

# 43<sup>ème</sup> Concours des Vins Saumurois

## Palmarès 2014



Cabernet de Saumur - Coteaux de Saumur  
Saumur Blanc - Saumur Brut  
Saumur Champigny - Saumur Puy Notre Dame  
Saumur Rouge -Crémant de Loire

Coordonnées des producteurs sur :  
[www.vins-de-saumur.com](http://www.vins-de-saumur.com)

Syndicat Viticole des Côtes de Saumur  
25, rue Beaurepaire  
49400 SAUMUR  
Tél : 02 41 51 16 40 Fax : 02 41 51 16 14  
Mail : [contact@vins-de-saumur.com](mailto:contact@vins-de-saumur.com)

# Le 43<sup>ème</sup> CONCOURS DES VINS SAUMUROIS

Organisé le 15 Avril 2014 par le Syndicat Viticole des Côtes de Saumur à l'Abbaye de Fontevraud, il a rassemblé 90 dégustateurs du monde viticole et de la gastronomie. Plus de 270 échantillons ont été dégustés sur les 8 appellations saumuroises.

83 cuvées ont été récompensées par des médailles d'OR, d'ARGENT ou de BRONZE.

Pour chaque cuvée médaillée vous trouverez le nom du vigneron, du domaine, le nom de la cuvée et son millésime, la commune.

Pour obtenir les coordonnées complètes des vignerons, rendez-vous sur l'annuaire des domaines producteurs des vins de Saumur : [www.vins-de-saumur.com](http://www.vins-de-saumur.com)

---

## CABERNET DE SAUMUR

Il est produit sur un terroir de sous-sol calcaire, appelé "tuffeau" et exclusivement issu du Cabernet Franc qui produit aussi les Saumur Rouge et Saumur Champigny. La couleur de sa robe, d'un rose très prononcé, séduit immédiatement. C'est un rosé tendre et friand caractéristique des "Cabernet Franc" du Saumurois. Il restitue à ce cépage sa rondeur et sa fraîcheur. Pour profiter pleinement de leur caractère frais et friand, ces vins doivent être bus jeunes. Ils ne gagneront rien à être conservés plus de deux ans. Servi frais (8° à 10°), le Cabernet de Saumur est l'apéritif des beaux jours. Il saura aussi accompagner merveilleusement hors d'œuvre et volailles, particulièrement les plats d'été et ne faiblira pas en compagnie de plats épicés. Sa tendreté permet encore de le servir juste avant un dessert.

**Quelques chiffres** : la superficie de l'appellation est d'environ 80 hectares pour une production annuelle moyenne de 3500 hl.

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
Cabernet de Saumur	<b>CAVE DE SAUMUR</b> La Perrière 2013 49260 ST CYR EN BOURG  <b>SCEV DU DOMAINE DU MOULIN DE L'HORIZON</b> Harmonie 2013 49260 LE PUY NOTRE DAME	<b>CAVES DE LA LOIRE</b> Réserve de Perly 2013 49320 BRISSAC QUINCÉ	<b>EARL RÉTIVEAU-RÉTIF</b> DOMAINE DES CHAMPS FLEURIS Rosé Attitude 2013 49730 TURQUANT

# SAUMUR BLANC

On retrouve le tuffeau caractéristique du Saumurois. Ce sous-sol calcaire permet à la plante d'avoir une alimentation hydrique régulière sans excès ou stress. Le cépage principal est le Chenin, localement dénommé Pineau de la Loire. Jeune, le Saumur Blanc évoque les fruits exotiques et, inmanquablement, les agrumes, souvent le pamplemousse. En bouche, la franchise et la puissance du Chenin affirme une personnalité remarquable. Avec l'âge, il évolue vers des parfums iodés et développe en bouche une fraîche rondeur. Une année d'élevage lui est souvent bénéfique. La matière de certaines cuvées s'épanouira avec le temps. Les plus beaux millésimes peuvent attendre de nombreuses années. Le Saumur Blanc ouvrira l'appétit avec bonheur mais sa puissance et sa rondeur lui permettront encore de conclure le repas. Très frais (de 8° à 10°), il révèle poissons, crustacés et coquillages. Il s'exprime aussi parfaitement sur les charcuteries froides et accompagne agréablement certains fromages.

