

TARIFS 2012

- **SAUMUR BLANC 2010** **6,00 € TTC La Blle**
Vin blanc sec et fruité avec une légère note boisée. Ce vin accompagnera idéalement les poissons en sauce mais aussi les hors d'œuvre variés et certains fromages.
- **COTEAUX DE SAUMUR 2009** **13,50 € TTC La Blle de 50cl**
« Nectar de Chenin »
La petite folie du Domaine. Vous succomberez vous aussi peut-être à ce vin liquoreux obtenu après 5 tries à la vendange. Beaucoup de concentration et toujours cette finale fraîche aux saveurs exotiques. A servir en apéritif.
- **SAUMUR-CHAMPIGNY 2010** **6,20 € TTC La Blle**
« Cuvée Ligérienne »
Un millésime formidable avec beaucoup de fruité mais aussi des tanins bien présents et tout en rondeur. Avec les charcuteries, grillades, buffets variés, voire certains poissons. Il n'y a pas à hésiter. Conservation : 3-4 ans.
- **SAUMUR-CHAMPIGNY 2007** **7,40 € TTC La Blle**
« Cuvée des Sages » (vieilles vignes)
*Lys de bronze au Concours Inter Loire 2008
Plus charnu et doté d'une belle longueur en bouche, ce vin conviendra mieux avec les viandes rouges, petits gibiers et autres plats plus relevés. Conçue pour ceux qui savent attendre, on peut malgré tout commencer à déguster.
Conservation : 5-6 ans.*
- **CRÉMANT DE LOIRE Brut Rosé** **7,40 € TTC La Blle**
« La Rose des Sables » Méthode Traditionnelle
Le cépage Cabernet Franc apporte ses arômes de petits fruits rouges. Voilà une bouteille pleine de fraîcheur et de pétillance pour marquer l'éclat de vos instants de fêtes.

Concernant le montant du port en France Métropolitaine, il vous faut ajouter :

- 1,60 € TTC par bouteille pour commande de 12 et 24 bouteilles.
- 0,80 € TTC par bouteille pour commande de 36, 48 et 60 bouteilles.

Port gratuit à partir de 72 bouteilles.

Remise de 5 % pour 500 € d'achat et 10 % pour 900 € d'achat.

Alain et Dominique DUVEAU
66, Grand'rue - 49400 VARRAINS
Tél. 02.41.52.91.52 - Fax. 02.41.38.75.32
Internet : www.domaine-sables-verts.com
e-mail : duveau@domaine-sables-verts.com

Domaine des Sables Verts

L'écho du vignoble

Sommaire

. Page 2

Infos Ligériennes
Dates et lieux de salons en 2012

. Page 3

Vendanges 2011
Pratiques ancestrales face
aux réglementations

. Page 4

Fiches produits

Tarifs



JOYEUSES FÊTES
ET
MEILLEURS VŒUX
2012

N°18
Novembre 2011

Infos Ligériennes

● **Consommation** : En 2010, les vins de Loire ont été présents dans 54% des restaurants contre 50% en 2009, surtout en région Parisienne, Nord et quart Nord-ouest de la France. Preuve en est qu'il reste des places à prendre dans la Sud...Bordeaux reste de loin l'appellation la plus présente sur la carte des vins mais ce n'est pas forcément celle qui se vend le plus. Si les ventes de vins au restaurant restent stables sans être dynamiques, c'est le vin au verre qui confirme sa progression au détriment de la bouteille.

Le Saumur-Champigny quant à lui, est toujours bien présent dans les restaurants mais progresse cette année en magasins de grandes et moyennes surfaces.

● **Oenotourisme** : Saumur vient d'accéder au label « Vignoble et découverte ». Nombreux sont les sites remarquables à visiter dans notre région; N'hésitez pas à vous rendre sur notre site pour retrouver nos propositions afin d'organiser votre week-end en saumurois. Visites des caves et du vignoble, champignonnière, habitations troglodytiques et repas de fouées, la Loire en vélo ou en gabarre, châteaux et Abbaye de Fontevraud : les possibilités ne manquent pas, il y en a pour tous les goûts.

Le site récemment relooké du syndicat des Producteurs (www.saugur-champigny.com) ou celui de l'Office de Tourisme (www.ot-saugur.fr) vous apporteront aussi des infos intéressantes.

● **La Biodiversité** : c'est un thème qui est cher à notre appellation Saumur-Champigny. Il a retenu aussi l'attention des journalistes de Télérama. Voir le numéro de début octobre.

Le 22 mai dernier, c'était la Journée Internationale de la Biodiversité, le Saumur-Champigny en a profité pour organiser un jeu de piste dans le vignoble et présenter en détail les actions locales de l'appellation depuis plus de 5 ans. A pied, en vélo ou en calèche, les 26 équipages ont profité d'une belle journée ensoleillée, ponctuée d'un pique nique fort sympathique. La réussite de cette journée a donné des idées pour une nouvelle édition en 2012.

Le programme de plantations de haies bocagères démarré en 2004 pour constituer des zones écologiques réservoirs sur tout le vignoble de Champigny arrive à son terme. Pour autant, la phase d'observation des populations d'insectes se poursuit activement (le bénéfice de fonds européens impose aussi une validation des travaux sur le terrain). Le prochain objectif est de devenir vignoble de référence pour un groupe récemment constitué de plusieurs régions viticoles françaises et européennes.

Dates et lieux à retenir pour nous retrouver en 2012 :

3/4/5 février : Salon Trésors des Terroirs à Carquefou (44)

6/7/8 février : Salon (professionnel) des Vins de Loire à Angers (49)

9/10/11 mars : Salon des Vins, Pains, Fromages Le Rheu (35-Rennes)

20/21/22/ avril : Portes Ouvertes au Palais du Vin à Aubigny (85-La Roche/Yon)

27/28/29/30 avril : Salon des Vins de Terroir à Seclin (59 - Lille)

26/27 mai : Foire aux Fromages et aux Vins à Compiègne (60)

20/21/22 juillet : Festival des Vins de Loire à St Gilles Croix de Vie (85)

2/3/4/5 novembre : Salon des Vins de Terroir à Seclin (59 - Lille)

Vendanges 2011 : Un record de précocité

Il n'y a pas si longtemps, la canicule de 2003 avait surpris et précipité les vendanges. Cette fois, nous y étions préparés car dès le mois de mars, les faibles pluies et les températures élevées ont vite occasionné pour la vigne une avance remarquable de près d'un mois : sortie des bourgeons début avril, floraison au 25 mai, véraison fin juillet.

Du côté du ciel, ce fut un millésime à rebondissements : sécheresse de mars à juin et toutes les pires craintes de 1976 ont refait surface, puis changement de décor avec un été moyennement ensoleillé et pas mal arrosé jusqu'à la mi-septembre (les coureurs des Foulées du Champigny s'en souviennent encore). Durant cette période de début de vendanges, il y avait beaucoup d'incertitudes dans la tête des vigneron. Et finalement le retour inespéré de l'été apporta son petit miracle : de la dilution, les raisins sont passés à la concentration et le moral est revenu au beau fixe ! Les tries de Coteaux de Saumur, pourtant terminées à mi-octobre, sont d'une richesse remarquable.

2011 fut également atypique dans la lutte contre les maladies de la vigne : le mildiou quasiment inexistant a laissé toute la place à l'oidium qu'il a fallu surveiller étroitement.



Quand les pratiques ancestrales se confrontent à une certaine réglementation :

3 cas concrets animent actuellement les débats.

- Gérer le volume des plantations en fonction des terroirs, cela induit des contraintes aux vigneron mais cela permet surtout de réguler les marchés. Aujourd'hui le maintien des droits de plantation pourrait être remis en cause au niveau européen. Même si les pays producteurs constituent une force, la majorité qualifiée n'est pourtant pas encore acquise.
- Le méchage des barriques, qui est la seule pratique permettant de désinfecter les fûts, risque d'être interdite par la commission européenne, faute d'avoir reçu un rapport prouvant l'efficacité et la non-toxicité de cette méthode pourtant ancestrale : ce qui n'est pas autorisé est interdit. La date limite de défense du dossier étant passée, toutes les énergies se mobilisent pour tenter de préserver cette technique dont ni les vinificateurs, ni les tonneliers ne peuvent se passer.
- Deux appellations angevines souhaitant protéger leur production en aval, n'ont pu inclure dans leur cahier des charges l'obligation de la mise en bouteilles à la propriété. La Répression des Fraudes, suivie par l'Institut National de l'INAO ont jugé que c'était une entrave à la liberté du commerce.