



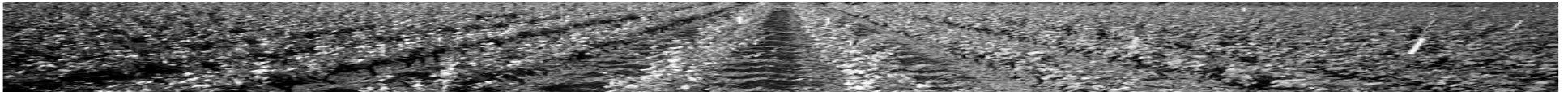
Saumur

Vins de Loire

(œnologie 13)

Eric Ovin

13 octobre 2014



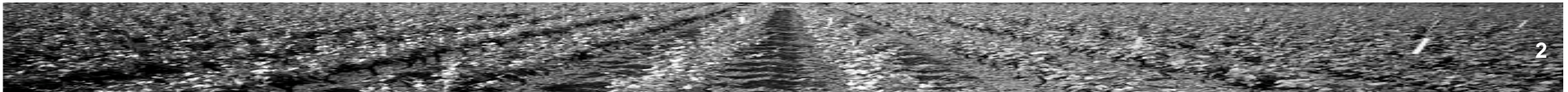


Saumur : Vins de Loire



Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
 - 1.1. La vallée de Loire
 - 1.2. Le vignoble
 - 1.3. Saumur
2. Cartes de la Loire
 - 2.1. Les cinq régions
 - 2.2. La carte hydrographique
3. Les vins de Saumur
 - 3.1. Le vignoble
 - 3.2. Les cépages
 - 3.3. Les terroirs / Les vins
 - 3.4. Le climat
4. La vinification
 - 4.1. En rouge
 - 4.2. En blanc
5. Les appellations
 - 5.1. Appellations
 - 5.2. Arômes
 - 5.3. Gardes





Saumur : Vins de Loire



1. Un peu d'histoire

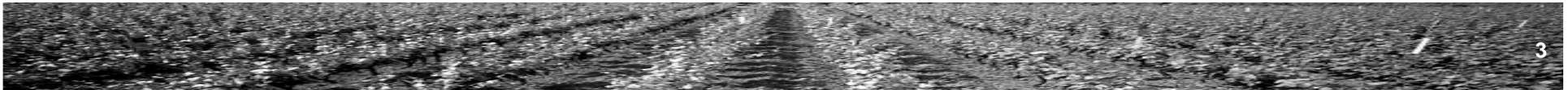
1.1. La vallée de Loire

⊖ 10 000 }
↓
⊖ 4 000 } → Sédentarisation chasseurs-cueilleurs → agriculteurs-éleveurs

⊖ 400 → Les carnutes dans l'Orléanais → Centre de la Gaule
- Assemblée des druides
→ Conquêtes romaines → Mode de vie romain [Orléans, Tours, Angers]
(Jules César)

4^e siècle → Développement du christianisme (Martin de Tours)
- Fondation des monastères (Fleury/S^t Benoit et Marmoutier)

9^e siècle → Les Vikings → Pillage des villes et des abbayes





Saumur : Vins de Loire



1. Un peu d'histoire

1.1. La vallée de Loire (suite)

10^e siècle → Lutttes incessantes



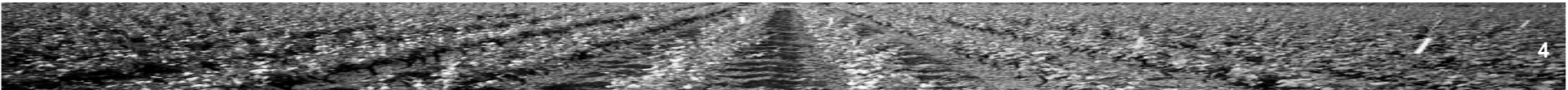
- Succession Couronne d'Angleterre
 - Lutttes entre Capétiens et Plantagenêts (Royaume de France)
 - Guerre de Cent Ans → Jeanne d'Arc délivre Orléans en 1429
- Renaissance → Apogée du Val de Loire dans le Royaume de France
(Louis XI fait de Tours sa capitale en 1461)

