

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY, DES VINS OUVERTS D'ESPRIT	p.3
UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE	p.4
D'HIER À AUJOURD'HUI... ..	p.5
CABERNET FRANC - LOIRE - TUFFEAU	p.6
LES SAUMUR-CHAMPIGNY, DE LA VINIFICATION À LA DÉGUSTATION	p.7
DES VIGNERONS ENGAGÉS POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA BIODIVERSITÉ	p.8
UNE DESTINATION ŒNOTOURISTIQUE	p.9
NOS ÉVÈNEMENTS DE L'ANNÉE	p.10
LES INSTITUTIONS VITICOLES AUTOUR DU SAUMUR-CHAMPIGNY	p.11

ÉDITO

*"J'ai été bercée
au Saumur-Champigny..."*

Amélie NEAU
Présidente du Syndicat
revient sur les atouts et les particularités
de l'appellation Saumur-Champigny,

Vous êtes la première femme présidente du Syndicat, que représente cet engagement pour vous ?

Je suis issue d'une famille de vigneron Saumurois au sein de laquelle nous avons toujours défendu les valeurs du collectif. Lorsque j'ai repris le domaine familial en 2010, après 10 ans d'expérience dans le secteur bancaire, je me suis donc tout naturellement investie dans certaines instances viticoles. J'ai progressivement pris quelques responsabilités. Les femmes se faisant rares dans ce milieu assez masculin et mon côté fédérateur aidant, mes collègues ont eu à cœur de me mettre en avant. Quoi de plus naturel pour cette appellation, très ouverte d'esprit, et toujours précurseur sur de nombreux sujets, que d'élire une femme à sa présidence.

Il faut dire que l'appellation Saumur Champigny a toujours dégagé un dynamisme, notamment du fait de son côté pionnier en terme de préservation de la biodiversité. Lorsque je me suis installée, il n'y avait qu'une dizaine de vigneron engagé en agriculture biologique. Aujourd'hui, ils sont près de 50 et de nombreuses exploitations sont également certifiées en Haute Valeur Environnementale. C'est une progression importante qui ne peut que nous réjouir. Quand je vois l'évolution des autres vignobles qui sont entrés plus récemment dans ces démarches, je me rends compte que nous avons un temps d'avance certain en 2004 et nous souhaitons rester une référence sur ce sujet. Aujourd'hui, 70 % des hectares dédiés à l'appellation Saumur-Champigny sont



sous certification environnementale. Cela a d'autant plus de sens, que notre appellation est une destination œnotouristique majeure pour le Val de Loire, classé au Patrimoine Mondial. Nous avons une belle appellation et nous sommes fiers de pouvoir emmener nos clients dans nos vignes comme dans nos caves.

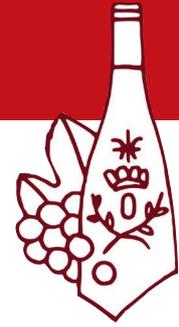
Comment voyez-vous l'avenir du Saumur-Champigny ?

En rouge, bien sûr ! Notre appellation a une belle image qu'il faut continuer à développer. Nous avons la chance d'attirer une jeune génération de vigneron qui arrive avec de nouvelles idées et des projets innovants. C'est une belle dynamique sur laquelle nous pouvons compter. La convivialité qui règne chez nos vigneron est aussi une valeur forte qui nous unit.

Entreprenant et optimiste, notre collectif sait se mobiliser pour plus de solidarité.

La fraîcheur des Vins de Loire est également attractive. Du fait du réchauffement climatique, le Cabernet franc développe une belle maturité et le terroir calcaire de Tuffeau donne à nos cuvées de Saumur Champigny beaucoup de finesse.

Nous avons toujours été très fiers de la richesse de nos sous-sols et de notre patrimoine et nous comptons bien continuer à la préserver et à la faire vivre avec toute la passion qui nous anime.



