



DEGUSTATION DU 6 MAI 2026

VINS DE SAUMUR

1) DOMAINE LES MERIBELLES 2023 .12,5° . 100% CHENIN

C. Jaune doré , brillant.

N. Persistant. Fleur d'acacia.

B. Attaque franche, légère acidité, longueur en bouche, final vanillé.



2) DOMAINE DES VARINELLES 2019. BIO. 13°. 100% CABERNET FRANC.

C. Rouge sombre, opaque.

N. Fruits rouges. Cerise.

B. Souple, léger, équilibré.



3) DOMAINE DE LA PALEINE 2022. 14.5° . BIODYNAMIE. 100% CABERNET FRANC.

C.Violine

N. Fruits noirs, mûres.

B. Equilibré, chaleureux, alcool, belle amplitude, volume, longueur en bouche.



4) LOUIS DE GRENELLE. 13°. VIN ROUGE MOUSSEUX DEMI SEC. ACAJOU.

C. Rubis foncé.

N. Fraise, groseille.

B. Fruité, sec.



Les vignobles du Saumurois, situés dans la vallée de la Loire, sont réputés pour leurs sept appellations d'origine contrôlée, produisant une variété de vins de qualité.

Saumur : Vins rouges, blancs et rosés.

Saumur Champigny : Vins rouges, souvent à base de Cabernet Franc.

Saumur Brut : Vins effervescents, souvent élaborés selon la méthode traditionnelle.

Coteaux de Saumur : Vins blancs moelleux et liquoreux.

Saumur Puy Notre Dame : Vins rouges de qualité.

Saumur Rosé : Vins rosés frais et fruités.

Coteaux du Layon : Vins liquoreux, souvent issus de raisins atteints de pourriture noble.

Caractéristiques des Vins

Les vins du Saumurois se distinguent par leur diversité et leur qualité. Les cépages principaux incluent le Cabernet Franc pour les rouges, le Chenin Blanc pour les blancs, et le Cabernet Sauvignon. Les sols variés, composés de tuffeau et de craie, contribuent à la typicité des vins de la région.

Le vignoble saumurois

Situé au sud des rives de la Loire, le vignoble Saumurois s'étend de Gennes à Montsoreau et de Saumur à Montreuil-Bellay. Constituant la partie orientale du vignoble de l'Anjou, il bénéficie d'un climat favorable à la culture de la vigne.

La particularité de son terroir est la pierre de tuffeau, d'un blanc éclatant et d'une texture particulièrement poreuse, qui a permis par son extraction la construction de nombreuses habitations et autres châteaux.

Des centaines de kilomètres de galeries souterraines creusées dans la tuffe sont devenus des lieux d'habitat d'abord, puis d'élaboration et de conservation des vins, propice aux visites insolites, dans tout le Saumurois. Température toute l'année : 12°C !

