robe
- Nez
- Bouche
- Potentiel
- Accord met/vin

DÉGUSTATION • Visuel : Rubis profond •
Nez : Cerise intense, notes de kirsch framboise.
• Bouche : Il est structuré avec une belle longueur. • Accords : Cotes de bœuf et autres pièces de viande rouge

5. Domaine des Roches Neuves

La Marginale – Cabernet Franc -
AOC Saumur Champigny



Le Domaine des Roches Neuves

- En 1991, **Marie et Thierry** partagent ce « coup de cœur » pour le Domaine des Roches Neuves.
- **Louis**, le fils aîné, a engrangé diverses expériences dans le domaine du vin. D'abord en marketing au sein de domaines prestigieux de la champagne, du bordelais et de la Loire.

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Etudes de viticulture et d'oenologie avant de partir en Nouvelle-Zélande pour travailler dans un domaine en Biodynamie. Il retrouve le Domaine des Roches Neuves en 2020 avec sa compagne **Agathe**.



Jeanne

Héritière de la passion familiale pour le cheval, Jeanne tient depuis 2018 les rênes de Ben et Comtesse qui œuvrent sur les 4 hectares du domaine travaillés en traction animale.

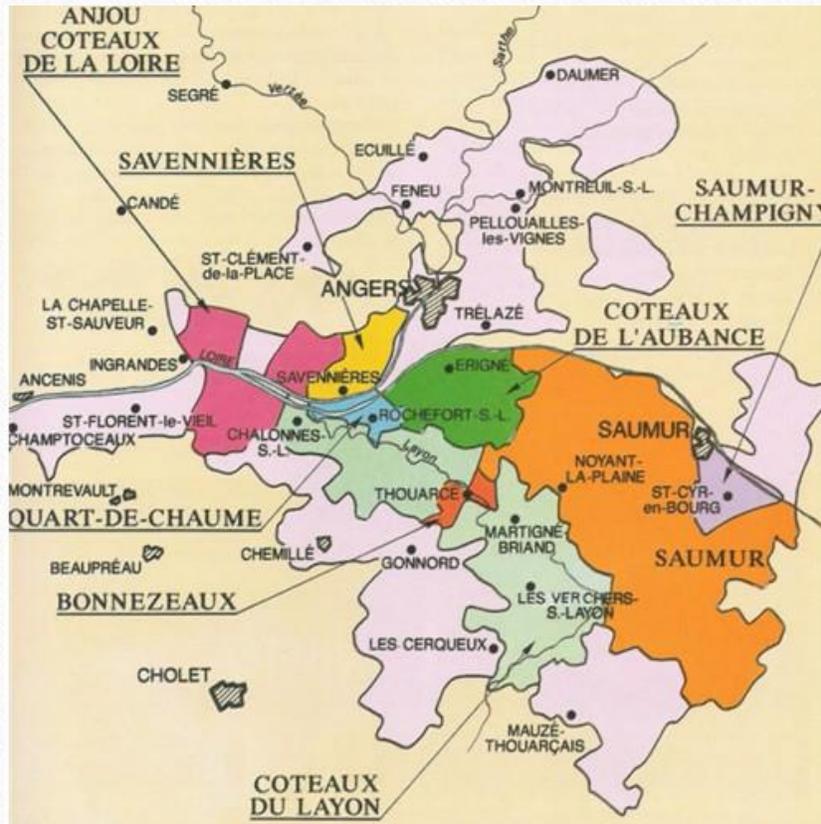


Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

Autour de la famille Germain, une équipe de 11 personnes.