15^e siècle

1594 → Henri IV ramène la capitale à Paris

17^e-18^e siècles → Période faste pour la Loire comme axe de communication avec la création des canaux de Briare et d'Orléans

19^e siècle → Apparition du chemin de fer, disparition de la navigation sur le fleuve et déclin des ports sur la Loire





Saumur : Vins de Loire



1.2. Le vignoble

4^e siècle → Implantation de la vigne à l'époque gallo-romaine

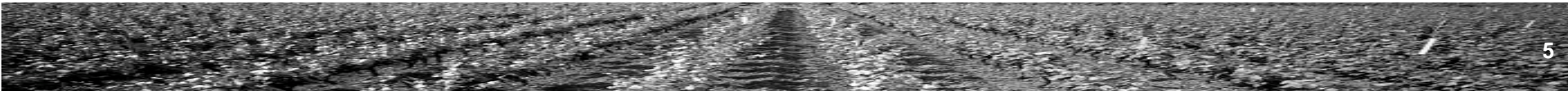
12^e siècle → Henri II, comte d'Anjou accède au trône d'Angleterre en 1154
→ Essor du vignoble angevin (Angers-Saumur)
Saumur devient une importante place de négoce des vins

12^e → 15^e siècle → Forte expansion du vignoble due à l'effet de la bourgeoisie et des monastères

Fin 18^e siècle → Révolution française (1789), guerres de Vendée, dévastation du vignoble !

Fin 19^e siècle → Phyloxera → Dévastation des vignes
→ Introduction des "porte-greffes" américains

20^e siècle → - Décret du 14 novembre 1936 →
- Décret du 31 décembre 1957 → } AOC
- Décret du 22 novembre 1999 →





Saumur : Vins de Loire



1. Un peu d'histoire

1.3. Saumur

L'origine du nom "Saumur" vient du :

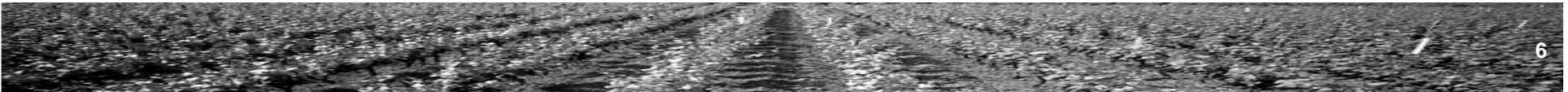
a) **pré-celtique** :

- "sala" → le terrain "marécageux" !

et - "murus" → le fortin

ou b) **latin** : "salvus murus" → le mur du salut !

... A vous de choisir selon votre "émotion" !



