

SOMMAIRE

UNE APPELLATION EN CONSTANTE ÉVOLUTION, ET SES VINS AUX MULTIPLES FACETTES	p.3
UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE	p.4
D'HIER À AUJOURD'HUI... ..	p.5
AUX RACINES... UNE TERRE D'EXCEPTION.....	p.6
LES SAUMUR-CHAMPIGNY, DE LA VINIFICATION À LA DÉGUSTATION.....	p.7
UNE CULTURE DANS LE RESPECT DE LA NATURE ET DE L'HOMME	p.8
UNE RECONNAISSANCE MONDIALE	p.9
PLACE À LA RENCONTRE... ..	p.10
LES INSTITUTIONS VITICOLES AUTOUR DU SAUMUR-CHAMPIGNY	p.11

EDITO

RÉGIS VACHER,
vigneron et Président du Syndicat
des producteurs de Saumur-Champigny, revient sur les atouts
et les particularités de l'appellation qui font sa différence.



« L'appellation Saumur-Champigny fête récemment ses 60 ans. Qu'est ce qui marque votre différence ?

Ce qui me frappe, c'est l'esprit de convivialité et de jovialité qui anime la centaine de vigneron qui constitue le syndicat, et qui se transmet de génération en génération depuis 1957. Que ce soit pour réfléchir à la protection de notre appellation, pour organiser de grandes fêtes ou mettre en place des projets collectifs, toutes les occasions sont bonnes pour nous retrouver et créer la rencontre avec les amateurs de Saumur-Champigny !

Chacun apporte ses bonnes pratiques et cela se ressent dans nos vignes et dans nos vins qui gagnent en précision, en audace et en diversité ! C'est aussi cela que nous avons voulu partager avec notre nouvelle signature : Vins ouverts d'esprit !

« Comment voyez-vous l'avenir du Saumur-Champigny ?

Très positif évidemment !

Côté dégustation, nous sommes très attentifs à l'évolution de la consommation : nous rencontrons des amateurs de plus en plus pointus. Notre réputation s'est construite autour de vins légers et fruités. Aujourd'hui, nous proposons des vins plus ou moins profonds, légers ou complexes, qui s'accorderont aux différents instants de consommation. Vins de printemps ou vins de garde, il existe un Saumur-Champigny pour chacun !

Côté vigne, la protection de notre environnement fait partie de nos sujets depuis un moment. Notre appellation était d'ailleurs pionnière en la matière quand, dès 2003, nous lançons le programme biodiversité à l'échelle de toute l'appellation (voir p.8 ndlr). Aujourd'hui, 39 domaines sont certifiés bio ou en conversion. Cela représente environ 29% des surfaces, ça ne cesse d'évoluer, nous en sommes fiers ! Avec notre commission dégustation, créée cette année, nous réfléchissons à un programme terroir qui nous permettra d'observer, parcelle par parcelle, les échanges entre le climat, la terre et la biodiversité locale. Et leurs effets sur nos vins évidemment.

Bref, c'est un vignoble où il fait bon vivre et bon travailler, et nous cherchons à le faire savoir, notamment pour pallier la pénurie de travailleurs dans plusieurs de nos domaines. Côté rencontre enfin, nous sommes toujours à l'affût d'opportunités pour faire connaître nos vins et rencontrer nos publics, ici et ailleurs : salons, événements, développement de l'offre œnotouristique, export... de grands enjeux attendent la nouvelle génération de vigneron !