**Quelques chiffres** : la superficie moyenne de l'appellation est d'environ 370 hectares pour une production moyenne annuelle d'environ 19 000 hl.

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
Saumur Blanc - Tradition	<b>L &amp; Q MÉNESTREAU</b> EARL DE L'ÉPINAY 2013 86120 POUANCAY  <b>SCEA NEAU</b> DOMAINE DE NERLEUX Cuvée des Nerleux 2013 49260 ST CYR EN BOURG  <b>EARL DOMAINE DES FRÉMONCLAIRS</b> Mr Christophe HALLOUIN 2013 49730 TURQUANT	<b>EARL RÉTIVEAU-RÉTIF</b> DOMAINE DES CHAMPS FLEURIS Chenin 2013 49730 TURQUANT  <b>SCEA CHÂTEAU DE MONTREUIL</b> 2013 49260 MONTREUIL BELLAY	<b>CAVE DE SAUMUR</b> Les Pouches 2013 49260 ST CYR EN BOURG  <b>SA FILLIATREAU</b> DOMAINE FILLIATREAU Paul Filliatreau 2013 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE
Saumur Blanc - Garde	<b>CAVE DE SAUMUR</b> La Perrière 2013 49260 ST CYR EN BOURG <b>Mr Bruno BERSAN</b> DOMAINE ANNIVY Petit Clos 2013 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY <b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE Toccata 2012 49260 LE PUY NOTRE DAME	<b>GAEC DUVEAU Dominique &amp; Alain</b> DOMAINE DES SABLES VERTS 2012 49400 VARRAINS	<b>SCEV ANGER Jean-Claude</b> DOMAINE SAINT JEAN 2013 49730 TURQUANT  <b>SCEA CHÂTEAU DE PARNAY</b> Chemin des Murs 2012 49730 PARNAY  <b>SCEA LAMBERT Arnaud</b> DOMAINE SAINT JUST Coulée de St Cyr 2012 49260 ST JUST SUR DIVE

## COTEAUX DE SAUMUR

	Médaille d'OR	Médaille de BRONZE
Coteaux de Saumur	<b>SCEA LAVIGNE VERON</b> DOMAINE LAVIGNE 2011 49400 VARRAINS  <b>EARL LA GIRAUDIÈRE</b> ESNault F. & MATRION E. Lingot de Brézé 2011 49260 BREZE	<b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE 2011 49260 LE PUY NOTRE DAME

Le sous-sol calcaire est celui de la pierre tendre du tuffeau. Le Chenin est récolté à "surmaturation". Sa robe varie du jaune paille à l'ambre. Demi-sec ou liquoreux, le Coteaux de Saumur exhale des arômes de fruits confits, avec des dominantes d'abricot. C'est un apéritif idéal qui se suffit à lui-même. Par tradition, il accompagne avec bonheur le foie gras mais sait aussi révéler les bleus et les "Roquefort". Les Coteaux de Saumur ont un potentiel qui leur permettra de passer des dizaines d'années en cave.

**Quelques chiffres** : superficie entre 12 à 100 ha avec une production annuelle moyenne de 50 à 1000 hl selon les années.

# CREMANT DE LOIRE

La zone de production du Crémant de Loire correspond aux aires d'appellation Anjou, Saumur et Touraine. L'aire géographique étendue du Crémant explique une grande variabilité de sols, de climats et donc de cépages. Il est élaboré essentiellement dans le Saumurois à base des cépages locaux : Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis. Après le dégorgement qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes de 12 mois minimum, les vins effervescents sont conservés en cave avant leur mise en marché. Robe cristalline, claire, aux reflets gris, jaune paille ou aux nuances dorées ; robe saumonée à cerise pour les rosés. Nez de fruits blancs, mélisse, noisette, amande et parfois une touche de vanille et de réglisse ; arômes de petits fruits rouges pour les rosés. Bulles fines, bouche élégante, fraîche (parfois tonique) sur les bruts, plus douce sur les demi-secs et légèrement tannique sur les rosés. Servi à 6-8°C, dans des flûtes, il est subtil au nez, d'une agréable fraîcheur en bouche, il pétille en toutes occasions.