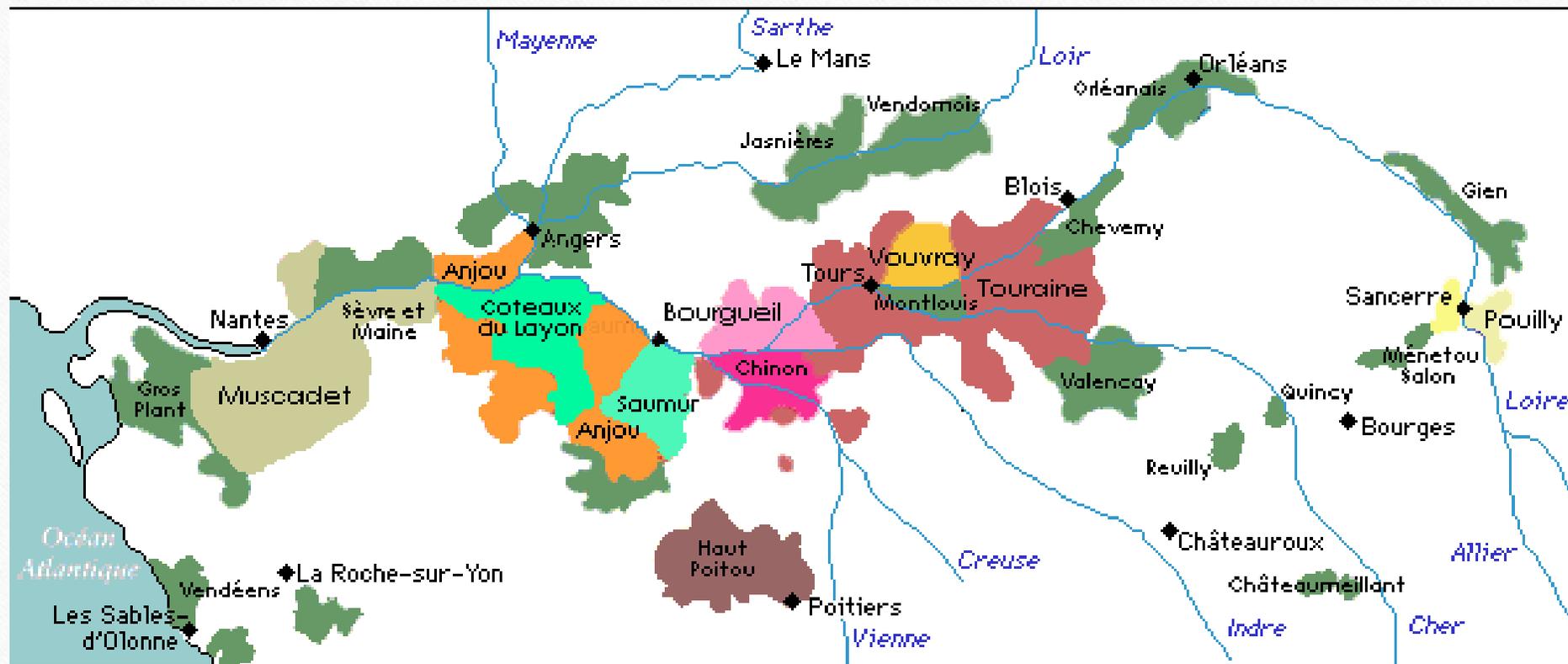


AOC Saumur Champigny.



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

- En Maine et Loire.
- 3 cépages autorisés: Cabernet franc (obligatoire dans si assemblage), cabernet sauvignon, pineau d'Aunis.
- Les sols argilo-calcaires, avec des sables éoliens, sur fond de craie donnent une robe de couleur rouge grenat, des arômes épicés, de fruits rouges, empyreumatiques et floraux (iris, violette). La bouche est riche et corpulente avec des tanins fins et veloutés et une fin de bouche fraîche et équilibrée.





Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Dégustation 5

La Marginale – Cabernet Franc



Nez: terre, fumée, gibier, cuir, champignon, menthol, laurier, eucalyptus

Bouche: en cohérence avec le nez. Fraicheur et poivre en finale qui équilibre l'ensemble.

Saveurs de fruits noirs (cassis),

- Robe
- Nez
- Bouche
- Potentiel
- Accord met/vin

Robe

La robe est d'une belle couleur rubis très intense.

Nez

Le nez libère de jolies nuances mentholées, de liqueur de fruits rouges ou encore d'anis étoilé auxquelles s'ajoutent des effluves épicées (vanille, cannelle, poivre du Sichuan).

Bouche

En bouche l'attaque est droite, puissante et suggère d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.

Son fruité intense semble imposant et l'acidité, sans ostentation, dessine les contours de la matière, garante de l'identité aromatique des saveurs. L'alcool est enrobé et structure la matière dans sa verticalité.

