

# atelier N° 3

## 18 avril 2023

**Vins de Loire**, à l'Accord Parfait.  
Animateurs: Mathias Le Quéau et Michel Sarrazin



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

# Problématique.

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.

2



Michel Samazin, animateur et président du CODaM

# Programme de la soirée.

1	Domaine de Montcy "Lucé" Cour-Cheverny 2019	1	22	22
2	Blanc Savennières Les Genêts 2012 Damien Laureau	1	34	34
3	Blanc Sancerre Les Grands Champs 2018 Domaine Fouassier	1	21	21
4	Rouge Touraine Oisly Angeline 2019 Domaine des Corbillières	1	18	18
5	Château Yvonne Saumur Champigny 2019	1	30	30
6	Pour finir la soirée et pour trinquer : Domaine De Mihoudy Coteaux du Layon 2022	2	32	64
Total vins dégustés				<b>189</b>



3

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

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



# Le Club

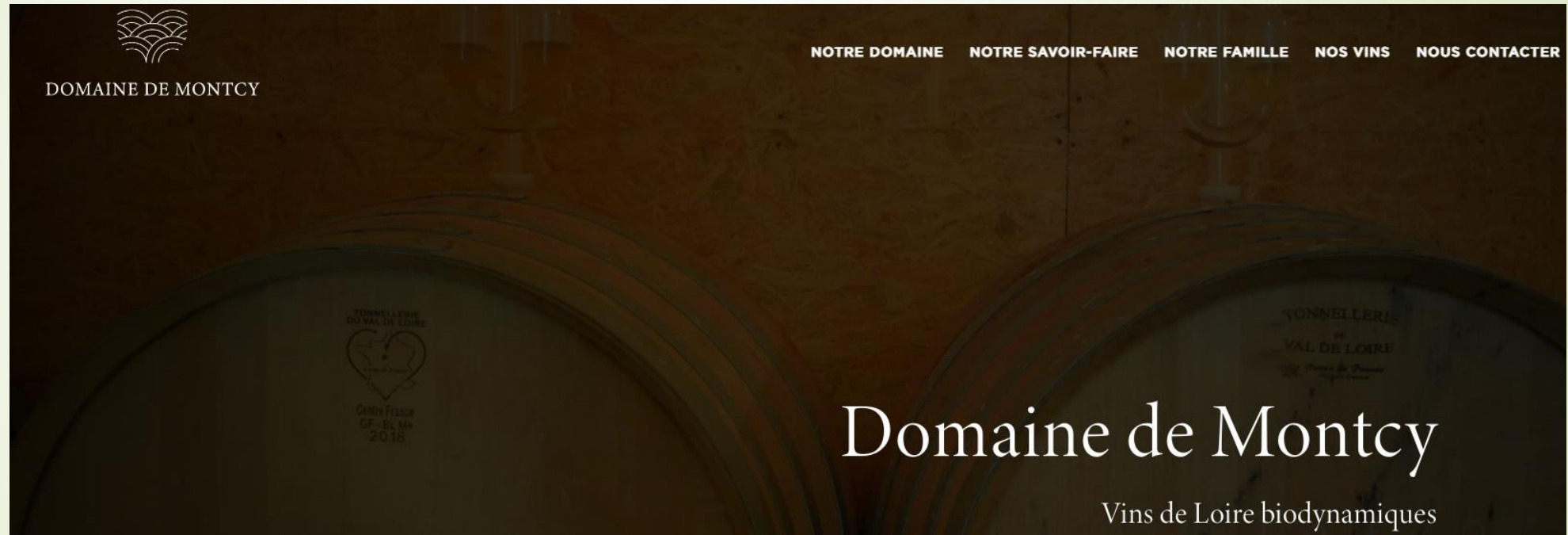
- 38 membres dans la liste de diffusion.
- Le paiement se fera à l'inscription dès que possible.
- La question de la création d'une association reste d'actualité.



# Principes des ateliers de dégustation.

- Un temps pour l'**apprentissage et la découverte** ET un temps pour la **convivialité**
- **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 de la dégustation** (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. Domaine de Montcy "Lucé" Cour-Cheverny 2019