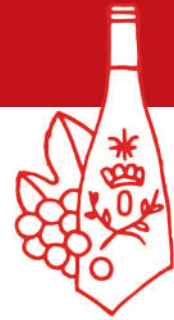
Régis Vacher

Président du Syndicat des Producteurs de Saumur-Champigny



SAUMUR CHAMPIGNY

VINS OUVERTS D'ESPRIT

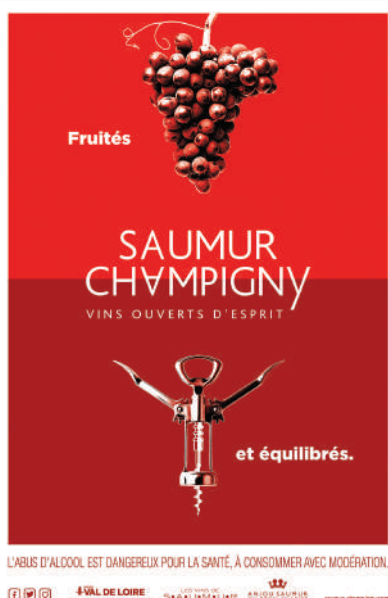


UNE APPELLATION EN CONSTANTE ÉVOLUTION, ET SES VINS AUX MULTIPLES FACETTES

En plein cœur du Val de Loire, le vignoble du Saumur-Champigny bénéficie d'un terroir d'exception qui permet l'expression d'un savoir-faire transmis de génération en génération, et qui produit une large palette de vins rouges, reflet de la créativité des vignerons.

Nichée entre la Loire, le Thouet et la forêt de Fontevraud, l'appellation Saumur-Champigny s'étend sur 9 villages : Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains, et Dampierre s/Loire. Elle rassemble une centaine de vignerons qui travaillent 1600 hectares de vignes, une surface stable depuis environ 10 ans, et produisent en moyenne 10 millions de bouteilles par an.

Conscients de cette chance d'élaborer des vins sur un terroir exceptionnel, les vignerons ont lancé ensemble un programme de biodiversité depuis 2004. Un engagement durable, naturellement bon pour l'homme et son environnement (voir p.8).





UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE

LA CONVIVIALITÉ COMME SECONDE NATURE

Créé en 1957, le Syndicat des producteurs de Saumur-Champigny rassemble une centaine de viticulteurs et vigneron aux caractères bien trempés ! Producteurs bio ou traditionnels, en biodynamie, coopérateurs ou vignerons en caves particulières, leur seul crédo collectif : vous faire aimer le Saumur-Champigny !

Vous l'aurez compris, il est ici question de terroir et de qualité, mais ce qui fait de l'appellation une véritable pépite du Val de Loire, ce sont ses vignerons ! Hommes et femmes, jeunes et moins jeunes se rassemblent bien volontiers pour vous le prouver lors de salons et d'évènements en tout genre (voir page 10). Rencontrez-les et vous verrez !

Ils multiplient d'ailleurs les occasions de rencontre en développant de nouvelles propositions d'accueil : gîte, dégustation au caveau, visite guidée du vignoble, randonnée à pieds ou en calèche, en combi volkswagen et même en toue !

Rendez-vous sur le site internet dans l'annuaire des vignerons pour retrouver toutes les informations en détail

*24 domaines ont
le Label Caves touristiques
dont 9 en excellence*



D'HIER À AUJOURD'HUI...

PARCE QUE LE SAUMUR-CHAMPIGNY EST DEvenu CE QU'IL EST
AU FIL DES ANNÉES, RETOUR SUR CE (ET CEUX) QUI L'ONT CONSTRUIT,
D'HIER À AUJOURD'HUI...



LA CUVÉE DES 100 FÊTE SES 30 ANS : 30 ANNÉES DE PARTAGE ET D'ESPRIT COLLECTIF.

C'est en 1988 qu'est née l'idée d'une cuvée collective pour assurer la promotion de l'appellation.

30 ans plus tard, cette cuvée a bien grandi dans l'esprit des vignerons qui se réunissent toujours pendant les vendanges pour apporter une part de leur récolte (15kg/ha). Les raisins des 100 vignerons de l'appellation seront ainsi vinifiés ensemble pour créer cette cuvée unique en son genre.