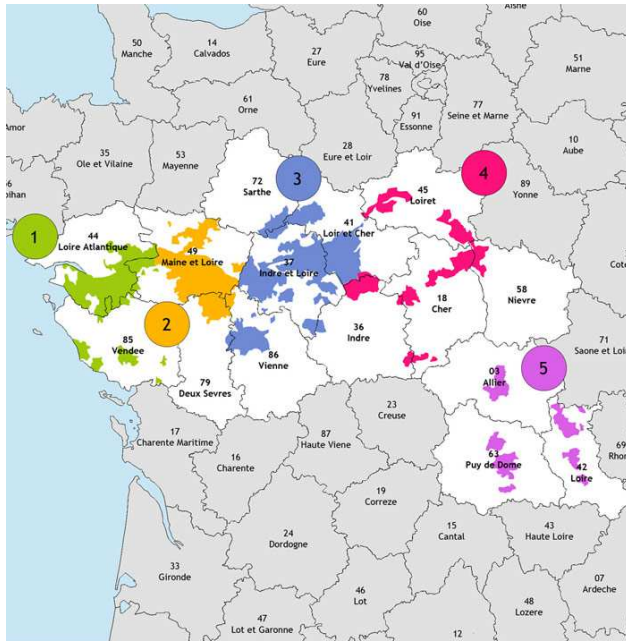


Saumur : Vins de Loire

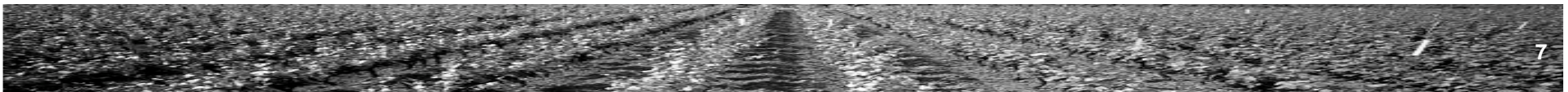


2. Cartes de Loire

2.1. Les cinq régions



- 1 Pays nantais (Muscadet...)
- 2 Anjou--Saumur (Anjou, Saumur...)
- 3 Touraine (Bourgueil, Vouvray, Montlouis...)
- 4 Centre (Pouilly-Fumé, Reuilly, Sancerre...)
- 5 Auvergne (Saint-Pourçain, Côte Roannaise...)