# Le domaine de Montcy

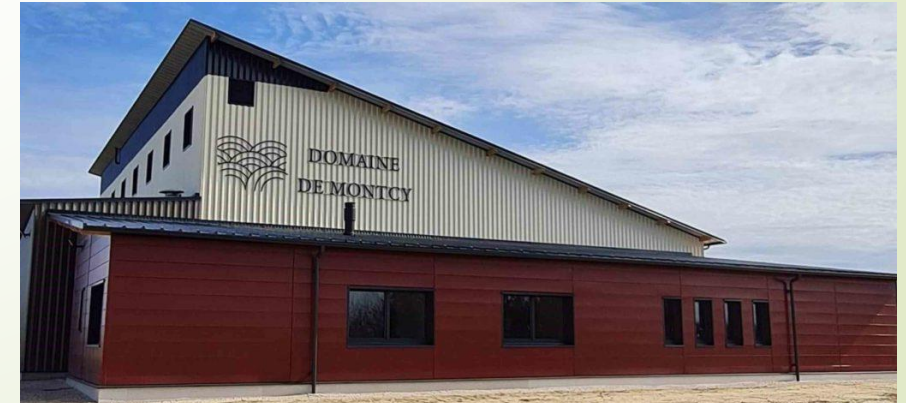
<https://domainedemontcy.com/>

- Constitué dans les **années 1990** à partir de vignes ayant appartenu au Château de Troussay
- une **trentaine d'hectares** répartis sur quatre parcelles principaux situés sur les communes de Cheverny, Cormeray, Chitenay et Celettes.
- dans les **AOC Cheverny et Cour-Cheverny**,
- Encépagement: Pinot noir, Gamay, Malbec et en blanc Sauvignon, Chardonnay, **Romorantin**.
- certifié en **bio** depuis 2012, et en **biodynamie** (Demeter) depuis 2015
- notre **nouveau chai**, situé à Cormeray, inauguré en juin 2022 (bâtiment dégage une énergie positive grâce à la centrale photovoltaïque installée sur son toit)



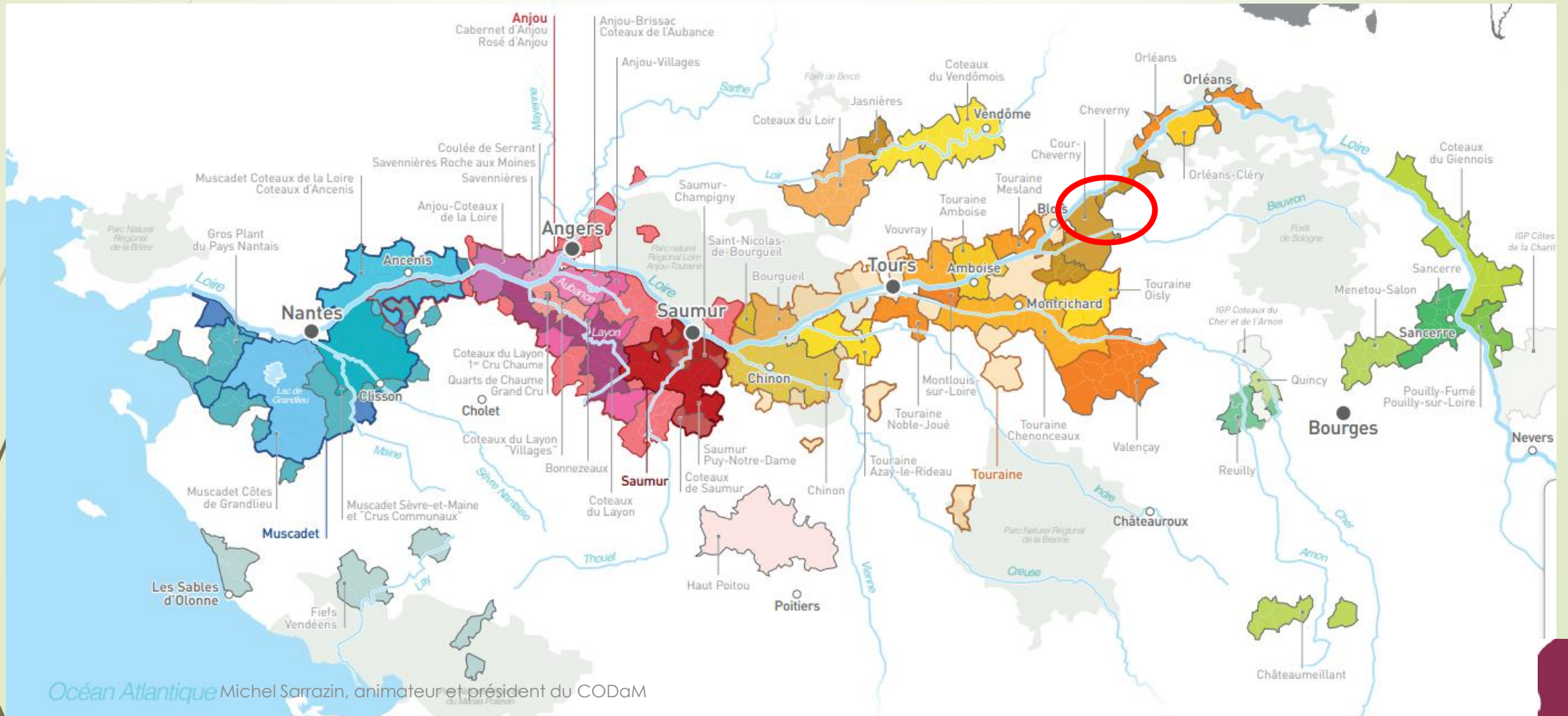
Vincent Bondal  
(œnologue) et  
Vincent Chevrier

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM





# Localisation et terroir de la bouteille.





# La bouteille. « Lucé »

- vin blanc sec
- 100% Romorantin

- AOC Cour-Cheverny. Classé AOC depuis 1993
- un seul cépage : le Romorantin
- Cépage introduit par Francois 1er qui fit venir en Val de Loire 80 000 pieds de vigne de Bourgogne
- sols sont sablo-argileux, sablo-siliceux et argilo-calcaire.



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

# 1. Dégustation

Nez, citron confit, brioche, toasté,  
mielpuis pierre à fusil  
Bouche , ananas, citron jaune net.  
Pamplemousse jaune léger.



