

# 44<sup>ème</sup> Concours des Vins Saumurois Palmarès 2015



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  
49 rue du Maréchal Leclerc  
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 44<sup>ème</sup> CONCOURS DES VINS SAUMUROIIS

Organisé le 28 Avril 2015 par le Syndicat Viticole des Côtes de Saumur au Lycée Hôtelier à Saumur, il a rassemblé 90 dégustateurs du monde viticole et de la gastronomie. Plus de 289 échantillons ont été dégustés sur les 8 appellations saumuroises.

83 cuvées ont été récompensées par 35 médailles en OR, 26 en ARGENT et 22 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
<b>Cabernet de Saumur</b>	<b>EARL DOMAINE DES FRÉMONCLAIRS</b> Mr Christophe HALLOUIN 2014 49730 TURQUANT  <b>LYCEE VITICOLE EDGARD PISANI</b> 2014 49260 MONTREUIL BELLAY	<b>EARL DOMAINE RATRON</b> CLOS DES CORDELIERS 2014 49400 SOUZAY CHAMPIGNY  <b>GAEC DU GRAND CLOS</b> Mrs ROBERT Alain et Damien 2014 86120 ST LÉGER DE MONTBRILLAIS	<b>SCEV DOMAINE DU MOULIN DE L'HORIZON</b> Harmonie 2014 49260 LE PUY NOTRE DAME  <b>L &amp; Q MÉNESTREAU</b> EARL DE L'ÉPINAY Gourmandise 2014 86120 POUANCAV  <b>EARL BONNEAU et Fils</b> DOMAINE DE LA BONNELIERE 2014 49400 VARRAINS

# 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, immanquablement, 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
<b>Saumur Blanc - Tradition</b>	<p><b>Mme Isabelle SUIRE</b> 2014 86120 BERRIE</p> <p><b>SCEA Antoine BODET</b> Château la Durandière 2014 49260 MONTREUIL BELLAY</p> <p><b>CAVE DE SAUMUR</b> Les Pouches 2014 49260 ST CYR EN BOURG</p> <p><b>SCEA CHÂTEAU DE PARNAY</b> Chemin des Murs 2013 49730 PARNAY</p>	<p><b>MAISON COULY DUTHEIL</b> Les Moulins de Turquant 2014 37500 CHINON</p> <p><b>EARL DOMAINE DES FRÉMONCLAIRS</b> Mr Christophe HALLOUIN 2014 49730 TURQUANT</p> <p><b>EARL DOMAINE DE ROCHEVILLE</b> Clos de la Thibaudière 2013 49730 PARNAY</p>	<p><b>LYCEE VITICOLE EDGARD PISANI</b> 2014 49260 MONTREUIL BELLAY</p> <p><b>EARL MICOU Philippe</b> DOMAINE DE LA CHESNAIE 2014 49260 VAUDELNAY</p> <p><b>Mr Bruno BERSAN</b> DOMAINE ANNIVY Je m'improvise 2014 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY</p> <p><b>GAEC DUVEAU Dominique &amp; Alain</b> DOMAINE DES SABLES VERTS 2013 49400 VARRAINS</p>
<b>Saumur Blanc - Garde</b>	<p><b>DOMAINE LANGLOIS CHATEAU</b> Vieilles Vignes 2014 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p> <p><b>EARL DOMAINE DE ROCHEVILLE</b> La Dame 2013 49730 PARNAY</p>	<p><b>EARL BONNEAU et Fils</b> DOMAINE DE LA BONNELIERE Les Perruchers 2014 49400 VARRAINS</p> <p><b>L &amp; Q MÉNESTREAU</b> EARL DE L'ÉPINAY La Treille de Berry 2013 86120 POUANCAI</p> <p><b>EARL DOMAINE DE ROCHEVILLE</b> La Dame 2012 49730 PARNAY</p>	<p><b>SCEA NEAU</b> DOMAINE DE NERLEUX Les Loups Blancs 2013 49260 ST CYR EN BOURG</p>

**Médaille d'OR****Médaille d'ARGENT****COTEAUX DE SAUMUR**

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.