Avis aux amateurs, aucune chance de trouver la Cuvée des 100 chez votre caviste ou sur une table de restaurant ! En effet, les quelques 10 000 bouteilles produites chaque année ne sont pas destinées à la vente mais au simple plaisir de la découverte et vous sont offertes par les vignerons à l'occasion d'évènements tels que les Foulées du Saumur-Champigny, ou bien les Grandes-Tablées. C'est d'ailleurs aux Grandes-Tablées qu'est présenté chaque année le dernier millésime, à déguster parmi d'anciens millésimes : l'occasion de constater son potentiel de garde et sa diversité... une fois encore !

En 2019, la belle fêtera son 30^{ème} millésime, à sa santé !



EN CHIFFRES :

TEMPÉRATURE
MOYENNE ANNUELLE :
12.6 C°

PLUVIOMÉTRIE :
450.3 MM

AUX RACINES... UNE TERRE D'EXCEPTION

UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

Sol, climat, exposition : la main et le savoir-faire des vignerons participent à exalter le terroir local pour en extraire le meilleur. Pour s'en rapprocher d'ailleurs, de plus en plus de vignerons cartographient minutieusement leurs parcelles en notant, jour après jour et année après année, les réactions des sols, des plantes et de leurs fruits pour adapter leur travail, de la vigne à la table. Ils mettent ainsi au point des cuvées uniques.

UN SOL ET UN CLIMAT GÉNÉREUX

Protégé de l'humidité océanique par les Mauges et le massif armoricain, le Saumurois est une véritable enclave climatique : sa pluviométrie est faible, notamment pendant l'arrière-saison, et sa température annuelle moyenne est relativement élevée. Ce micro-climat, parmi les plus chauds et les plus secs du Val de Loire, permet de belles expressions des cépages, notamment du Cabernet franc, le cépage star (cf page 8).

Côté sol, le vignoble repose sur du turonien : un sédiment crétacé constitué de craie marneuse fortement carbonatée. Ce sol argilo-calcaire, composé de tuffeau (connu grâce aux Châteaux de la Loire et aux maisons troglodytiques), a la capacité d'absorber la pluie et de garder la chaleur du soleil : 2 éléments dans lesquels la vigne puise ses besoins, ce qui contribue à une belle maturité du fruit. C'est d'ailleurs cette particularité qui a donné son nom au Saumur-Champigny : Champigny, du latin « Campus Ignis », signifiant « champs de feu ».

Au-dessus de ce plancher calcaire caractéristique, le sol est plus ou moins épais. Lorsqu'il y a peu de profondeur de sol, le vin produit est plutôt minéral, sensible et présente davantage de fraîcheur. A l'inverse, si le sol est plus profond, le vin est riche, charnu, car les racines vont puiser plus profondément l'humidité et la fraîcheur du sol. Quant à la présence d'argiles dans les sols, elles apportent de la rondeur aux vins, lui donnant un côté plus gras.



LES SAUMUR-CHAMPIGNY, DE LA VINIFICATION À LA DÉGUSTATION

CÔTÉ CAVE : À LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE PARFAIT

Chaque vigneron cultive la vigne et transforme son vin selon sa sensibilité, son expérience et son instinct.

Bien que 3 cépages y soient autorisés, la véritable star ici est le Cabernet franc, 1^{er} cépage rouge du Val-de-Loire. Ainsi, presque tous les Saumur-Champigny sont produits avec 100% de ce cépage. Le cahier des charges autorise 2 cépages secondaires à hauteur de 15% maximum : le Pineau d'Aunis et le Cabernet sauvignon qui attirent de plus en plus l'attention des vignerons.

Connu pour son caractère sincère, le Cabernet franc nécessite une attention toute particulière. Il délivre alors des tanins élégants, une acidité bienvenue pour offrir des vins aux notes naturellement fruitées (framboise, fraise des bois, cassis) et légèrement florales (violette, iris), voir une note épicée pour les vins élevés en fûts. Les Saumur-Champigny peuvent être tantôt des vins légers et fruités de printemps, tantôt des vins au potentiel de garde impressionnant. Une seule manière de le savoir : les déguster !