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

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

## 2. Blanc Savennières-Les Genêts 2012- Damien et Florence Laureau



### Histoire du Domaine



Le domaine Laureau s'inscrit depuis 20 ans dans le paysage des fameux vins blancs secs de Savennières. Cultivant 6 hectares de chenin en AOP Savennières et AOP Savennières Roche-aux-Moines...

Michel Sarazin, animateur et président du CODaM

### Conduite de la vigne



Le vignoble est mené en agriculture biologique depuis 2012. Cultiver les vignes sans produits de synthèse permet de maintenir une vie dans les sols...

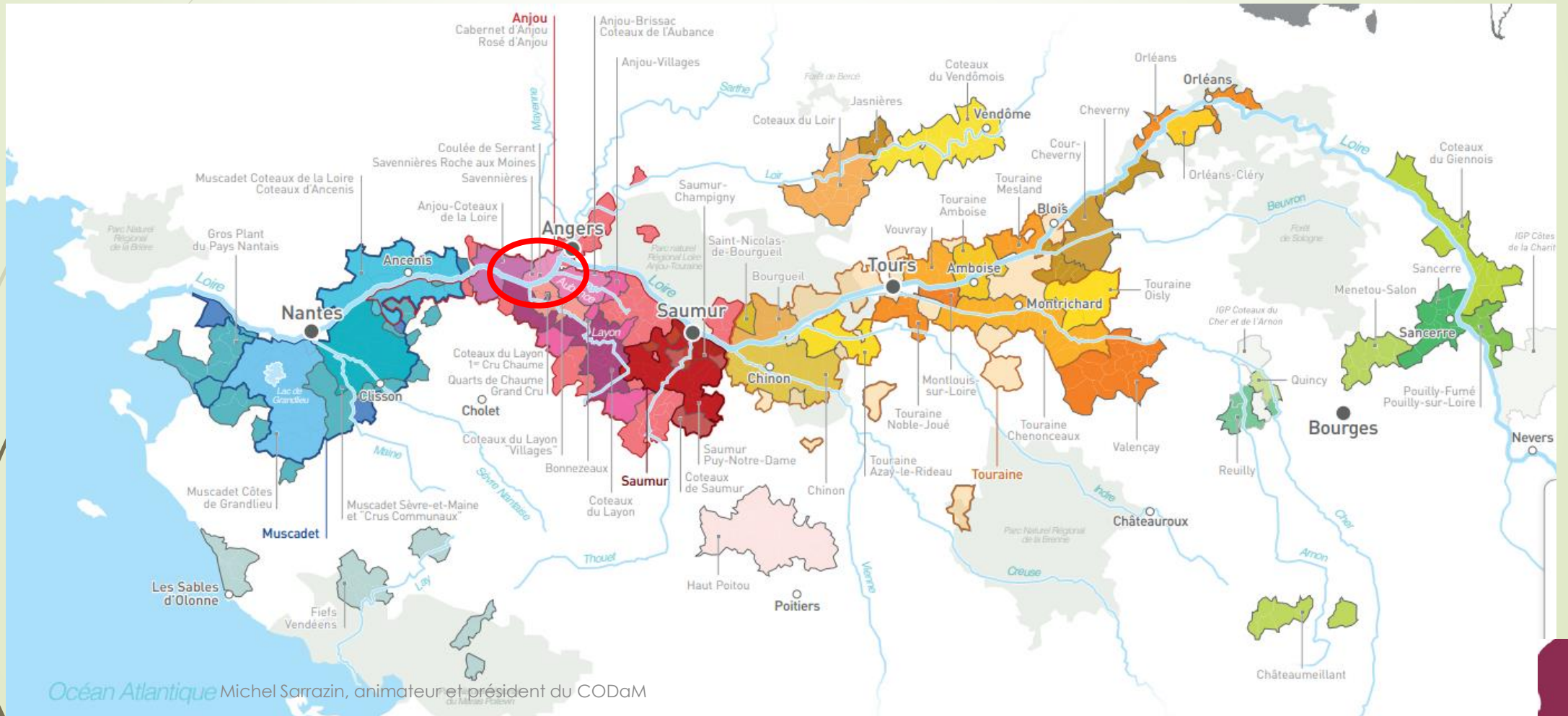
### Vinification et Élevage

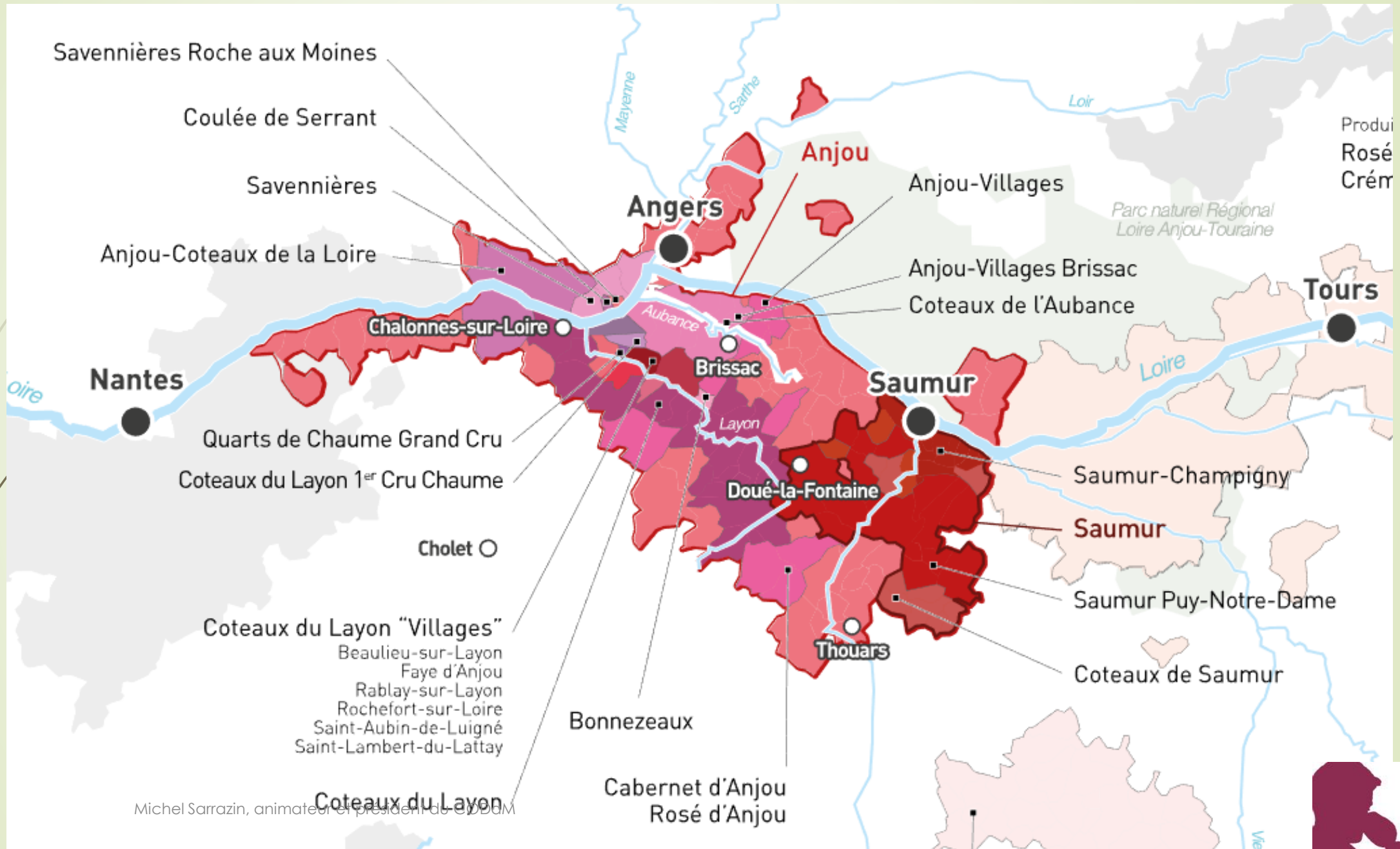


Le chenin, vendangé par tries successives, est pressuré directement et mis en fermentation durant parfois un an. Chaque micro-terroir est identifié et vinifié séparément...