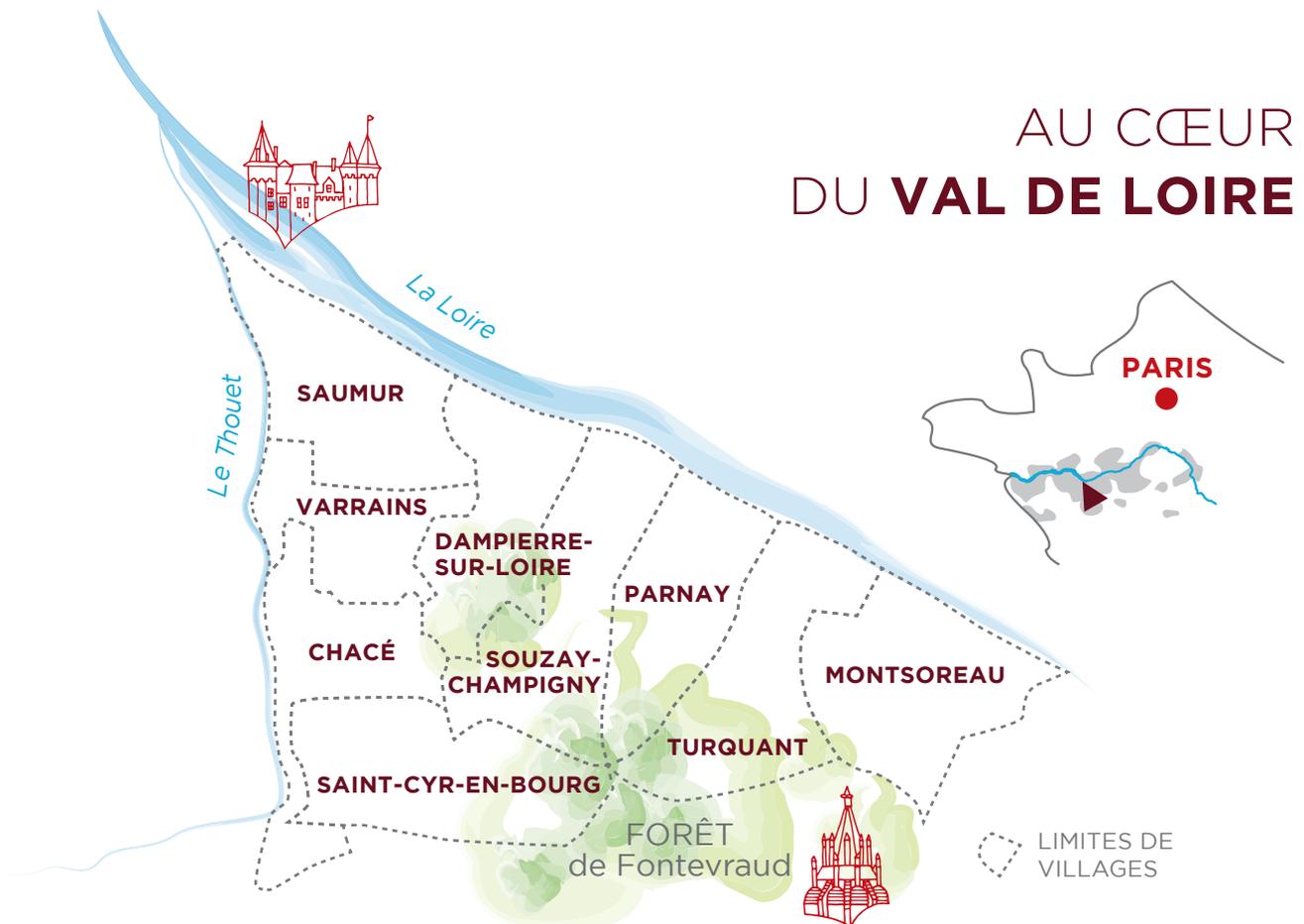
SAUMUR-CHAMPIGNY, DES VINS **OUVERTS D'ESPRIT**

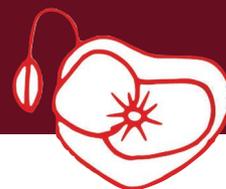
Des **vins légers** aux arômes de fruits rouges,
aux **vins complexes** issus de nos terroirs, les Saumur-Champigny
offrent une grande diversité de **vins fruités** et **équilibrés**.

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 vigneron.

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, Dampierre-sur-Loire) et rassemble une centaine de vigneron qui travaillent 1 500 hectares de vignes et produisent en moyenne 10 millions de bouteilles par an.