Coteaux de Saumur

**CAVE DE SAUMUR**

Héritage 2014  
49260 ST CYR EN BOURG

**CAVE DE SAUMUR**

La Perrière 2013  
49260 ST CYR EN BOURG  
Mr Marc VINCENT  
SAS DOMAINE DE LA PALEINE  
2011  
49260 LE PUY NOTRE DAME

**EARL DOMAINE DES FRÉMONCLAIRS**

Mr Christophe HALLOUIN  
2014  
49730 TURQUANT

**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

**CAVE DE SAUMUR**

Récoltant  
La Perrière  
49260 ST CYR EN BOURG

**SCEA VALLET Père et Fils**

Récoltant  
86120 ST LEGER DE MONTBRILLAIS

**SA ACKERMAN**

Elaborateur  
Cuvée Privée  
49400 ST HILAIRE ST FLORENT

**CAVES DE LA LOIRE**

Diamant de Loire  
49320 BRISSAC QUINCÉ

**EARL CHATEAU DE BROSSAY**

Récoltant  
49560 CLERE SUR LAYON

**BOUVET LADUBAY**

Elaborateur  
Melle Ladubay  
49400 ST HILAIRE ST FLORENT

**CAVES DE GRENELLE**

Elaborateur  
Blanc de Noir  
49400 SAUMUR

**Société LANGLOIS CHATEAU**

Elaborateur  
L'Extra Langlois  
49400 ST HILAIRE ST FLORENT

Crémant de Loire Rosé

**SCEA VALLET Père et Fils**

Récoltant  
86120 ST LEGER DE MONTBRILLAIS

**SA ACKERMAN**

Elaborateur  
1811  
49400 ST HILAIRE ST FLORENT

**SAS LACHETEAU**

Elaborateur  
Château de Champteloup  
49700 DOUE LA FONTAINE

**Mr Marc VINCENT**

SAS DOMAINE DE LA PALEINE  
Récoltant  
49260 LE PUY NOTRE DAME

## 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>SCEV DOMAINE DU MOULIN DE L'HORIZON</b> Récoltant 49260 LE PUY NOTRE DAME</p> <p><b>SAS LACHETEAU</b> Elaborateur Château de Montguéret 49700 DOUE LA FONTAINE</p>	<p><b>SCEA PISANI-FERRY Edouard</b> CHATEAU DE TARGÉ Récoltant Brut de Targé 49730 PARNAY</p> <p><b>BOUVET LADUBAY</b> Elaborateur Saphir 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p>	<p><b>BOUVET LADUBAY</b> Elaborateur Trésor 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p>
Saumur Brut Rosé	<p><b>Mme SUIRE Isabelle</b> Récoltant 86120 BERRIE</p> <p><b>SA ACKERMAN</b> Elaborateur Cuvée Privée 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p> <p><b>BOUVET LADUBAY</b> Elaborateur Bouvet Excellence 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</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>	<p><b>SA FILLIATREAU</b> DOMAINE FILLIATREAU Château Fouquet 2014 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE</p> <p><b>CAVES DE LA LOIRE</b> Château du Ruau 2014 49320 BRISSAC QUINCÉ</p> <p><b>SCEA BEAULIEU</b> Clos Beaulieu 2014 49400 VARRAINS</p>	<p><b>EARL BONNEAU et Fils</b> DOMAINE DE LA BONNELIERE 2014 49400 VARRAINS</p>	
<b>Saumur Rouge - Garde</b>	<p><b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE 2014 49260 LE PUY NOTRE DAME</p>	<p><b>GAEC MAINGUIN-BARON</b> DOMAINE DES GARENNES Sous les Coutures 2014 49260 MONTREUIL BELLAY</p>	<p><b>LYCEE VITICOLE EDGARD PISANI</b> Hauts de Caterne 2013 49260 MONTREUIL BELLAY</p>