# Localisation et terroir de la bouteille.







# Savennières – Roche aux Moines. Caractéristiques.

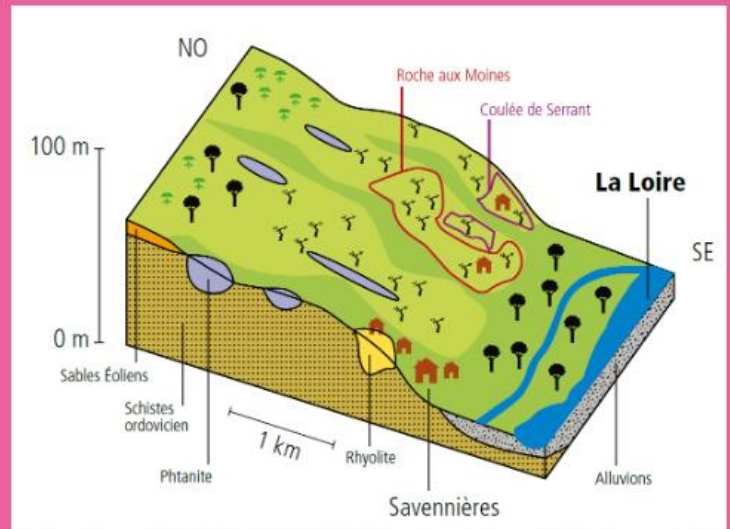
## CLIMAT



Influence mésoclimatique (microclimat dans lequel pousse une végétation méditerranéenne). Le coteau surplombant la Loire est orienté sud, favorisant la pleine maturité des raisins



## SOLS



Les sols de la « Roche aux Moines » sont essentiellement issus des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur.

## CÉPAGES



Chenin

## COULEURS ET STYLES



Blanc sec & moelleux

## PRODUCTION/AN\*

**490 hl**

Soit 65 000 bouteilles



## PRODUCTEURS

6



## RENDEMENT ANNUEL

**30 hl/ha**







Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM





# La bouteille. Savennières-Les Genêts 2012-

- Vin blanc sec issu de terroirs de sables éoliens qui recouvrent les schistes situés sur le plateau de Savennières
- Élevage sur lies en barrique de 400 litres pendant 12 mois, puis 8 mois de cuve inox.
- Production 10 000 bouteilles.