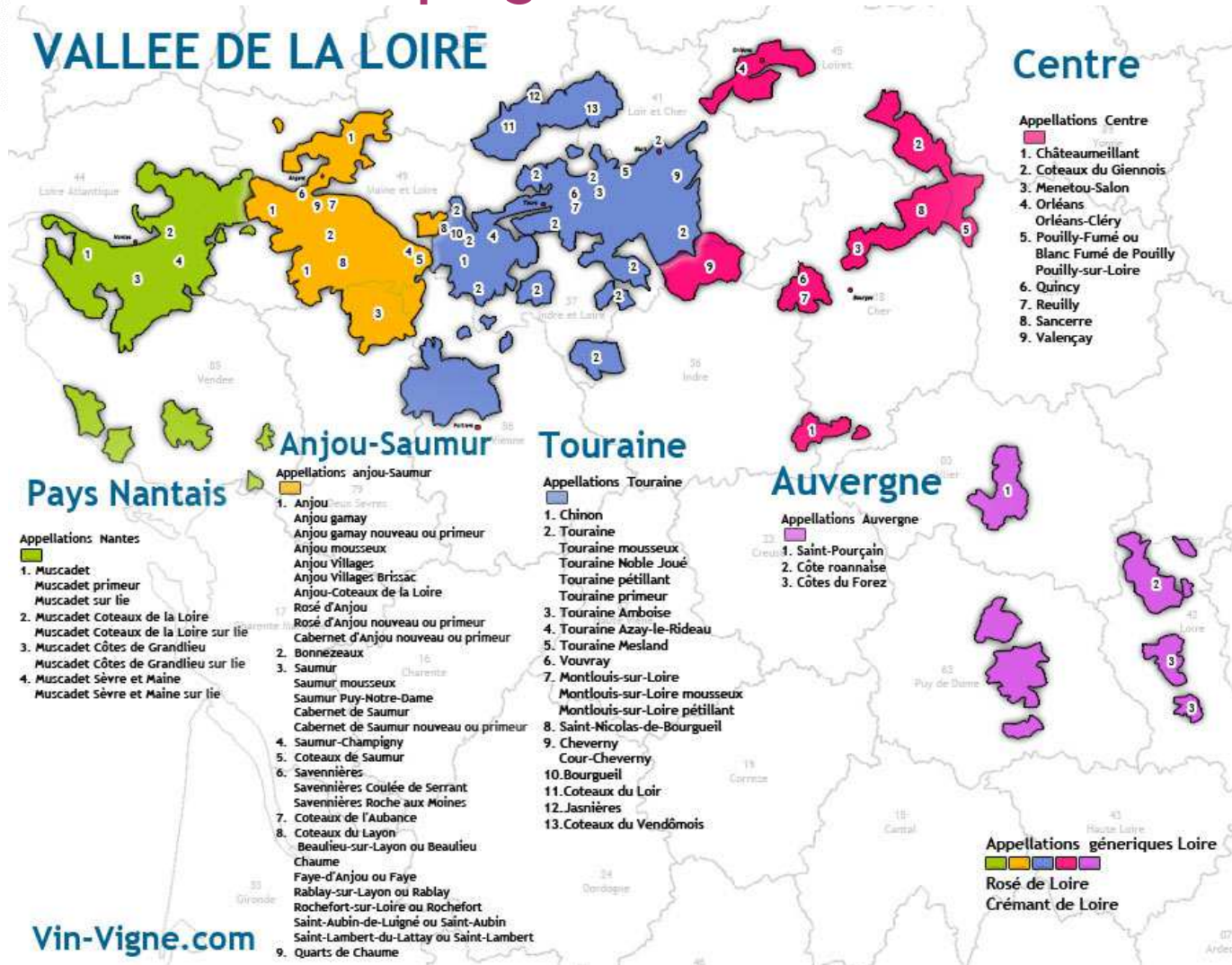




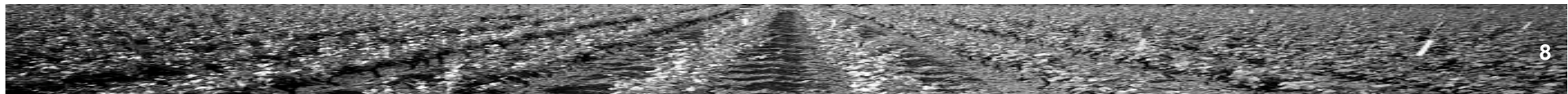
Saumur : Vins de Loire

2.1. Les cinq régions

VALLEE DE LA LOIRE



Vin-Vigne.com





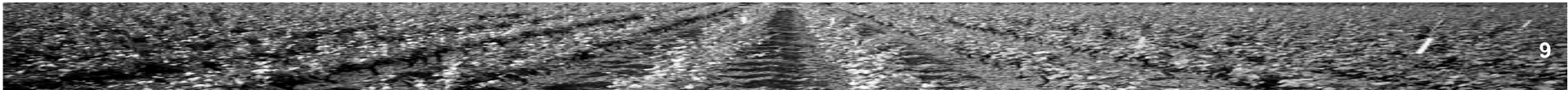
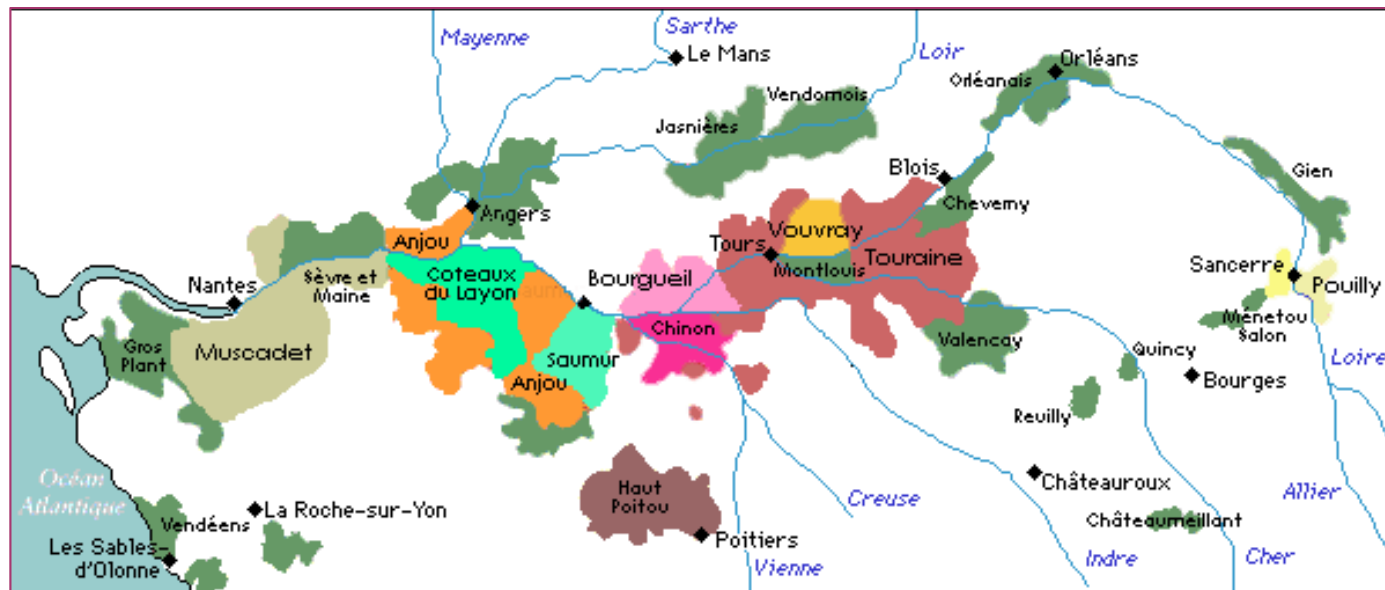
Saumur : Vins de Loire



