

SAUMUR CHAMPIGNY

A l'est de Saumur, un vignoble du val de Loire façonne des vins qui conjuguent séduction et plaisir. Des rouges fringants qui font exploser les fruits rouges en racontant la gourmandise.

En France, il suffit de gratter le sol d'un vignoble pour voir une vieille histoire remonter à la surface. Dans le val de Loire, les choses sont faciles. En 1154, Henri Plantagenêt, comte d'Anjou, est sacré roi d'Angleterre. Sa cour et la noblesse anglaise s'entichent du vin du souverain. Choix du prince qui entraîne un développement notable de la vigne angevine. Beaucoup plus tard, au XVIIIe siècle, le cardinal Richelieu confie à l'abbé Breton, de l'abbaye de Fontevraud, la mission de planter la région en cabernet. L'abbé choisit le cabernet franc, un cépage bordelais qui venait de Guyenne par le port de Nantes. Deux incidences qui expliquent son nom de « breton » donné par les vignerons du val de Loire. Souvent rugueux, d'un caractère indocile, il fait magnifiquement le beau quand le ciel est prodigue et que le mercure s'agite. Cela tombe bien, Champigny vient d'un mot latin qui signifie « champ de feu », il désigne un terroir de sols mêlant l'argile et le calcaire reposant sur du tuffeau, un calcaire compact qui présente une forte capacité à emmagasiner la chaleur. Bienheureuse appellation Saumur Champigny qui couvre plus de 1500 hectares sur neuf communes, un terroir qui capte la lumière et se révèle le plus chaud de la région. Ce vignoble généreux s'affirme par des rouges qui irradiant les fruits rouges. C'est souvent la compote de framboise ou de cerise mais cela peut aller jusqu'au cassis et à la mûre, voire aux fruits des ronciers et, parfois, à la violette et à l'iris. Agile et alerte, ce rouge nerveux conjugue le velouté et la souplesse en laissant dériver une sensation de tendresse. Habile et gourmand, le Saumur Champigny décrit un plaisir immédiat et propose de saines rencontres avec des rouges à la tomate, un pied de cochon, un rognon de veau à la moutarde ou des filets de canard aux champignons.

1. DOMAINE JOULIN CUVÉE JEUNES VIGNES 2009

A une jolie robe entre le violet et le grenat s'ajoute un nez bondissant qui décline les fruits rouges et noirs en ajoutant une touche florale. Fringant comme un étalon, il s'affirme avec talent en misant sur un fruité généreux, une matière soyeuse et des tanins séduisants. Dans deux ans, il sera au top. En vente au domaine.
Plat : une terrine de lapin en gelée

2. DOMAINE DE LA PETITE CHAPELLE 2008

La robe s'affiche dans un superbe grenat et le nez ardent rappelle le cassis et les fruits des ronciers. La présence de 5% de cabernet sauvignon sculpte des tanins francs et un style résolument classique. Un vin puissant à attendre deux ans pour apaiser sa fougue naturelle. En vente au domaine.
Plat : un haricot de mouton

3. LES LIZIÈRES 2009 RENÉ LEGRAND

Robe tirant sur le grenat impeccable, un nez qui égrène la framboise et la mûre avant d'aller vers la réglisse et le poivre. Le vin illustre parfaitement un cabernet franc classique, il mise sur un fruit tendu, une matière bien équilibrée et des tanins encore présents. Deux ans de cave et il sera prêt à boire. En vente au domaine.
Plat : un sauté de veau aux champignons



UN ROUGE AGILE

photos Xavier Imbert /Studio HF
réalisation Michel Creignou



4. CHÂTEAU DE PARNAY CLOS DU CHÂTEAU 2009

Le bouquet rayonnant hésite entre les fruits rouges et les fruits noirs, entre la framboise et le cassis. Le vin affiche une belle maturité des raisins par une matière généreuse, un fruité savoureux, des tanins dodus, une énergie évidente et une belle finale. En vente au domaine.
Plat : une pintade rôtie aux échalotes

5. CHÂTEAU DU HUREAU CUVÉE TUFFE 2009

Une magnifique illustration du cabernet franc du val de Loire comme l'affirme un nez épatant de cassis, de mûre et d'iris. L'attaque est souple et intense, la trame veloutée, un fruité précis, des tanins magnifiques et une finale énergique, tendue et follement longue. Du bel ouvrage. En vente au domaine.
Plat : un gigot de sept heures

6. DOMAINE DE LA PERRUCHÉ CLOS DE CHAUMONT 2009

Le vin a décroché une belle médaille, il l'a amplement méritée en découvrant un nez complexe et charmeur de mûre et de fruits des bois. Bien dessinée, la bouche parle l'équilibre et la tension en exposant des tanins suaves et un fruité savoureux qui accompagne une longue finale. En vente au domaine.
Plat : un rognon de veau à la moutarde de Meaux

7. DOMAINE DES VARINELLES CUVÉE LAURIENALE 2009

Grenat profond pour la robe, arômes cajoleurs de framboise, de cassis et de violette, le vin rayonne. Impression confirmée en bouche, la rencontre avec un vin harmonieux, puissant et élégant, bâti autour de tanins enrobés. Il conclut sur une longue finale aux saveurs de fruits confits. En vente au domaine.
Plat : une côte de bœuf à la moelle

8. DOMAINE DES SANZAY VIEILLES VIGNES 2008

Cette valeur sûre de l'appellation ne décevra pas ses admirateurs avec cette cuvée qui développe un magnifique bouquet de cassis pur. Un vin droit et généreux qui trouve son équilibre entre intensité et richesse, fruité intense et fraîcheur. Le plus ? Une longue finale réglissée. En vente au domaine.
Plat : un carré d'agneau rôti aux épices douces

9. CHÂTEAU YVONNE LA FOLIE 2009

Difficile de résister à un bouquet magique qui évoque une confiture de cerise noire et de mûre épicée de vanille. L'attaque est puissante et virile, puis l'impression s'apaise pour découvrir un joli fruit, des tanins prometteurs et une fin de bouche tout en finesse. En vente au domaine.
Plat : une daube de bœuf à la provençale

10. DOMAINE DES ROCHES NEUVES CUVÉE TERRES CHAUDES 2009

La robe se fait couleur-plaisir, le nez sait se faire ardent en racontant la mûre, l'iris et le poivre sur un fond vanillé. Amplitude et profondeur décrivent une matière savoureuse qui ondule entre une rondeur veloutée et des tanins bien dessinés avec de la fraîcheur pour animer le tout. En vente au domaine.
Plat : un magret de canard grillé et vitelottes sautées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

retrouvez toutes nos fiches vin sur www.elleatable.fr

Adresses et sites en p. 120