



*Société Européenne des Ingénieurs et des Industriels
Europese Vennootschap van Ingenieurs en van Industriëlen
Europäische Gesellschaft der Ingenieure und Industriellen
European Society for Engineers and Industrialists*

VOYAGE ŒNOLOGIQUE A SAUMUR du 13 – 16 Avril 2015

Le nom vient du préceltique Sala, « le terrain marécageux » et de murus, « le fortin », selon les linguistes de l'école de Dauzat. Le mot apparaît en 958, date qui marque le début de l'histoire de Saumur. Une autre acception donne pour étymologie l'expression latin le Salvus murus, le « mur du salut ». C'est au IV^e siècle que la vigne se propage sous l'impulsion de Saint Martin et ses disciples. Depuis cette époque, d'extension de cette région



vinicole s'est poursuivie d'une façon constante. A partir du XII^e siècle, Saumur devient une importante place de négoce des vins. Les deux cépages principaux sont le chenin B (vin blanc) et le cabernet franc N (vin rouge). Le Saumurois est un sous-ensemble de l'Anjou et, à ce titre, les vins produits dans le Saumurois peuvent prétendre aux appellations « Anjou » à l'exception des vignes produisant du Saumur-Champigny. En effet, les sous-sol de tuffeau de

Saumur, Dampierre, Souzay-Champigny, Parnay, Turquant, Montsoreau, Varrains, Chacé, Saint-Cyr-en-Bourg signent sa typicité. Il est exclusivement issu du Cabernet Franc. Sa robe est d'un rubis intense qui préfigure le velouté caractéristique du Saumur-Champigny. Ses tanins soyeux s'effacent devant la puissance du fruit.

Le programme du voyage a été fixé comme suit :

Lundi 13 avril 2015

Arrivée, en fin d'après midi, à l'hôtel du Parc, 49400 Saumur Nord (Tél +33 (0)2 41 67 17 18) où nous passerons les nuits des 13, 14 et 15 avril. Dîner, pour tout le groupe, au restaurant de l'hôtel.

Mardi 14 avril 2015

09h30 - Clos des CORDELIERS à 49400 Souzay Champigny.

Nous serons reçus par Marie-Françoise RATRON dont la famille exploite le domaine depuis 1932. Le clos se situe au cœur de l'aire d'appellation du Saumur-Champigny et compte parmi les meilleurs producteurs de la région.

11h00 - Clos CRISTAL à 49400 Souzay Champigny.

Le Clos Cristal appartient aux Hospices de Saumur mais la gestion de l'exploitation est réalisée aujourd'hui par un descendant du fondateur, Antoine CRISTAL, qui recevra notre groupe. Dans ce domaine, la vigne est élevée «naturellement» avec un minimum de traitement, et, seulement, si cela s'avère nécessaire. Les résultats sont assez spectaculaires, notamment en ce qui concerne l'aspect de la vigne.

Nous déjeunerons sur place en compagnie de notre hôte.

16h00 - Domaine de La GUILLOTIERIE à Saint-Cyr-en-Bourg

Nous serons reçus par Patrice DUVEAU dont la famille exploite le domaine depuis plusieurs générations. Le Domaine produit différents Saumur-Champigny, en rouge, et Saumur blanc avec, en plus, un rosé Cabernet de Saumur et des Crémants de Loire blanc et rosé. Les années exceptionnelles, telles que 2003, 2005 et 2009, le Domaine a également produit des vendanges tardives ! Le vignoble est de dimension importante, pour la région, et s'étend sur 50 Ha. Il est planté à 80 % de Cabernet Franc, environ 20 % de Chenin pour la production de Saumur blanc et « un peu » de Chardonnay pour la production de Crémant de Loire à base de 80 % de Chenin et de 20 % de Chardonnay.

Mercredi 15 avril 2015

10h30 - Château de MINIERE à Ingrandes de Touraine.

Le château est situé au sein de l'AOP Bourgueil dans le vignoble du Val de Loire. Le Domaine, situé dans un clos, est géré depuis le XVIIIème siècle par des femmes. Le château a été acquis en 2010 par un couple de belges, Kathleen van den Berghe et Sigurd Mareels . Kathleen y perpétue la tradition en assurant elle-même la gestion de l'ensemble !