## 2. Dégustation



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

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

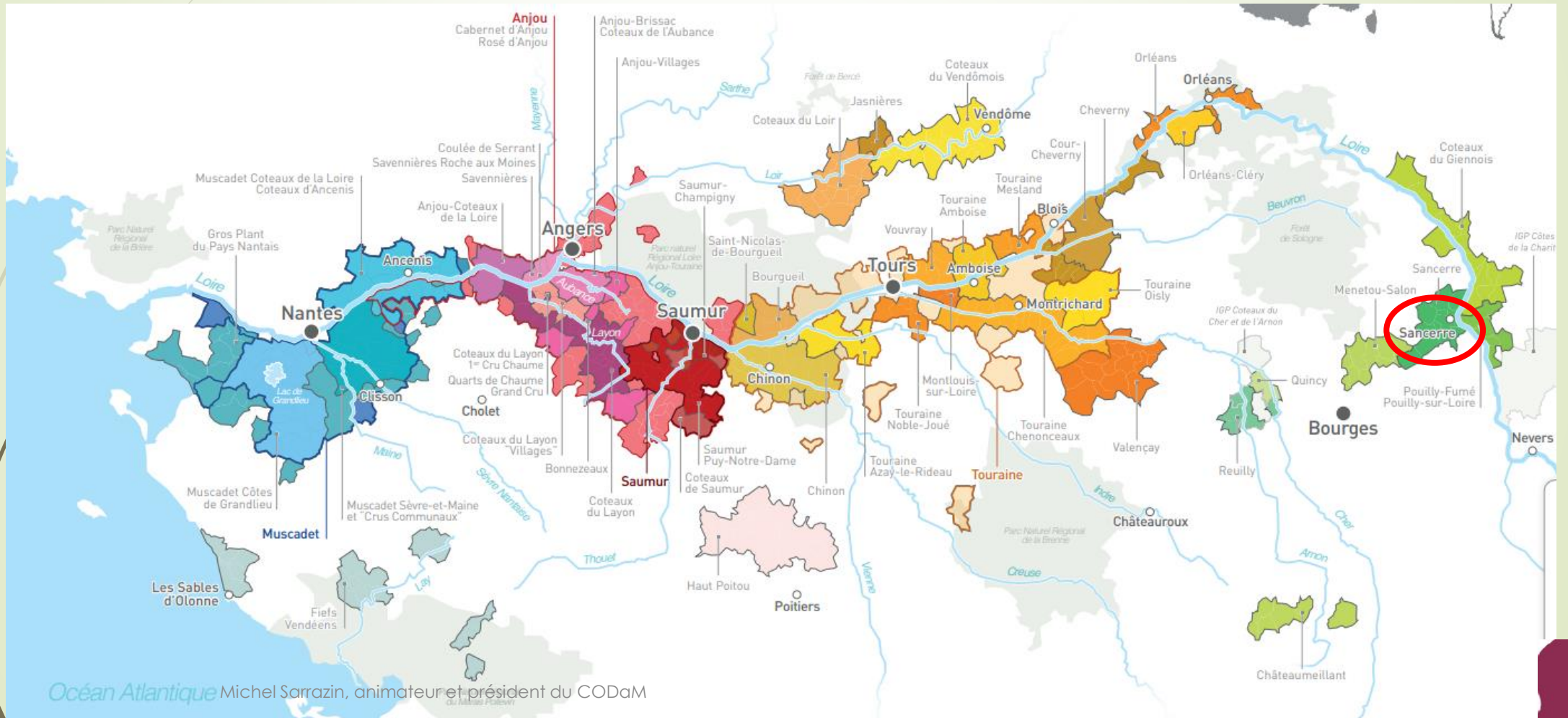


### 3. Blanc-Sancerre. Les Grands Champs 2018. Domaine Fouassier

<http://www.fouassier.fr/>



# Localisation et terroir de la bouteille.





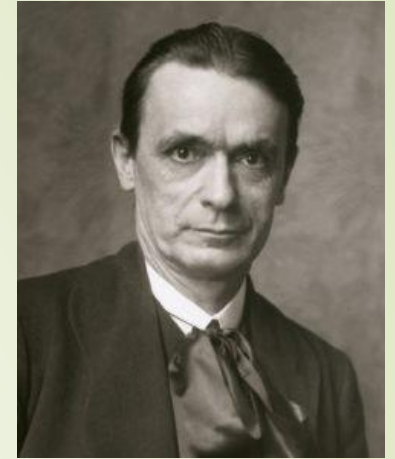
# Le domaine Fouassier

- depuis 10 générations,
- 59 ha actuellement,
- planté majoritairement en Sauvignon.
- cultivé en Agriculture Biodynamique.





# ZOOM sur la biodynamie



- Rudolf Steiner, le fondateur de la biodynamie.
- L'agriculture biodynamique est une agriculture **garantissant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine** aux animaux et aux hommes
- Elle intègre les principes du développement durable en prenant en compte les aspects techniques, économiques, environnementaux et sociaux de chaque exploitation
- 1. Concevoir la ferme ou le jardin comme un organisme agricole, une entité autonome et individualisée.
- 2. Utiliser des "préparations biodynamiques" : préparations à base de plantes médicinales, de bovite et de quartz qui agissent énergétiquement pour l'équilibre du domaine.
- 3. Travailler avec les "rythmes cosmiques", c'est-à-dire tenir compte des influences du Soleil, de la Lune, des planètes et du zodiaque.