Quand arrive la fin de l'été, chaque vigneron s'attèle au contrôle de la maturité. Ici, les vendanges peuvent être mécaniques ou manuelles. La récolte est ensuite triée et entre en macération plus ou moins longtemps en fonction de la structure du vin recherchée. La peau et les pépins transmettent alors doucement leurs tanins et leur couleur au jus. Les micro-organismes naturellement présents sur la peau des raisins, les levures, transforment alors le sucre en alcool : c'est la fermentation alcoolique.

Viendra ensuite l'heure de l'élevage : en cuve ou en fût, de 6 mois et jusqu'à 24 mois. Quelques soutirages et une mise en bouteille plus tard, c'est l'heure de la dégustation !



CÔTÉ TABLE : LES SENS DU SAUMUR-CHAMPIGNY

A l'oeil... Une robe lumineuse rouge grenat aux reflets pourpres

Au nez... Une note de fruits rouges, sublimée d'une note florale ou épicée

En bouche... Souple et franc, sa dégustation présente des tanins fins pour un équilibre subtil

En texture... Un velouté et une fraîcheur reconnaissables

Des rouges structurés, profonds et légers à la fois

Des cuvées « de printemps » à apprécier immédiatement aux cuvées à fort potentiel de garde, le Saumur-Champigny se conjugue au pluriel et s'accorde à une large palette de plats : de l'apéritif au dessert, de la table de pique-nique à celles des plus grands restaurants gastronomiques !



UNE CULTURE DANS LE RESPECT DE LA NATURE ET DE L'HOMME

CAP SUR LA BIODIVERSITÉ... DEPUIS 2004 !

Conscients de la richesse et de la fragilité de leur environnement, les vignerons du Saumur-Champigny ont choisi dès 2004 de se lancer dans un programme ambitieux de préservation et de développement de la biodiversité locale : une 1^{ère} à l'échelle d'une appellation !

Aménagement de Zones Ecologiques Réservoirs (ZER), installation de stations météorologiques, observation méthodologique des espèces... les pratiques développées à l'époque sont aujourd'hui entrées dans les moeurs et permettent à tous, vignerons, saumurois et même randonneurs, de profiter d'un environnement protégé.

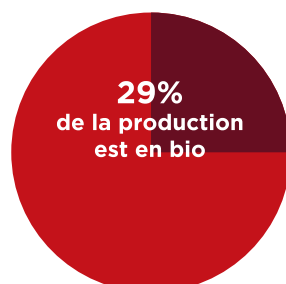
Les ZER, aménagées depuis 2005, sont désormais composées d'arbustes, d'arbres ou de plantes rampantes. Elles fournissent aux insectes et animaux, un abri, de la nourriture et des lieux de reproduction participant ainsi à la régulation naturelle des insectes nuisibles du vignoble. Ce sont aujourd'hui 20 km de haies qui permettent aux vignerons de réduire significativement les intrants et d'installer un équilibre naturel entre les espèces.

Les stations météorologiques permettent quant à elles de prévenir le développement des maladies de la vigne.

La mobilisation continue ! Cette prise de conscience collective se traduit aujourd'hui par une appellation composée à 29% de domaines en production biologique, soit 1/3 de la surface totale. Une référence en matière de viticulture durable et de biodiversité.

Retrouvez plus d'information sur notre site www.saumur-champigny.com

LES CHIFFRES CLÉS



**20 km de zones
écologiques réservoirs**

**70 exploitations
impliquées dans les ZER**





UNE RECONNAISSANCE MONDIALE

Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, avec 40 000 hectares de vignes et 350 domaines répartis sur l'ensemble du vignoble, le Val de Loire est le 1^{er} vignoble oenotouristique de l'hexagone !