2. Cartes de Loire

2.2. Carte hydrographique

- Mayenne
- Sarthe
- Loir
- Cher
- Creuse
- Vienne





Saumur : Vins de Loire



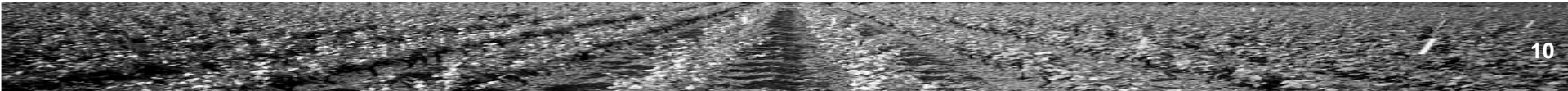
3. Les vins de Saumur

3.1. Le vignoble

- **Sous-région** : Anjou (Saumurois)
- **Surface** : 1 400 ha

{	1 000 ha	→	vin rouge
	400 ha	→	vin blanc
- **Localisation** :
 - ◆ Maine et Loire
 - ◆ Vienne
 - ◆ Deux-Sèvres
- **Production** : 76 000 hl

{	- 56 000 hl en rouge
	- 20 000 hl en blanc
- **Pieds/ha** : 4 000 min.
- **Rendement moyen** : 57 à 69 hl/ha (rouge)
40 à 60 hl/ha (blanc)





Saumur : Vins de Loire



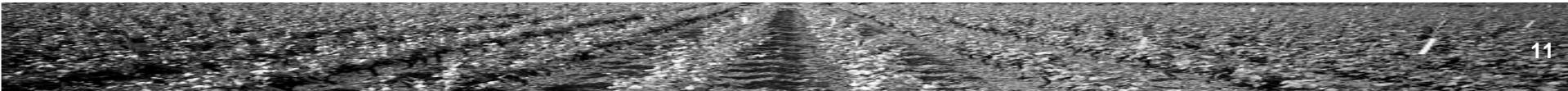
3.2. Cépages

■ Cabernet Franc

- 95 % du vignoble en rouge
- Rendement de 40 à 60 hl/ha
- Aussi présent dans le Bordelais (Ausone, Cheval Blanc)
→ Fruité et velouté

■ Chenin (Pineau de Loire)

- Récolte mi-octobre
- Vin blanc sec (Saumur brut) et Crémant de Loire
- Pourriture noble → Coteaux de Saumur



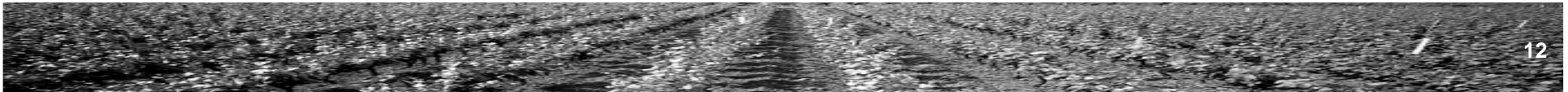


Saumur : Vins de Loire



3.2. Cépages

- **Pineau Aunis (Chenin noir)**
 - Arômes de framboise, poivré
- **Cabernet Sauvignon**
 - Arômes de cassis, violette, pain d'épices
- **Chardonnay**
 - Vins à fort potentiel aromatique
 - Elaboration des Crémants