# La bouteille. Blanc Sancerre Les Grands Champs 2018

- Calcaires de Buzançais sur Kimméridgien inférieur
- vignes de 30 à 45 ans.
- Rendement moyen : 45 hl/ha.
- Vinification **naturelle**, fermentation en levures indigènes.

Le kimméridgien est l'étage géologique appartenant au Jurassique supérieur. Il date d'environ 150 millions d'année. L'*AOC Chablis* est un vignoble qui y fait référence. Structure dite « en pile d'assiettes ». Le Kimméridgien est une alternance de marnes et de calcaires marneux caractérisés par la présence abondante d'une petite huitre en forme de virgule, l'*exogyra virgula*.



**Nez** gourmand évoquant une pâtisserie au citron, avec un côté beurré.  
**Bouche** ample, aérienne, avec une acidité très diffuse et une matière douce et délicate.  
**Belle mâche en finale**

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

## 3. Dégustation



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

Robe

Nez

Bouche

Potentiel

Accord met/vin

Nez sur le citron, tilleul, herbe coupé Un vin très équilibré en bouche, citron jaune très raffiné. Un peu de gras. Un coté rond. Une incisivité mesurée , arrondie. De la complexité.



## 4. Rouge Touraine Oisly Angeline 2019



### Domaine des Corbillières - Dominique Barbou

380 followers • 29 suivies • Président du CODaM

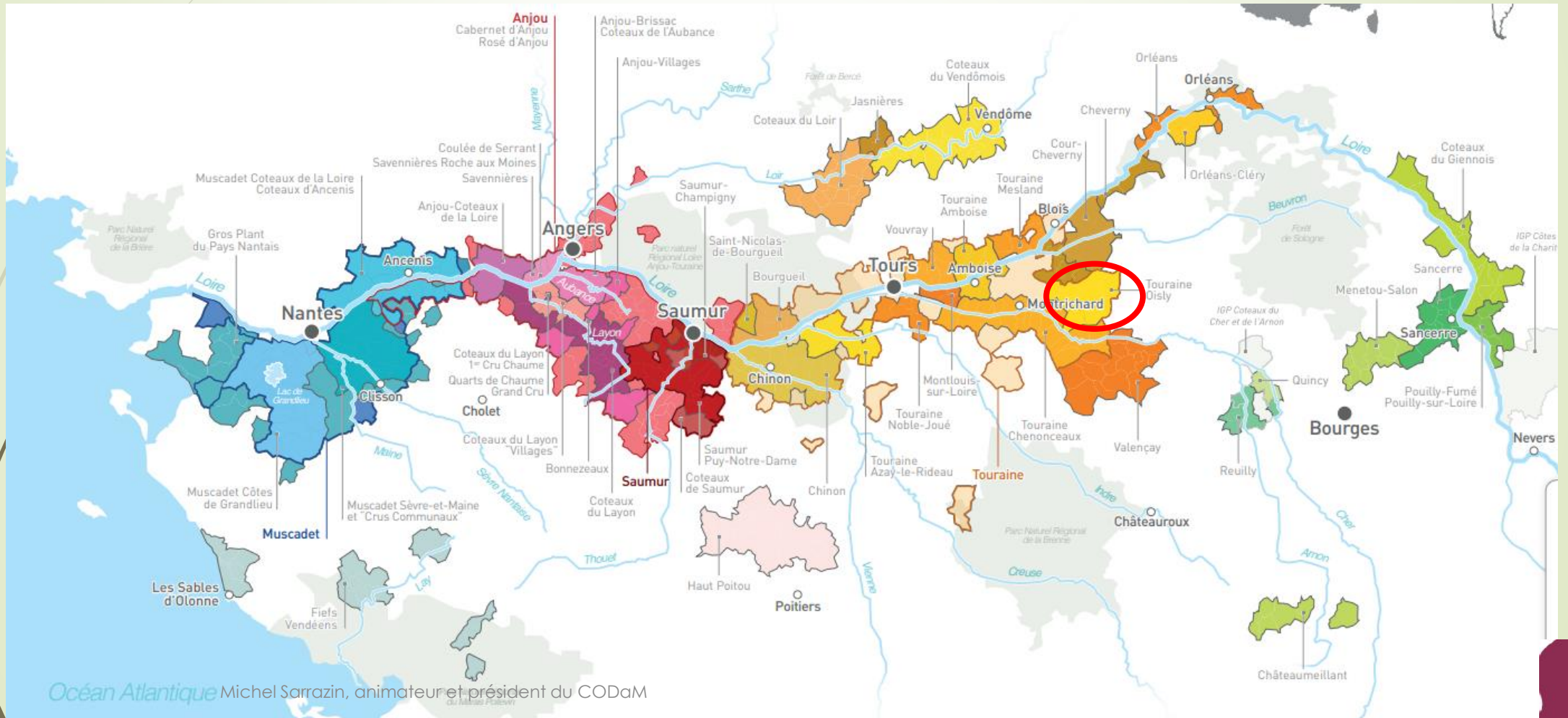
[Appeler maintenant](#)

[Message](#)

[Suivre](#)