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





UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE

Créé en 1957, le Syndicat des producteurs de Saumur-Champigny rassemble une centaine de viticulteurs et vigneronns aux caractères bien trempés. Coopérateurs ou vigneronns en caves particulières, producteurs engagés dans des démarches environnementales, leur seul crédo collectif : vous faire aimer le Saumur-Champigny.

Il est ici question de terroir et de qualité. Ce qui fait de l'appellation une véritable pépite du Val de Loire, ce sont ses vigneronns ! Hommes et femmes, jeunes et moins jeunes se rassemblent bien volontiers pour vous le prouver lors de salons ou de nos événements. 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.

L'AOC SAUMUR-CHAMPIGNY **EN CHIFFRES**

120
VIGNERONS

9
VILLAGES

PLUS DE
10 MILLIONS
DE BOUTEILLES
SUR 1500 HA

1957
CRÉATION DE L'AOC

99%
DE CABERNET FRANC
(dans l'encépagement)

1^{ère} AOC
ROUGE DE LOIRE
EN RESTAURATION
(Symétris 2019)

www.saumur-champigny.com

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



D'HIER À AUJOURD'HUI...

Parce que le **Saumur-Champigny** est devenu ce qu'il est au fil du temps. Retour les dates marquantes de l'**appellation**.



Les Moines implantent la vigne dans la région.



Richelieu ordonne à l'abbé Breton de planter du Cabernet franc.



Antoine Cristal construit des murs percés et fait connaître le Saumur-Champigny au-delà de nos frontières.



Création de l'AOC Saumur-Champigny sur 9 communes du saumurois.



Naissance de la Cuvée des 100 vigneron.



Inscription du Val de Loire au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Première Grandes tablées



Lancement du programme sur la biodiversité - une première en France.

LA CUVÉE DES 100

Plus de 30 ans 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 (15 kg/ha). Les raisins des 100 vigneron 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 sont destinées au simple plaisir de la dégustation et vous sont offertes par les vignerons à l'occasion d'événements tels que les foulées du Saumur-Champigny, ou bien les Grandes Tablées. C'est d'ailleurs aux Grandes Tablées que le dernier millésime est présenté chaque année, parmi d'anciens millésimes : l'occasion de constater le potentiel de garde et la diversité du Saumur-Champigny.



© KreaZim



CABERNET FRANC - LOIRE - TUFFEAU

L'alliance du Cabernet franc et du Tuffeau révèle la **personnalité unique** de nos vins.

Ici, au cœur du Val de Loire, le Cabernet franc puise toute sa fraîcheur et sa complexité dans le tuffeau. Cette roche calcaire confère à nos Saumur-Champigny des tannins souples et soyeux.

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 avec notre star locale : le Cabernet franc.

Le vignoble repose sur un sous-sol formé au turonien, dans la période du Crétacé supérieur. Cette roche calcaire, le Tuffeau, est une craie marneuse fortement carbonatée. Connu grâce aux Châteaux de la Loire et aux maisons troglodytes, le Tuffeau a la capacité d'absorber la pluie et de garder la chaleur du soleil : deux éléments dans lesquels la vigne puise ses besoins, ce qui contribue à une belle maturation 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, ce sont elles qui apportent au Saumur-Champigny sa rondeur et sa finesse.





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.

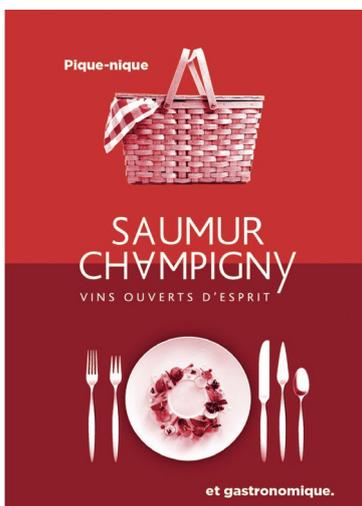
Bien que 3 cépages y soient autorisés, la véritable star ici est le Cabernet franc, 1^{er} cépage rouge du Val-de-Loire. Ainsi, la plupart des Saumur-Champigny sont produits avec 100% de ce cépage. Le cahier des charges autorise 2 cépages secondaires (à hauteur de 15% maximum) : le Pineau d'Aunis et 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 tannins et leur couleur au jus. Les levures naturellement présentes sur la peau des raisins 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 à 24 mois. Quelques soutirages et une mise en bouteille plus tard, c'est l'heure de la dégustation !