Entre caves, vignes, domaines, galeries troglodytes, châteaux et jardins... Les belles adresses sont nombreuses pour découvrir la région et le vignoble Saumurois. Fier représentant, le Saumur-Champigny, ce sont 76 caves qui proposent de la vente au caveau et 24 domaines labellisés « Caves Touristiques » qui vous accueillent pour des visites plus ou moins typiques !

QUELQUES AUTRES JOYAUX LOCAUX

1



1

L'ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Plus grande cité monastique d'Europe riche d'un passé de 9 siècles, la culture de la vigne y a été développée depuis 1101 par les abbesses qui l'habitaient. Aujourd'hui, l'Abbaye Royale de Fontevraud est devenue un véritable lieu d'art, d'histoire et de culture avec, notamment, un hôtel et un restaurant gastronomique.

2



2

LE CHÂTEAU DE SAUMUR

Situé sur la route historique de la Vallée des Rois, le Château de Saumur figure parmi les fameux Châteaux de la Loire. Tantôt palais royal, prison puis dépôt d'armes, le Château de Saumur ouvre aujourd'hui son jardin et ses portes au public et accueille de nombreuses manifestations. Ici le panorama sur la Loire et la ville est à couper le souffle.

3



3

LE CHÂTEAU DE MONTSOREAU MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN

Pionnier dans le style architectural de la Renaissance, le Château de Montsoreau-Musée d'Art Contemporain est un haut lieu artistique du Val de Loire. Construit sur une excroissance rocheuse située dans le parcours de la Loire, sa situation lui confère la particularité d'être le seul château de la Loire à avoir été construit dans le lit du fleuve ; à l'endroit même où la Vienne se jette dans la Loire et devient le fleuve le plus large de France.

Combi Volkswagen, toue cabanée, montgolfière, tandem, calèche, la découverte du vignoble se trouve aussi dans ses moyens de transport !

Les vignerons de l'appellation seront heureux de vous accueillir pour un séjour dans la région. Contactez le syndicat pour un accueil presse individuel ou collectif !

PLACE À LA RENCONTRE...



Ici, les occasions ne manquent pas pour partager un verre, s'attabler, danser, rire, découvrir, courir... Rendez-vous en Saumur-Champigny pour découvrir la douceur angevine !
Cyclistes, piétons, coureurs, randonneurs et épicuriens,
voici les 4 rendez-vous incontournables du Saumur-Champigny :



ANJOU VÉLO VINTAGE - Du 5 au 7 juillet 2019 - 9^{ème} édition

Saumur se met en mode guinguette pour 3 jours en dehors du temps de randos-vélos-rétros et de fêtes. Une plongée cycliste dans le vignoble est évidemment proposée pour les plus courageux.

Messieurs coquets et mesdames distinguées sont également conviés à défiler au concours d'élégance qui récompense chaque année les plus beaux costumes.



LES GRANDES TABLÉES DU SAUMUR-CHAMPIGNY - Du 31 juillet au 1^{er} août 2019 - 19^{ème} édition

C'est LE rendez-vous immanquable de l'été ! Les vigneron du Saumur-Champigny se plient en 4 pour accueillir près de 10 000 personnes et servir 6000 repas pendant 2 jours. Rendez-vous Place de la République autour de 2km de tables pour un banquet champêtre aux couleurs de l'appellation et de la région !

Chaque année, on y présente le nouveau millésime de la Cuvée des 100. En 2019, c'est le 30^{ème} millésime qui sera célébré, une raison de plus, s'il en fallait, pour se fondre à la foule saumuroise et danser jusqu'au bout de la nuit !



VIGNES VINS RANDOS - 31 août 2019 - 16^{ème} édition

Chaque année, Interloire et les vigneron du Saumur-Champigny proposent à plusieurs centaines de marcheurs de découvrir un village différent de l'appellation, avec une randonnée ludique d'environ 7km, en plein coeur du vignoble et guidée par des vigneron qui partagent leurs verres et leur passion à cette (nouvelle !) occasion.