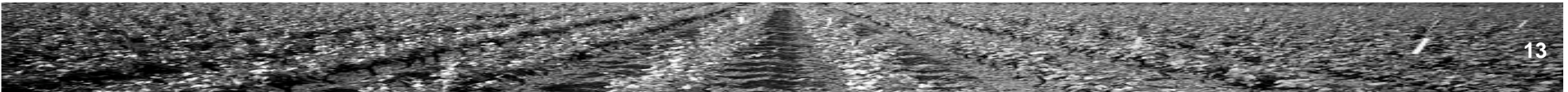


Saumur : Vins de Loire



3.3. Les terroirs et les vins

- Principalement les terres blanches du tuffeau
- Quatre terroirs :
 - a) **La Cuesta au nord** (→ falaise crétacée de la Loire)
 - ◆ Coteaux de Saumur
 - ◆ Saumur-Champigny[Clos des Cordeliers, les Rotissants, les Poyeux...]
 - b) **Les Failles** (prolongation de la région du Layon)
 - ◆ Plateaux d'argiles à silex
 - ◆ Sables et graviers quaternaires[Couchamps, Cizay la Madeleine, Coudray-Macouard]
 - c) **Le Crétacé** (au sud-ouest de la faille majeure)
[Puy Notre Dame, Vaudelnay, Argentay, Tourtenay...]
 - d) **Les Coteaux turoniens**
[Coteaux de Puençay, Berrie, St Léger de Montbrillais]



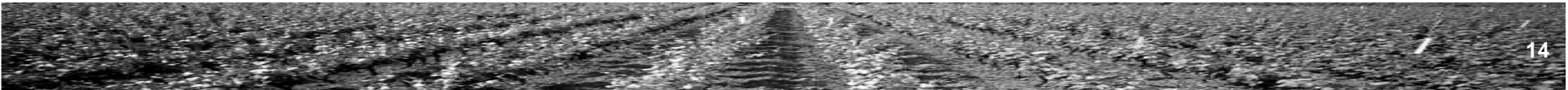


Saumur : Vins de Loire



3.4. Le climat

- **Pluviométrie**
 - ◆ Enclave climatique à faible pluviométrie
 - ◆ Protégé de l'humidité océanique grâce aux reliefs élevés
[570 mm versus 800 mm à Cholet]
- **Température**
 - ◆ Influence océanique qui modère les extrêmes estivaux et relève la température l'hiver





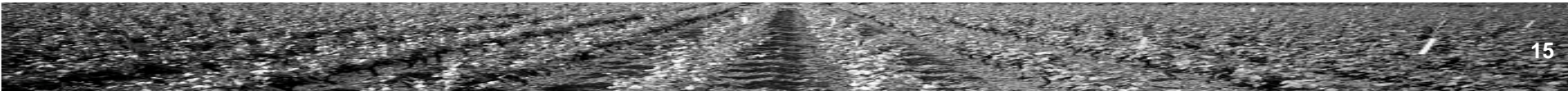
Saumur : Vins de Loire



4. La vinification

4.1. En rouge

- Récolte à maturité
 - Tri à la vigne et/ou sur table
 - Eraflage
 - Mise en cuve
 - Levurage → fermentation (extraction des polyphénols)
 - ◆ Pigeage ou
 - ◆ Remontage
- [température de fermentation : 28-35 °C]
- Décuvage → Vin de goutte
 - Pressurage → Vin de presse
 - Elevage en ↗ fût
ou ↘ cuve } 6 à 24 mois
 - Collage, filtration
 - Mise en bouteilles





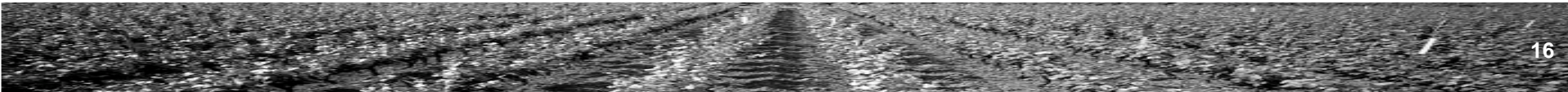
Saumur : Vins de Loire



4. La vinification

4.2. En blanc

- Récolte à maturité
- Triage
- Pressurage → mise en cuve
- Debourbage, enzymage
- Pré-fermentation à froid (10-12 °C)
12-48 heures
- { • Soutirage → fermentation (18-24 °C)
- Chaptalisation
- Elevage en fût ou en cuve
- Filtration
- Mise en bouteilles