L'encépagement consiste à 100 % en Cabernet Franc. Le domaine possède des vignes d'âges divers allant jusqu'à 100 ans et produit, notamment, un exceptionnel vin « très vieilles vignes » (+/- 100 ans) élevé à 100 % en barrique pendant 2 ans.

Déjeuner au Château (éventail de produits du terroir).

15h00 – Château de MONTSOREAU.

Nous intercalons cette visite touristique dans notre programme spécifiquement œnologique afin de nous changer les idées et de reposer quelque peu nos organismes.

Le nom de Montsoreau apparaît pour la première fois en 1089 sous la forme « castrum de Monte Sorello ». Le château de Montsoreau présente une apparence extérieure et une architecture contrastées : l'ensemble est caractéristique du mouvement qui, à la fin du Moyen-âge, fait évoluer la forteresse féodale vers une demeure de plaisance et d'agrément de style Renaissance. Alexandre Dumas a rendu célèbre le nom de Monsoreau (orthographié sans t) dans son roman *La Dame de Monsoreau*.

17h00 - Domaine FILLIATREAU « La Grande Vignolle » à Turquant.

Le site de la Grande Vignolle est un logis seigneurial troglodytique qui date du XVIème siècle. A la fin du XVème siècle, il existait de nombreuses habitations troglodytiques paysannes composées de simples grottes qui étaient, à l'origine, des carrières de tuffeau dont on extrayait la pierre pour construire les églises et les châteaux. Au XVème siècle , le seigneur de la Vignolle récupéra le site pour en faire cadeau à sa fille et lui construisit un château à caractère troglodytique incorporé au site de l'ancienne carrière. Nous aurons la possibilité de visiter les différentes pièces du château ainsi que le pigeonnier.

Le Domaine produit une large gamme de vins Saumur-Champigny, Saumur rouge, Saumur blanc (blanc de rouge), Cabernet de Saumur (rosé) et des vins effervescents dont nous pourrons déguster un échantillonnage.

Après la visite et la dégustation, nous partagerons notre dîner de fin de voyage dans une salle de cet exceptionnel château troglodytique. Le repas sera, bien sûr, accompagné de différents vins du domaine.

Jeudi 16 avril 2015

Petit déjeuner à l'hôtel et retour, plus ou moins direct, au gré de chacun, la région offrant de multiples possibilités touristiques, à commencer par le Château de Saumur.

IMPORTANT

Le prix du voyage, correspondant aux prestations détaillées ci-dessus, s'élève à **350 €/pers.** (chambre double) et **450 €/pers.** (chambre single). Ces prix sont inchangés par rapport aux années précédentes bien que comprenant, cette fois, les coûts des repas du lundi 13 avril (soir) et du mercredi 15 avril (soir).

Le nombre de participants étant limité, les dates de réception du paiement de l'acompte seront prises en compte pour l'acceptation de l'inscription. Cet **acompte** se monte à **250 €/pers** (chambre double) et à **350 €/pers** (chambre single). Il est à verser, avant le **15 janvier 2015**, au compte IBAN: **BE63 3101 3976 9208** de la **SEII** (en précisant le nom du (des) participant(s) avec la mention : **Voyage Saumur 2015**).

SEII

Comité « Œnologie et Ampélographie »

Voyage 2015 à Saumur

À compléter & à renvoyer :

avant le 15 janvier 2015, par e-mail (info@seii.org), par fax (02 502 98 31) ou par courrier (SEII - rue d'Egmont, 11 à 1000 Bruxelles).

Nom : Prénom :

Fonction :

Adresse:.....

Code PostalVille.....

Téléphone : Fax : Email :

O participera au voyage, accompagné de personne(s) (en chambre **double**), et verse, **ce jour**, la somme de x **250 €/personne**, à titre d'acompte, au compte IBAN: **BE63 3101 3976 9208** de la **SEII** (en précisant le nom du(des) participant(s) avec la mention : **Voyage Saumur 2015**)

O participera au voyage, accompagné de personne(s) (en chambre **single**), et verse, **ce jour**, la somme de x **350 €/personne**, à titre d'acompte, au compte IBAN: **BE63 3101 3976 9208** de la **SEII** (en précisant le nom du(des) participant(s) avec la mention : **Voyage Saumur 2015**)

Signature :

Date :