1936 Création de l'AOC Saumur [Rouge, blanc] parmi les toutes premières AOC françaises

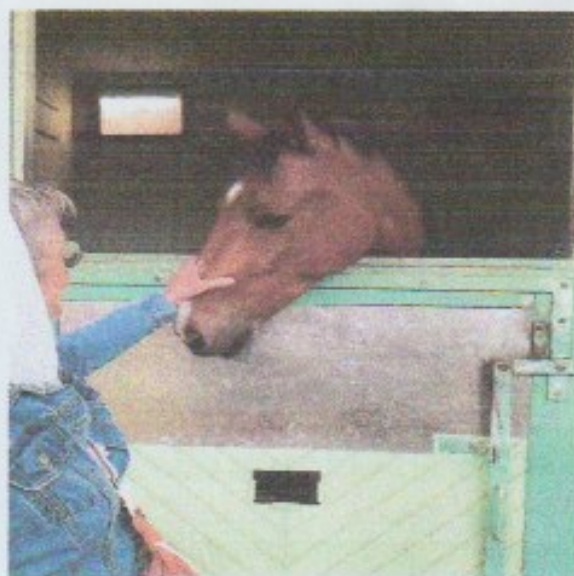
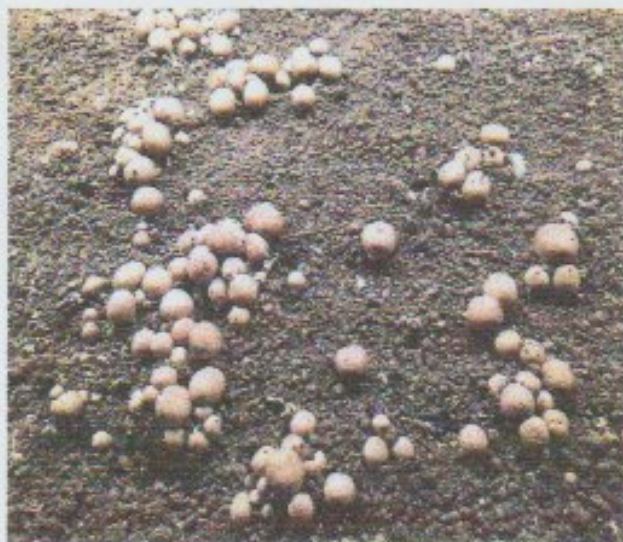
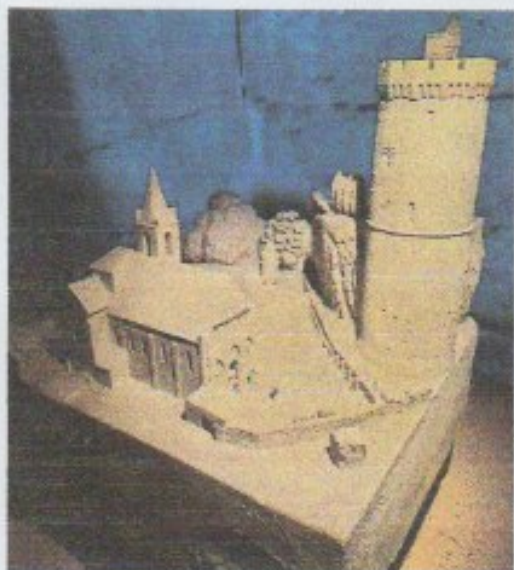
2008 Dernière-née des AOC Saumur [Puy-Notre-Dame]

200 000 hl de vin par an 28 millions de bouteilles produites chaque année 3 800 ha de vignes

à cheval sur 3 départements (49 86 79) 2 régions (Pays de la Loire, Aquitaine !)

390 vignerons adhérents 450 exploitations 1 cave coopérative 76 communes

Département du Maine-et-Loire : 37 % de la production du vignoble de Loire ,Vignoble du Val de Loire : 3ème vignoble de France en production L'engagement des vignerons saumurois en faveur de la biodiversité et des paysages, classé à l'UNESCO



Domaine LES MERIBELLES 30 ha à SOUZAY CHAMPIGNY

LA FORET ENCHANTÉE 2023 Saumur AOP 100 % Chenin 12,5° élevé en barrique

expression du chenin : fruits exotiques et du passage en barriques : vanille caramel

Domaine des VARINELLES à Varrains 43 ha les cinq /5 générations de vigneron 13°

Demeure familiale avec ses murs taillés dans le tuffeau avec sa vaste cave troglodytique 5000 m2

SAUMUR CHAMPIGNY AOP 2019 en bio

vieilles vignes de Cabernet franc plantées sur sols limoneux argileux et calcaires

cuve béton 30 jours puis 1 an entre fûts de chêne et œufs en céramiques

arômes : fruits murs boisés fondus mets : viande rouge au gibiers

Domaine de la PALEINE 2022 38 ha

Les sols de Tuffeau (craie), caractéristiques du saumurois, sont favorables à l'enracinement et à l'alimentation en eau de la vigne et les altitudes 60 à 100 m à l'exposition et à l'aération.

AOP SAUMUR PUY-NOTRE-DAME en biodynamie 100 % Cabernet Franc 14,5°

Terroir Argilo Calcaire cave de tuffeau sur 1,5 ha

fruits rouges mûrs servir à 16°

VIN ROUGE MOUSSEUX DE QUALITE Maison Louis DE GRENELLE depuis 1859

ACAJOU cuvée originale, Cabernet Franc 12 à 15 mois de lattes 13° dégustation entre 6 et 8°

robe : rubis foncé mousse attrayante

nez : fruits rouges fraise groseilles et une touche de cacao

mets : fraises, chocolat amer ou vieux comté vieille mimolette