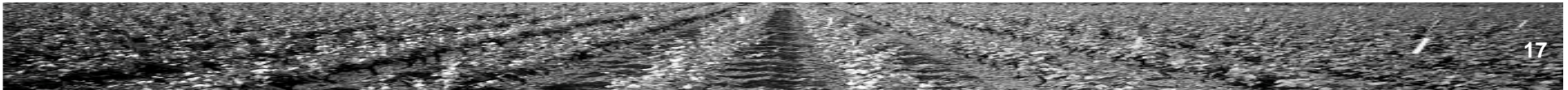
Saumur : Vins de Loire



5. Appellations

5.1. Appellations

- | | |
|----------------------|-----------|
| • Saumur Champigny | Contrôlée |
| • Saumur | Contrôlée |
| • Cabernet de Saumur | Contrôlée |
| • Coteaux de Saumur | Contrôlée |
| • Saumur rouge | Contrôlée |
| • Saumur blanc | Contrôlée |
| • Saumur brut | Contrôlée |





Saumur : Vins de Loire



5. Appellations

5.2. Arômes

a) Vins blancs

- Arôme de fruits blancs compotés
- Fleurs blanches

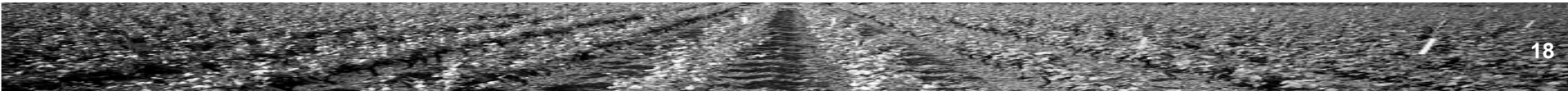
b) Vins rouges

- Arômes de fruits rouges
- De fleurs (violette, iris...)

5.3. Garde

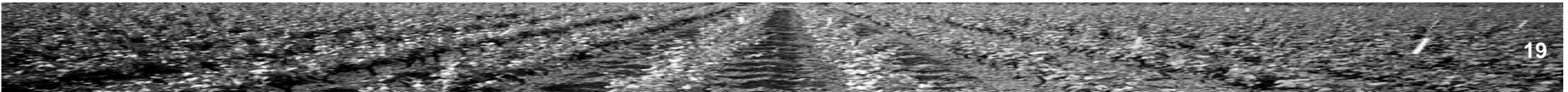
a) Vins rouges : 2 à 8 ans

b) Vins blancs : 1 à 3 ans





*Merci de votre attention
et bonne dégustation !*



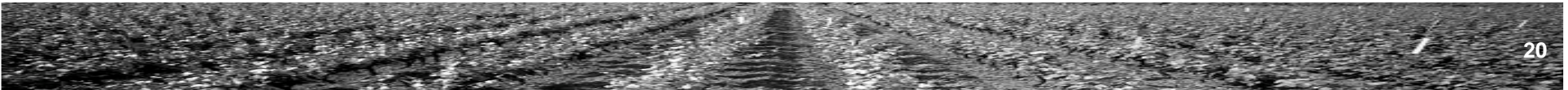


Saumur : Vins de Loire



En dégustation

1. Domaine de la Guilloterie “Crémant de Loire”
2. Thierry Germain “Soliterre” - 2012
3. Domaine de la Guilloterie “Tradition” - 2012
4. Domaine Filliatreau “Vieilles vignes” - 2011





Saumur : Vins de Loire



Pour le repas

a) Vin blanc

Domaine de la Guilloterie “Les Perruches” - 2011

b) Vin rouge

Domaine de la Guilloterie “Les Loges” - 2009