**Quelques chiffres** : 80 000 hl dont 10 % en rosé.

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
Crémant de Loire Blanc	<b>CAVE DE SAUMUR</b> Récoltant La Perrière 49260 ST CYR EN BOURG	<b>SCEA CHÂTEAU DE MONTREUIL</b> Récoltant 49260 MONTREUIL BELLAY	<b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE Récoltant 49260 LE PUY NOTRE DAME
	<b>CAVES DE LA LOIRE</b> Récoltant Diamant de Loire 49320 BRISSAC QUINCÉ	<b>SCEV REGNARD DE LA VILLE FROMOIT</b> DOMAINE DE LA PETITE ROCHE Récoltant 49560 NUEIL SUR LAYON	<b>SCEA CHÂTEAU DE PARNAY</b> Récoltant J. Delmare Prestige 49730 PARNAY
	<b>BOUVET LADUBAY</b> Elaborateur Excellence 49400 ST HILAIRE ST FLORENT	<b>SAS VEUVE AMIOT</b> Elaborateur Veuve Amiot 49400 ST HILAIRE ST FLORENT	<b>CAVES DE GRENELLE</b> Elaborateur Blanc de Noir 49400 SAUMUR
Crémant de Loire Rosé	<b>EARL MICOU Philippe</b> DOMAINE DE LA CHESNAIE Récoltant 49260 VAUDELNAY	<b>CAVE DE SAUMUR</b> Récoltant Robert et Marcel 49260 ST CYR EN BOURG	<b>SCEA VALLET Père et Fils</b> Récoltant 86120 ST LÉGER DE MONTBRILLAIS
	<b>SA ACKERMAN</b> Elaborateur 1811 49400 ST HILAIRE ST FLORENT		
	<b>BOUVET LADUBAY</b> Elaborateur Melle Bouvet 49400 ST HILAIRE ST FLORENT		

# SAUMUR BRUT

Le chenin qui compose majoritairement ce vin (le Chardonnay peut aussi y apporter sa souplesse) plonge ses racines dans un sous-sol crayeux. Le Saumur Brut est intimement lié à ce tuffeau. Le Saumur Brut est le résultat d'une double fermentation. A basse température, il subit tout d'abord une fermentation alcoolique. Puis, le vin est mis en bouteille où il prend la mousse, couché "sur lattes" pendant plus de 9 mois. La prise de mousse produit un gaz carbonique et un léger dépôt que l'on extrait en le faisant glisser jusqu'au goulot (c'est le "remuage") jusqu'au "dégorgement". Légèrement doré, sa bulle est fine et persistante. La typicité florale du chenin se retrouve au nez. La bouche, vive et fraîche, persiste en finesse. C'est un excellent apéritif qui éveille toutes les fêtes mais sait aussi, légèrement moins frais, accompagner tout un repas.

**Quelques chiffres :** La superficie de l'appellation est d'environ 1 500 hectares pour une production annuelle moyenne d'environ 95 000 hl.

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
Saumur Brut Blanc	<p><b>Mme Isabelle SUIRE</b> Récoltant 86120 BERRIE</p> <p><b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE Récoltant 49260 LE PUY NOTRE DAME</p> <p><b>SA ACKERMAN</b> Elaborateur 1811 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p>	<p><b>CAVES DE GRENELLE</b> Elaborateur Grande Cuvée 49400 SAUMUR</p> <p><b>BOUVET LADUBAY</b> Elaborateur Trésor 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p>	<p><b>SCEA ROUX</b> DOMAINE DES HAUTS SENTIERS Récoltant Réserve du Vigneron 49700 LES ULMES</p> <p><b>SAS VEUVE AMIOT</b> Elaborateur Cuvée Réservée 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p>
Saumur Brut Rosé	<p><b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE Récoltant 49260 LE PUY NOTRE DAME</p> <p><b>SA ACKERMAN</b> Elaborateur Royal 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p>	<p><b>EARL CHATEAU DE BROSSAY</b> Récoltant 49560 CLERE SUR LAYON</p> <p><b>CAVE DE SAUMUR</b> Récoltant Cuvée de la Chevalerie 49260 ST CYR EN BOURG</p>	

# SAUMUR ROUGE

Les sols reposent sur le tuffeau typique du Saumurois mais parfois aussi sur le falun, pierre coquillière qui a édifié l'architecture de Doué-la-Fontaine. Il est issu du Cabernet Franc. Le plaisir du friand et du fruit est dans sa jeunesse mais ses tannins fins et discrets peuvent le laisser patienter en cave de trois à dix ans selon les millésimes. Le Saumur Rouge se pare d'une robe rubis fraîche et profonde. Friand et gouleyant, il exhale un bouquet de fruits rouges (framboise, cassis) et révèle parfois quelques notes épicées. Sur des viandes blanches ou rouges, gibiers ou volailles, fromages frais ou affinés, le Saumur Rouge est l'allié d'une large palette de mets.

**Quelques chiffres** : environ 600 hectares pour une production annuelle moyenne de 30 000 hl.

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
<b>Saumur Rouge - Tradition</b>	<b>GAEC MAINGUIN - BARON</b> DOMAINE DES GARENNES Le Haut Broxay 2013 49260 MONTREUIL-BELLAY  <b>DOMAINE LANGLOIS CHATEAU</b> Domaine 2013 49400 ST HILAIRE ST FLORENT	<b>Mr RENARD Lionel</b> 2013 86120 ST LÉGER DE MONTBRILLAIS  <b>SCEA DU CHÂTEAU FOUQUET</b> DOMAINE FILLIATREAU Château Fouquet 2013 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE	<b>SCEA HARDOUIN Mickaël</b> DOMAINE DES CLOS MAURICE La Pièce d'Or 2013 49400 VARRAINS  <b>SCEV CHÂTEAU DE BRÉZÉ</b> 2013 49260 ST JUST SUR DIVE
<b>Saumur Rouge - Garde</b>	<b>CAVE DE SAUMUR</b> Coq'licot 2013 49260 ST CYR EN BOURG  <b>SCEA ROUX</b> DOMAINE DES HAUTS SENTIERS Maligny 2012 49700 LES ULMES  <b>SCEV CHÂTEAU DE BRÉZÉ</b> Clos du Tue Loup 2011 49260 ST JUST SUR DIVE	<b>SCEA JOLY Paul &amp; Fils</b> DOMAINE DU RELAIS 2012 49260 VAUDELNAY  <b>GAEC DU GRAND CLOS</b> ROBERT Alain et Damien 2012 86120 ST LÉGER DE MONTBRILLAIS  <b>CAVES DE LA LOIRE</b> Château du Ruau 2012 49320 BRISSAC QUINCÉ  <b>EARL VAN DEN BOOM P &amp; B</b> DOMAINE DE L'ENCHANTOIR Terres Pourpres 2011 49260 LE PUY NOTRE DAME	

	Médaille d'ARGENT
<b>Saumur Puy Notre Dame</b>	<b>EARL VAN DEN BOOM</b> <b>Pierre &amp; Brigitte</b> DOMAINE DE L'ENCHANTOIR Clos du Petit Chavannes 2011 49260 LE PUY NOTRE DAME

## SAUMUR PUY NOTRE DAME

Nouvelle appellation depuis 2008, les vignerons ont travaillé à la reconnaissance de leur terroir durant de nombreuses années. Sur un sol argilo calcaire Turonien, il est exclusivement issu du Cabernet Franc. Sa robe est d'un rouge sombre et puissant. Il dégage des arômes de fruits confits mûrs. Les tanins sont souples et la bouche est longue et structurée. Il s'exprimera pleinement entre 14° et 17°. Il pourra accompagner tout un repas. Sa structure aromatique lui permettra de belles associations avec les plats en sauce.

**Quelques chiffres** : environ 50 hectares pour 2 000 hl.

## SAUMUR-CHAMPIGNY

Les sous-sols de tuffeau de Saumur, Dampierre, Souzay-Champigny, Parnay, Turquant, Montsoreau, Varrains, Chacé, Saint-Cyr-en-Bourg signent sa typicité. Il est souvent issu du Cabernet Franc en mono cépage. Mais on peut aussi y associer le Cabernet sauvignon et le pineau d'Aunis. 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 Cabernet Franc doit avoir relevé ses arômes de fruits rouges et de baies brunes après quelques mois d'élevage en bouteille.

Selon le millésime et la vinification, le Saumur-Champigny se bonifiera en cave de longues années. Si son fruit offre un plaisir immédiat, les années affineront encore sa rondeur. Il s'exprimera pleinement entre 13° et 16° et suivra alors tout un repas, avec une préférence pour les charcuteries, grillades et volailles. Sa structure aromatique lui permettra de belles associations avec les plats en sauce.

**Quelques chiffres** : 1 550 hectares, environ 11,5 millions de bouteilles.

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
Saumur Champigny - Tradition	<b>EARL Patrick VADÉ</b> DOMAINE SAINT-VINCENT Les Trezellières 2013 49400 SAUMUR	<b>EARL MOIRIN Elie</b> DOMAINE DES CLOSIERS 2013 49730 PARNAY	<b>EARL DOMAINE DES FRÉMONCLAIRS</b> Mr HALLOUIN Christophe Vieilles Vignes 2013 49730 TURQUANT
	<b>SCEA Arnaud LAMBERT</b> DOMAINE DE SAINT JUST 2013 49260 ST JUST SUR DIVE	<b>EARL BOURDOUX Camille &amp; Nicolas</b> DOMAINE DES BONNEVEAUX 2013 49400 VARRAINS	<b>CAVE DE SAUMUR</b> Les Poyeux 2013 49260 ST CYR EN BOURG
		<b>SCEA NEAU</b> DOMAINE DE NERLEUX Cuvée des Nerleux 2013 49260 ST CYR EN BOURG	<b>EARL Julien FOUET</b> DOMAINE FOUET Amarante 2013 49260 ST CYR EN BOURG



## SAUMUR-CHAMPIGNY (suite)

Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
<p><b>EARL DOMAINE DES MARIGROLLES</b> Antoine et Clothilde 2013 49400 SAUMUR</p> <p><b>EARL Patrick VADÉ</b> DOMAINE SAINT-VINCENT Les Adrialys 2012 49400 SAUMUR</p> <p><b>GAEC DUVEAU Dominique &amp; Alain</b> DOMAINE DES SABLES VERTS Ligérienne 2012 49400 VARRAINS</p> <p><b>DOMAINE LANGLOIS CHATEAU</b> Vieilles Vignes 2011 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p>	<p><b>Mr Bruno BERSAN</b> DOMAINE ANNIVY Noir Absolu 2013 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY</p> <p><b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE 2013 49260 LE PUY NOTRE DAME</p> <p><b>EARL MILLON Jean-Noël</b> DOMAINE DU RUAULT Les Champs Fou 2012 49400 VARRAINS</p> <p><b>SCEA CHÂTEAU DE PARNAY</b> Clos du Château 2012 49730 PARNAY</p> <p><b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE 2012 49260 LE PUY NOTRE DAME</p> <p><b>CAVE DE SAUMUR</b> Héritage 2011 49260 ST CYR EN BOURG</p> <p><b>GAEC DUVEAU Dominique &amp; Alain</b> DOMAINE DES SABLES VERTS Cuvée des Sages 2010 49400 VARRAINS</p>	<p><b>EARL FOUCHER</b> LA SEIGNEURIE Seigneurie 2013 49400 SAUMUR</p> <p><b>SCEA Arnaud LAMBERT</b> DOMAINE DE SAINT JUST Montée des Roches 2011 49260 ST JUST SUR DIVE</p> <p><b>Mr Patrick PASQUIER</b> DOMAINE DU BOIS MOZÉ Vieilles Vignes 2011 49400 CHACÉ</p> <p><b>EARL DÉZÉ Laurent</b> DOMAINE DE LA PETITE CHAPELLE Les Chaneluzes 2011 49400 SOUZAY CHAMPIGNY</p>

Saumur Champigny - Garde

Syndicat Viticole des Côtes de Saumur  
25, rue Beaurepaire  
49400 SAUMUR  
Tél : 02 41 51 16 40 Fax : 02 41 51 16 14  
Mail : [contact@vins-de-saumur.com](mailto:contact@vins-de-saumur.com)