## 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.

	Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
<b>Saumur Puy Notre Dame</b>	<p><b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE 2014 49260 LE PUY NOTRE DAME</p>	<p><b>Mr Marc VINCENT</b> SAS DOMAINE DE LA PALEINE Moulin des Quints 2013 49260 LE PUY NOTRE DAME</p>	

## 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>SCEA HARDOUIN Mickaël</b> DOMAINE DES CLOS MAURICE Voltige des Clos 2014 49400 VARRAINS	<b>EARL DOMAINE DU FONDIS</b> De Bruyn 2014 37140 ST NICOLAS DE BOURGUEIL	<b>SCEA NEAU</b> DOMAINE DE NERLEUX Cuvée des Nerleux 2014 49260 ST CYR EN BOURG
	<b>EARL DÉZÉ Laurent</b> DOMAINE DE LA PETITE CHAPELLE 2014 49400 SOUZAY CHAMPIGNY	<b>EARL DOMAINE DE LA CUNE</b> Tradition 2014 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE	<b>EARL JOULIN Philippe</b> DOMAINE JOULIN 2014 49400 CHACE
	<b>EARL BOURDOUX Camille &amp; Nicolas</b> DOMAINE DES BONNEVEAUX Nicolas 2014 49400 VARRAINS	<b>DOMAINE LANGLOIS CHATEAU</b> Domaine 2014 49400 ST HILAIRE ST FLORENT	<b>SCEA CHATEAU DE FESSARDIERE</b> 2014 49730 TURQUANT
	<b>SCEA CHÂTEAU DE PARNAY</b> Le Blason 2014 49730 PARNAY	<b>SCEA Arnaud LAMBERT</b> DOMAINE DE SAINT JUST Terres des Sages 2014 49260 ST JUST SUR DIVE	<b>CAVE DE SAUMUR</b> La Perrière 2013 49260 ST CYR EN BOURG
	<b>EARL FOUCHER</b> LA SEIGNEURIE 2014 49400 SAUMUR		
	<b>SCEA NEAU</b> DOMAINE DE NERLEUX Clos des Châtains 2013 49260 ST CYR EN BOURG		

## SAUMUR-CHAMPIGNY (suite)

Médaille d'OR	Médaille d'ARGENT	Médaille de BRONZE
<p><b>EARL Julien FOUET</b> DOMAINE FOUET La Rouge et Noire 2014 49260 ST CYR EN BOURG</p> <p><b>Mr Patrick PASQUIER</b> DOMAINE DU BOIS MOZÉ Vieilles Vignes 2014 49400 CHACÉ</p> <p><b>SCEA NEAU</b> DOMAINE DE NERLEUX Les Loups Noirs 2013 49260 ST CYR EN BOURG</p>	<p><b>EARL LES GALMOISES</b> DOMAINE DES GALMOISES Secret du Caveau 2014 49400 CHACE</p> <p><b>EARL RETIVEAU-RETIF</b> DOMAINE DES CHAMPS FLEURIS Vieilles Vignes 2014 49730 TURQUANT</p> <p><b>EARL LA GIRAUDIERE</b> La Chauvelière 2010 49260 BREZE</p>	<p><b>SCEA CHÂTEAU DE PARNAY</b> Clos du Château 2014 49730 PARNAY</p> <p><b>EARL DOMAINE DES MARIGROLLES</b> Antoine et Clothilde 2014 49400 SAUMUR</p> <p><b>EARL BOURDOUX Camille &amp; Nicolas</b> DOMAINE DES BONNEVEAUX Vieilles Vignes 2014 49400 VARRAINS</p> <p><b>EARL DOMAINE RATRON</b> CLOS DES CORDELIERS Prestige 2014 49400 SOUZAY CHAMPIGNY</p> <p><b>DOMAINE LANGLOIS CHATEAU</b> Vieilles Vignes 2014 49400 ST HILAIRE ST FLORENT</p> <p><b>EARL DOMAINE RATRON</b> CLOS DES CORDELIERS Prestige 2013 49400 SOUZAY CHAMPIGNY</p>