LES FOULÉES DU SAUMUR-CHAMPIGNY - Dimanche 8 septembre 2019 - 18^{ème} édition

Placé aux parcours sportifs et décalés ! De la marche nordique au trail, les participants, déguisés ou non, parcourent le vignoble du Saumur-Champigny sur des circuits allant de 9 à 29 km... balisés de pauses dégustations évidemment !



FESTIVINI - De juin à septembre 2019 - 10^{ème} édition

Le Festival de la Culture du Vin et de la Gastronomie propose, pendant la période estivale, de nombreux événements pour découvrir le vignoble Saumurois : soirées d'été 7 AOC au dôme avec une vue imprenable sur la Loire, soirée prestigieuse au coeur de l'abbaye de Fontevraud, pique-nique, randonnées pédestres et équestres, et bien d'autres choses encore !

LES ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Salons des Vins de Loire, Dive bouteille, Wine Paris, Prowein, Salons des Vignerons indépendants, les rendez-vous professionnels sont nombreux pour déguster la diversité des Saumur-Champigny.



LES INSTITUTIONS VITICOLES AUTOUR DU SAUMUR-CHAMPIGNY

L'AOP SAUMUR-CHAMPIGNY FAIT PARTIE
DE TROIS GRANDES ORGANISATIONS VITICOLES.

LES VINS DE
S•A•U•M•U•R



7

appellations

LES VINS DE SAUMUR

L'AOP Saumur-Champigny est une des 7 appellations qui composent les vins de Saumur, avec le Saumur Blanc, Saumur Rosé, Saumur Fines Bulles, Coteaux de Saumur, Saumur Puy-Notre-Dame et Saumur Rouge. Les 3 800 hectares de vignes et les 390 vignerons adhérents produisent 28 millions de bouteilles par an.

Notre AOP représente à elle-seule 1/3 des volumes des vins de Saumur et environ 40% des surfaces.

» www.vins-de-saumur.com


ANJOU SAUMUR
VIN ROYAL EN LOIRE



27

appellations

LA FÉDÉRATION DES VINS D'ANJOU SAUMUR

De Saumur à Ancenis, le vignoble d'Anjou Saumur s'étend sur une superficie de 20 000 hectares.

Ce « vin royal en Loire » regroupe 27 appellations d'origine contrôlée, issues de 15 cépages différents. Parmi ces derniers, 2 cépages sont emblématiques du vignoble : le Chenin pour les Blancs et le Cabernet franc pour les Rouges, dont le Saumur-Champigny est un fier représentant.

» www.federationviticole.com

VINS DU
VAL DE LOIRE



50

appellations

LES VINS DU VAL DE LOIRE

Interprofession rassemblant l'ensemble des appellations de la Loire, de Nantes à Blois, sa superficie s'étend sur 43 000 hectares, répartis sur 3 régions et 14 départements.

Le vignoble du Val de Loire présente la plus grande diversité de vins au monde avec 50 appellations. Une large palette de vins et de couleurs (Blancs secs et moelleux, Rosés, Rouges et fines bulles) issus de 24 cépages. Avec environ 270 millions de bouteilles produites par an, exportées dans 160 pays, le Val de Loire est la 3^{ème} région française viticole en termes de production.

» www.vinsvaldeloire.fr

Légers

SAUMUR
CHAMPIGNY
VINS OUVERTS D'ESPRIT

et complexes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS DE S.A.U.M.U.R

 saumur-champigny.com

www.saumur-champigny.com

CONTACTS

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE SAUMUR-CHAMPIGNY
 infos@saumur-champigny.com - 02 41 51 16 40
 49 rue du Maréchal Leclerc - 49 400 SAUMUR

PRESSE - ALICE VADÉ
 alice.vade@gmail.com
 Tel. 06 89 54 67 20

LES VINS DE
S.A.U.M.U.R

ANJOU SAUMUR
VIN ROYAL EN LOIRE

VINS DU
 VAL DE LOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION