

Saumur-Champigny : le Cabernet franc taillé pour l'export

L'appellation exclusivement rouge de ces 9 villages du Val de Loire s'est adaptée aux nouveaux modes de consommation des vins à travers trois axes de travail : l'identité, l'accessibilité gustative et le respect de l'environnement.

Cabernet franc + Loire + Tuffeau : la richesse du Saumur-Champigny

En surface, les sols sont sableux, limoneux ou argileux sur quelques dizaines de centimètres, mais très rapidement la vigne plonge ses racines dans le Tuffeau, cette roche blanche calcaire et poreuse qui emmagasine l'eau et la chaleur pour les rediffuser lentement aux racines alentours. Surplombant la Loire, à la limite de l'influence océanique, le cépage Cabernet Franc, réputé difficile, peut ainsi mûrir longtemps, et sans craindre la sécheresse. C'est d'ailleurs de là que vient le nom Champigny : « Campus Ignis » ou « Champs de feu ».

Cette position stratégique lui permet d'exprimer la fraîcheur, l'élégance et le fruit qui caractérisent si bien les vins du Saumur-Champigny.



Les vins rouges légers et complexes ont le vent en poupe

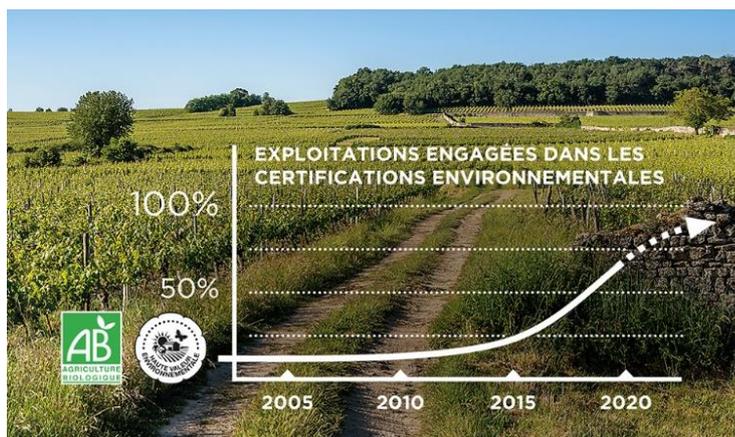
Pour s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs, un soin tout particulier a été apporté à la maturité de la récolte, à la délicatesse lors des macérations, à la maîtrise des températures et, pour certaines cuvées, aux élevages en barriques, afin de mettre en valeur l'extraordinaire souplesse des vins du Saumur-Champigny. Depuis les années 2010, ce travail a permis de dessiner des vins plus élégants, aux tannins plus fondus, et surtout aux aromatiques complexes de fruits rouges et noirs.

Grâce à ce travail et à une connaissance toujours plus approfondie de leur cépage, les vignerons du Saumur-Champigny ont développé des gammes de vins allant de l'apéritif au dessert, du pique-nique au repas gastronomique, et de la table française à la cuisine exotique. Dans un contexte où les nouveaux consommateurs considèrent le vin rouge comme un produit noble mais veulent le boire de manière décomplexée, le Saumur-Champigny a su s'adapter pour rester un des leaders de ce type de consommation.

Depuis bientôt 20 ans, une démarche affirmée pour la préservation de la biodiversité

Dès 2004, l'appellation Saumur-Champigny s'est engagée en faveur de la biodiversité, en plantant en deux hivers près de 20 km de haies et d'arbres pour conserver la faune et la flore endémiques de la région.

Petit à petit, les vigneronns ont étendu ce projet en entretenant de plus en plus d'essences d'arbres et d'arbustes sur de plus grandes surfaces. Ils ont également reconstruit des murets de pierre et posé des nichoirs, afin d'abord de préserver la beauté et la vie de leur environnement, mais aussi de se préparer au changement climatique en s'alliant avec les micro-organismes présents sur leurs terres.



A travers des incitations, formations et modifications du cahier des charges de leur appellation, les vigneronns ont su adopter d'autres pratiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité, et aujourd'hui ce sont plus de 90% des domaines qui ont obtenu une certification environnementale, certains étant engagés dans deux labels :

 **49 domaines AB ou en conversion**



83 domaines certifiés HVE - Haute Valeur Environnementale



Où retrouver le Saumur-Champigny ?

Les Saumur-Champigny sont présents dans plus de 70 pays. Si les Etats-Unis, la Belgique, le Royaume-Uni et le Canada restent les principaux marchés, de nombreux autres pays émergent comme la Russie, la Chine ou Taiwan...

Les vigneronns seront présents sur les principaux salons professionnels :

- **Wine Paris** les 14-15-16 février à Paris,
- **Millésime Bio** du 28 février au 2 mars à Montpellier,
- **Dive Bouteille** et **Levée de la Loire** les 6-7 mars à Saumur.



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

Contact :

Syndicat des Producteurs de Saumur-Champigny - infos@saumur-champigny.com – 02 41 51 16 40



www.saumur-champigny.com