# Localisation et terroir de la bouteille.





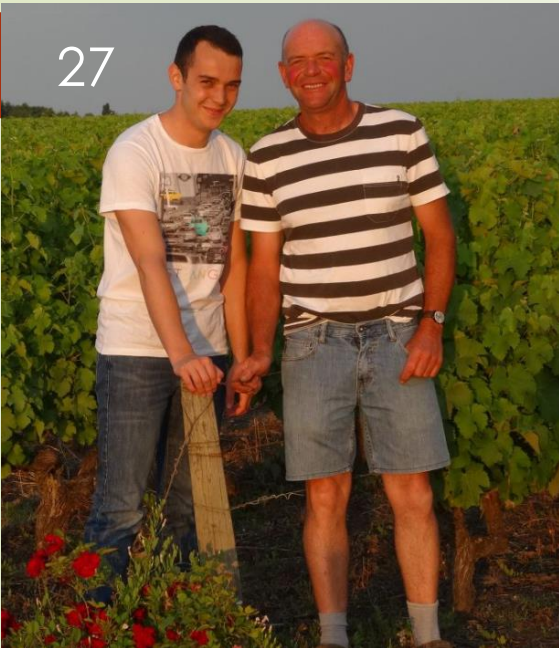
# Quelques chiffres sur *Touraine Oisly*

- 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





27

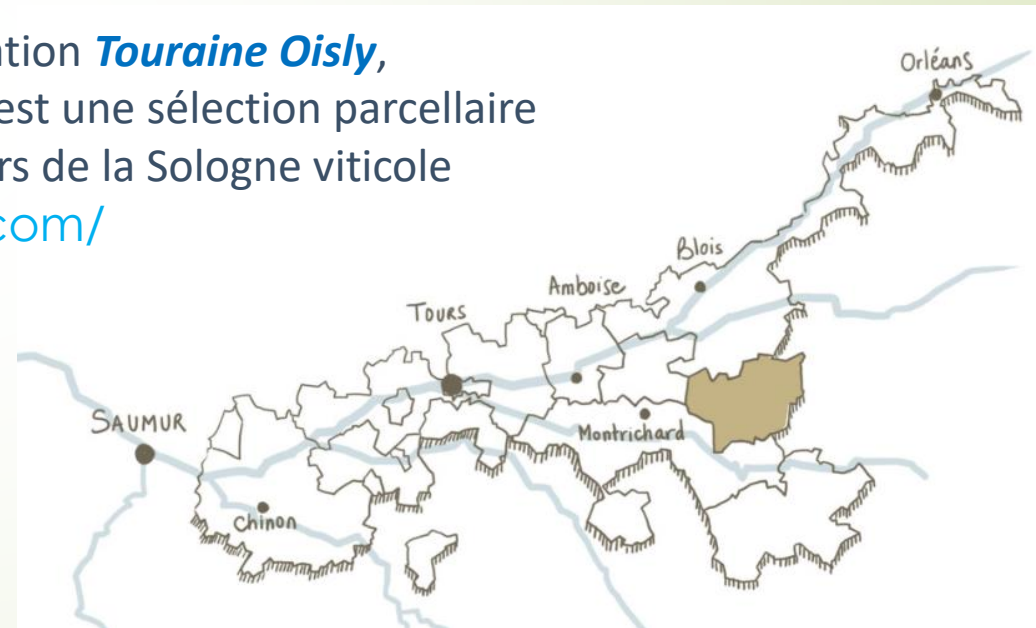


Fabel Barbou, l'arrière grand-père de Dominique Barbou, acheta le Domaine des Corbillières en 1923

- 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/>





Sable sur argile de Sologne, avec une concentration importante de silex et quartz roulés



## AGE DES VIGNES

– 30 à 40 ans.

## VITICULTURE

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

## VINIFICATION

– Macération à 28-30° pendant 7 à 10 jours.





Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

## 4. Dégustation

- Robe
  - Nez
  - Bouche
  - Potentiel
  - Accord met/vin
- Nez fraise écrasée, surmuri, violette, feuille mouillée, noyau reine claudé à l'eau de vie , kirsch
- Bouche. Sucrosité résiduelle. Pas d'astringence. Un milieu de bouche sur le fruit.

### DÉGUSTATION

– Robe rouge vif, arômes de fruits rouges (cerises), c'est un vin léger et gouleyant.

### SERVICE

– Accord met : grillades, viandes blanches, charcuterie locale (rillons de Touraine)-servir à 13-14°. Aptitude au vieillissement : se boit dans les 2 ans.





# 5. Château Yvonne. Saumur Champigny 2019







# La bouteille. Château Yvonne Rouge

- Terroir argilo calcaire, sur calcaire turonien dit « Tuffeau »

Nez mentholé , tabac blond, graphite, mure, , fumée

Bouche: acidité marquée, poivre dès le milieu de bouche. Zan violette, Tanins déroulans. Rôle de la rafle pour obtenir la fraîcheur....





## 5. Dégustation

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



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

### Dégustation

Ample, dense. Arômes de fruits mais également à des arômes épicés, de réglisse. Ce qui le caractérise c'est la tendresse des tanins, le « velours » amené par le tuffeau..