Côté table : nos vins s'accordent avec tout, mais surtout avec vous.



À l'œil... 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 !



DES **VIGNERONS ENGAGÉS** POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA BIODIVERSITÉ

L'environnement au cœur de nos préoccupations **depuis plus de 15 ans.**

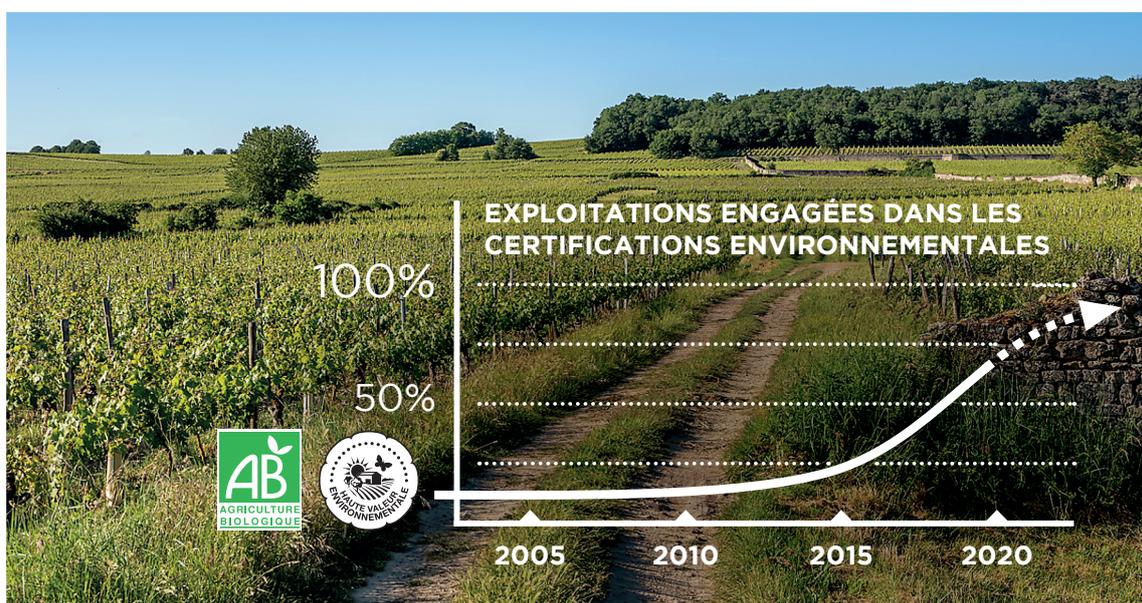
Dès 2004, conscients de la richesse et de la fragilité de leur environnement, les vignerons du Saumur-Champigny ont amorcé leur transition écologique en lançant un programme ambitieux de préservation de la biodiversité.

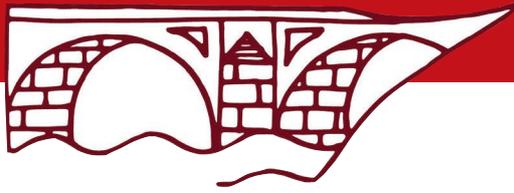
Pionnière en la matière, l'appellation a accompagné les vignerons dans l'aménagement de Zones Ecologiques Réservoirs (ZER) : des haies, composées d'arbustes et d'arbres locaux qui fournissent à la faune locale de quoi se nourrir, nicher ou passer l'hiver. Parmi elle, des auxiliaires de culture comme les araignées, les coccinelles ou les chrysopes participent à la régulation naturelle des populations d'insectes nuisibles à la vigne.

En 2008, l'AOC Saumur-Champigny est la 1^{ère} appellation en France à inscrire dans son cahier des charges une obligation de couvert végétal ou de travail du sol de l'inter-rang entre les vignes.

En 2020, l'appellation met à disposition de ses adhérents un nouveau réseau de plus de 30 stations météo connectées pour piloter au mieux leur récolte et être toujours plus précis dans la création de leurs vins.

Aujourd'hui, la mobilisation continue. Les vignerons, qui ont déjà planté plus de 20 km de haies, ont des pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement. Ainsi, ce sont plus de 60% des domaines qui sont engagés dans les démarches environnementales Agriculture Biologique et Haute Valeur Environnementale.