La finale transcende par sa netteté et sa richesse

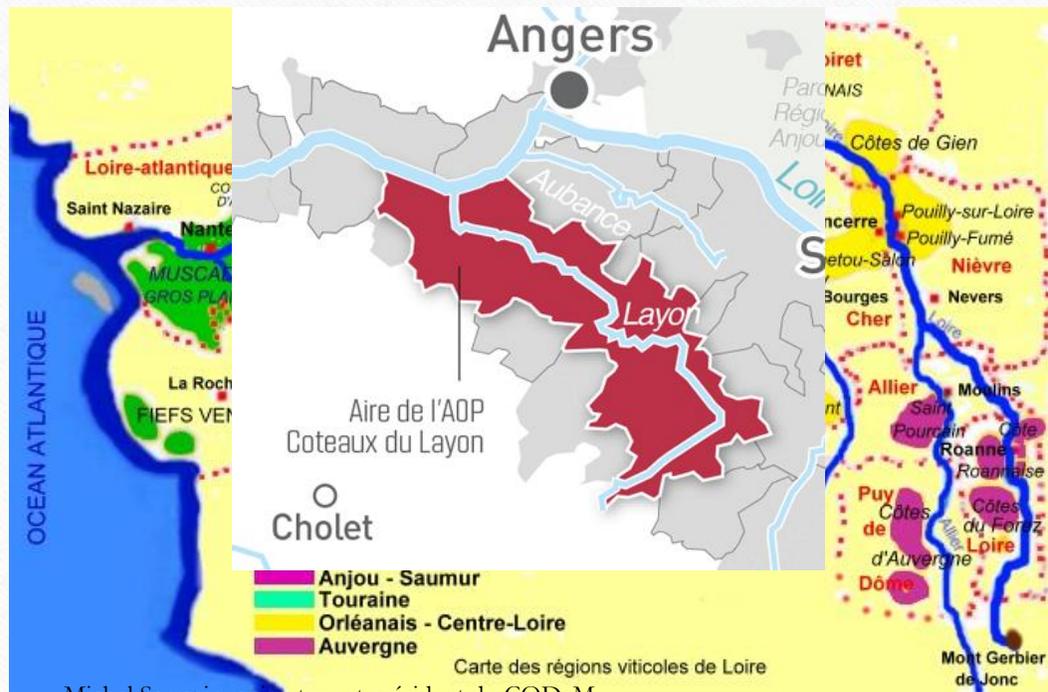


Le cabernet franc

- Donne un vin de qualité, très structuré, parfumé, moins coloré que celui obtenu avec du cabernet-sauvignon et moins riche en tannins permettant ainsi un vieillissement plus rapide. Arômes de cacao, **cassis fraise**, **framboise**, **fruits très mûrs**, **coing**, **des notes végétales de bois de ronce**, **épices**, **feuille de lierre**, **fougère**, **poivron vert**, notes mentholées, poivre sec, sous bois, tabac, violette.



6. Coteau du Lyon (pour finir la soirée)



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

- Cépage **Chenin**
- Vin moelleux
- Ces vins présentent des arômes caractéristiques de coing, poire et miel. La bouche est ronde et pleine **liqueur**, **équilibrée** par une vivacité rafraîchissante **acidité**. Ces vins présentent une bonne garde en bouteille. Les meilleurs millésimes peuvent se garder 20 ans, voire un siècle.

Les vendanges s'effectuent obligatoirement de façon manuelle par triage successif à surmaturité du raisin. Cela permet d'obtenir une concentration naturelle

- par l'action de **Botrytis**
- « *pourriture noble* »,
- ou par passerillage le c



Le bonus du Club !

- 4 bouteilles de saint Emilion Grand Cru Classé
- et 2 bouteilles de Saint Emilion Grand Cru,

dégustées le 4 et 5 avril (Primeurs Terre de Vins)

Terre de Vins



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Les primeurs à Bordeaux, qu'est-ce que c'est ?

- Dès le 18^{ème} siècle les négociants bordelais allaient dans les châteaux pour évaluer et acheter la récolte sur pied, avant les vendanges. La tradition a perduré, mais la fameuse semaine des primeurs a été véritablement institutionnalisée dans les années 70 où le **négoce achetait la production une fois les fermentations faites et avant l'élevage et la mise en bouteille et donc avant leur mise en marché**. Les primeurs ont pris une ampleur considérable dans le milieu des années 80, en y **intégrant la notation des vins**.
- **Robert Parker**, indépendant de la place de Bordeaux, fut le premier à mettre des notes et des commentaires sur la qualité des vins. Ces notes, accréditées par le particulier puis par les négociants, ont commencé à avoir une très forte influence sur la valeur des vins et par voie de conséquence sur leur commercialisation.
- La semaine des primeurs, telle qu'on la connaît aujourd'hui, **regroupe au printemps de chaque année les professionnels du vin du monde entier**: journalistes et acheteurs dégustent et notent, dans le bordelais, les vins de la dernière vendange des grands crus classés ou assimilés. Un exercice difficile qui demande expérience et compétences particulières.
- Le **rôle de la presse et des dégustateurs est crucial** car les notes attribuées sont décisives pour la suite. Meilleure est la note et meilleures seront les chances pour le château de contractualiser à un bon prix avec un acheteur. Ces châteaux visent la plupart du temps une **note supérieure à 90 sur 100**. Le très rare 100 représentant le Saint-Graal !
- Les **châteaux qui font affaire avec un acheteur** lors de la semaine de primeurs ont donc une promesse d'achat, **18 mois environ avant la mise en marché de leur vin**. Les paiements sont échelonnés jusqu'à la livraison en deux ou trois versements. L'intérêt pour le château est d'avoir une **avance de trésorerie** et la **certitude de voir sa production diffusée** sur la terre entière lorsqu'il s'agit notamment du puissant négoce bordelais dont le réseau est sans égal.



FIN : Merci pour votre attention !



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



CODaM