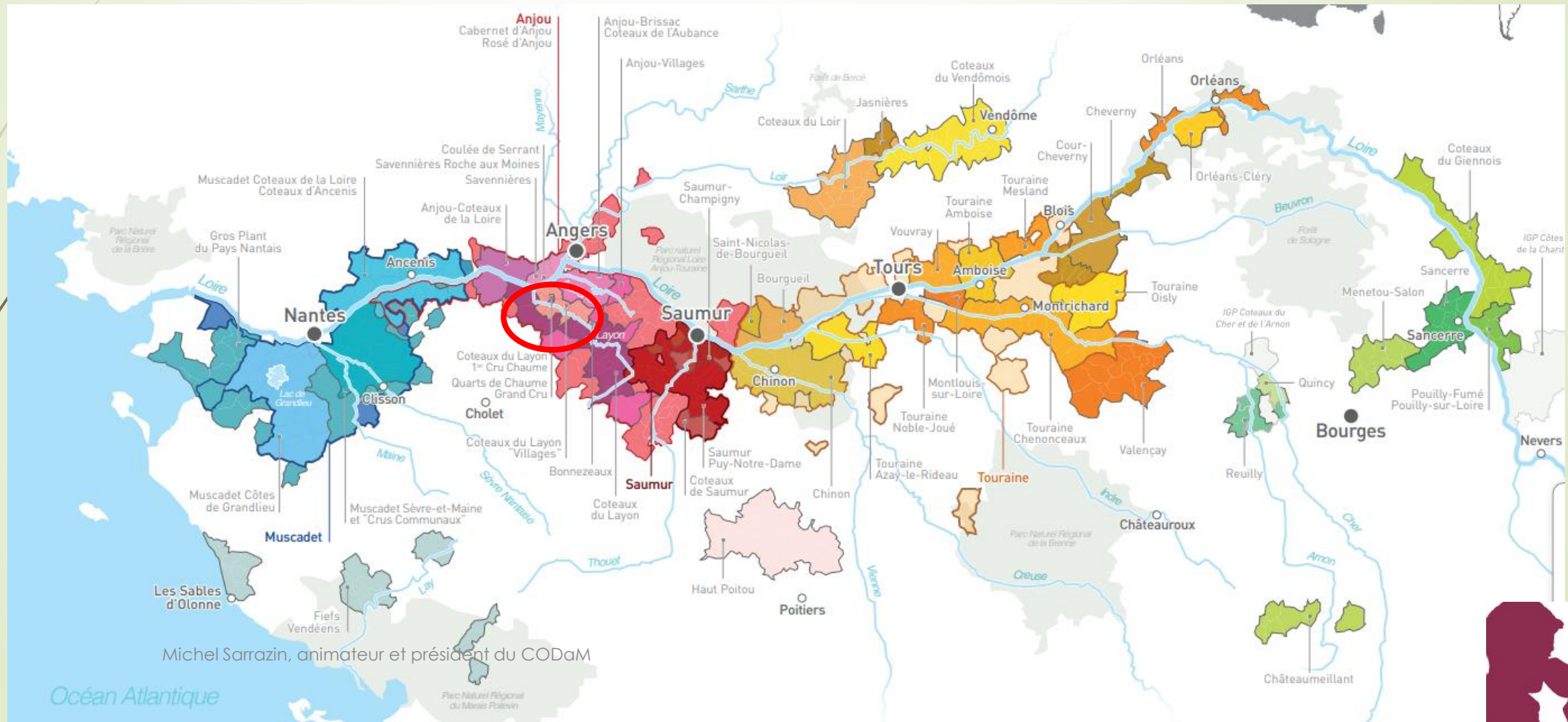
### Accompagnement

Caille rotie accompagnée de haricots verts, un rôti de veau avec un sauté de pomme de terre. Il est le compagnon idéal de fin de repas, sur un Neufchatel ou un brie de Meaux..

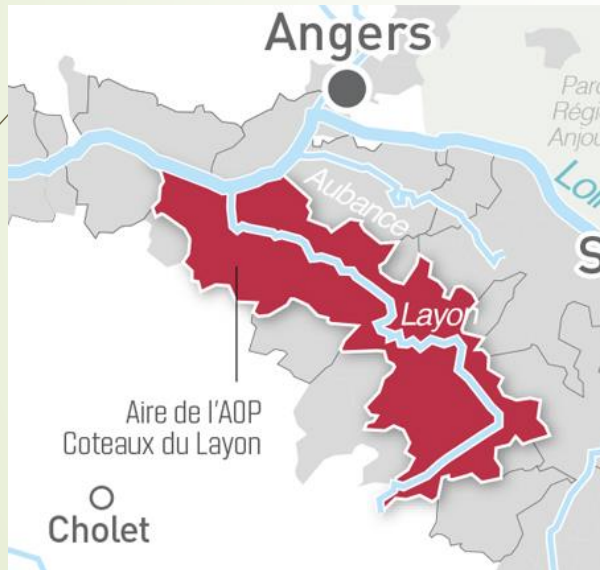
# 6. Coteau du Layon (pour finir la soirée)

Domaine De Mihoudy Coteaux du Layon 2022.

## Localisation coteau du Layon.



# Domaine De Mihoudy Coteaux du Layon 2022



- 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.



36 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 !

- 3 bouteilles de Sauternes (dont 2 Grand Cru Classé en 1855) dégustées le 11 avril (Primeurs Terre de Vins)

*Terre de Vins*



Michel Sarrazin, sommelier et propriétaire de CODaM





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

- Dès le 18<sup>ème</sup> 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 !**