UNE DESTINATION **OENOTOURISTIQUE**

Ici l'**œnotourisme** est une **tradition**. Les vigneron·nes vous accueillent toute l'année au domaine pour **partager leur passion**.

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 1er vignoble œnotouristique de l'hexagone ! En famille ou entre amis, il y a de nombreuses façons de découvrir notre vignoble : à pied, en tandem, en calèche, en combi, en toue ou en montgolfière.

Entre caves, vignes, domaines, galeries troglodytes, châteaux et jardins... en Saumur-Champigny, 80 domaines proposent de la vente au caveau et 30 d'entre eux sont labellisés « Caves Touristiques ». Ces vigneron·nes vous accueillent toute l'année pour partager, dans les vignes comme dans les caves, les secrets de leur métier.



Taille



Expédition



Dégustation



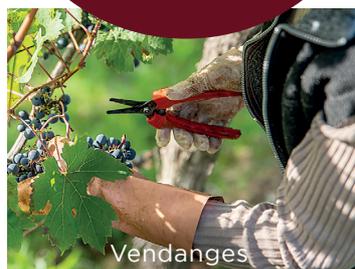
Travail du sol



Élevage



Ébourgeonnage



Vendanges



Vinification

NOS ÉVÈNEMENTS DE L'ANNÉE



Ici, les occasions sont nombreuses pour partager un verre, s'attabler, danser, rire, découvrir, courir...
Rendez-vous en Saumur-Champigny pour découvrir la douceur angevine !



© Christophe Gagneux - Pixim

ANJOU VÉLO VINTAGE - CONCOURS D'ÉLÉGANCE

Saumur se met en mode guinguette le temps d'une rando-vélo-rétro : une plongée cycliste hors du temps dans le vignoble saumurois. Messieurs coquets et mesdames distinguées sont conviés à défiler au concours d'élégance. Les plus beaux costumes sont récompensés.



© MatheoPhoto

LES GRANDES TABLÉES DU SAUMUR-CHAMPIGNY

C'est LE rendez-vous incontournable de l'été ! Les vigneron du Saumur-Champigny accueillent près de 10 000 personnes et servent 6 000 repas pendant 2 jours. Rendez-vous sur la Place de la République où 2 km de tables sont dressées pour un banquet convivial aux couleurs de l'appellation et de la région ! Le nouveau millésime de la Cuvée des 100 y est présenté.

VIGNES VINS RANDOS

Interloire et les vigneron du Saumur-Champigny proposent à plusieurs centaines de marcheurs de découvrir un des 9 villages de l'appellation, le temps d'une randonnée ludique d'environ 7 km, en plein au cœur du vignoble. Les vigneron accompagnateurs partagent leurs verres et leur passion à cette occasion.



© Kréazim

LES FOULÉES DU SAUMUR-CHAMPIGNY

Place aux parcours sportifs et décalés ! De la marche nordique au trail, les participants, déguisés ou non, parcourent notre vignoble sur des circuits, allant de 9 à 29 km, ponctués de pauses dégustations !

FESTIVINI

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

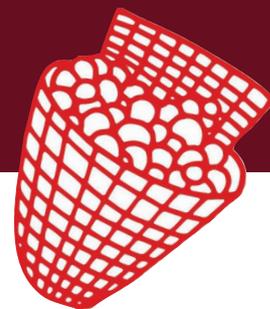


© Collectif FA

LES ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

La diversité de nos Saumur-Champigny est aussi à déguster lors des rendez-vous professionnels : Salon des Vins de Loire, Dive Bouteille, Wine Paris, Prowein ou Salons des Vigneron Indépendants.

↑
.....● **TOUTES LES DATES SUR WWW.SAUMUR-CHAMPIGNY.COM**



LES INSTITUTIONS VITICOLES AUTOUR DU SAUMUR-CHAMPIGNY

L'AOP Saumur-Champigny fait partie de trois grandes organisations viticoles ligériennes.

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 vigneronniers 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 digne 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^e région française viticole en termes de production.

► www.vinsvaldeloire.fr



 @saumurchampigny  #saumurchampigny

Syndicat des Producteurs de Saumur-Champigny

infos@saumur-champigny.com - 02 41 51 16 40

49 rue du Maréchal Leclerc 49400 Saumur

www.saumur-champigny.com

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