

- DOSSIER DE PRESSE 2017 -



MON VOYAGE INITIATIQUE

AU PAYS DES VINS DE SAUMUR



Mon voyage initiatique au pays des vins de Saumur



Une nature verdoyante et enivrante, un terroir généreux, des sites d'exception et des villages typiques, parsemés de maisons de tuffeau... Je vous livre le récit de mon séjour !

Durant mon périple, j'ai emprunté routes et chemins entre coteaux et vallons, traversant des lieux naturels et gastronomiques réputés. Un patrimoine architectural riche de châteaux, d'églises et de sites troglodytiques, s'est offert à moi. J'ai poussé la porte de sites emblématiques tels que l'Abbaye Royale de Fontevraud, le village enchanteur de Montsoreau, sans oublier la cité troglodyte de Louresse-Rochemenier !

De belles rencontres avec des vigneron ont souligné cette parenthèse inoubliable à travers vignes et vieilles pierres...

LES 7 AOC SAUMUR

28 MILLIONS DE BOUTEILLES DE VINS DE SAUMUR SONT PRODUITES PAR AN.

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY
Souple, franc & fougueux. Le célèbre.

AOC : depuis 1957
Superficie : 1 570 ha
Volume produit : 84 600 hl
= 11 M° de bouteilles/an
Cépages : Cabernet Franc

AOC SAUMUR BRUT FINES BULLES
Brillant, charmant & pétillant. Les Fines Bulles de Loire.

AOC : depuis 1957
Superficie : 1 190ha
Volume produit : 75 000 hl
= 10 M° de bouteilles/an
Cépages : Chenin, chardonnay, cabernet

AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME
Charpenté, puissant & raffiné. Il a l'avenir devant lui.

AOC : depuis 2008
Superficie : 60 ha
Volume produit : 2 250 hl
= 290 000 bouteilles/an
Cépages : Cabernet franc

AOC SAUMUR BLANC
Frais, suave & délicat. De printemps ou de garde, la star de toutes les jolies tables.

AOC : depuis 1936
Superficie : 390 ha
Volume produit : 20 000 hl
= 2,6 M° de bouteilles/an
Cépages : Chenin

AOC SAUMUR ROSÉ
Sec, tendre & fruité. Nouvelle AOC Saumur dont la première cuvée est à déguster en 2017.

AOC : depuis 2016
Superficie : 70 ha
Volume produit : 4 380 hl
= 570 000 bouteilles/an
Cépages : Cabernet franc

AOC SAUMUR ROUGE
Fin & gourmand. Le classique.

AOC : depuis 1936
Superficie : 550 ha
Volume produit : 30 000 hl
= 3,9 M° de bouteilles/an
Cépages : Cabernet franc

AOC COTEAUX DE SAUMUR
Riche, rare & exotique. Un vin moelleux, confidentiel...

AOC : depuis 1962
Superficie : 15 ha
Volume produit : 360 hl
= 40 000 bouteilles/an
Cépages : Chenin

Le Pays des vins de Saumur a le ventre creux...

Le Pays des vins de Saumur a le ventre creux... Depuis le XIII^e siècle, les hommes creusent le sol pour en extraire la pierre de « tuffeau ». Le saumurois dispose de la plus grande concentration troglodytique de France !



>>> 10h UN OCÉAN SOUS TERRE

Le *Mystère des faluns* est une scénographie qui invite à **voyager à travers les époques**. Il y a 10 millions d'années la mer qui s'étendait là était peuplée de requins blancs et autres cétagés... Je déambule dans de **hautes galeries** à la découverte des bouleversements géologiques qui l'ont vu naître, des animaux qui l'ont peuplé et des hommes qui les ont creusées... Sons et lumières agrémentent le parcours, l'imagination fait le reste !

*Site des Perrières 7 rue d'Anjou - 49700 Doué-la-Fontaine
Tarifs : adulte 7 € - Enfant 4.50 €
Plus d'infos sur www.vins-de-saumur.com*

“ Je rejoins ensuite une Petite Cité de Caractère perchée. Le Puy Notre Dame produit vins et champignons, toutefois, c'est autre chose qui me conduit jusqu'ici... ”

>>> 14h DOUCEUR ANGEVINE

Le bec sucré que je suis ne pouvait se rendre en pays saumurois sans déguster le **Crêmet d'Anjou**, un dessert vieux de 300 ans à l'onctuosité inimitable ! Je passe un agréable moment en compagnie de la passionnée Sophie Reynouard qui a remis au goût du jour ce dessert local en rééditant avec la céramiste Karin Chopin-lollierou les fameux moules en grés traditionnels en forme de cœur et en délivrant les secrets de cette douceur. Je confirme, Curnonsky, dit le prince des Gastronomes, avait trouvé les mots justes : « c'est comme manger un nuage »... Associez cette gourmandise à l'*Enchentoir*, un **Saumur Puy Notre-Dame** aux notes épicées et aux tanins qui se fondent au fur et à mesure du temps...

*Démonstration 30 €/pers (goûter compris) - Atelier réalisation d'un Crêmet salé et d'un sucré 110 € pour 2h30 avec dégustation.
Domaine Manoir de la Tête Rouge – Vignoble en agriculture biologique, chambre et table d'hôtes
16 rue des Hôtels – 49260 Le Puy-Notre-Dame*

>>> 16h LA PALEINE, UN DOMAINE VOUÉ À LA DÉFENSE DE L'APPELLATION SAUMUR

Je suis accueillie par le couple de vignerons à la tête du **Domaine de la Paleine**. Marc m'indique que les 35 ha de vignoble sont menés en agriculture biologique. Les vignes sont plantées en Cabernet Franc et en Chenin Blanc offrant **une palette de vins séduisants**, tant par leur diversité que par leur accent de terroir. Laurence m'informe que dans les 3 km de galeries, près de **200 000 bouteilles sont stockées pour vieillissement** ! Ultime étape : la dégustation avec *The Cab*, un **Saumur Rouge** aux parfums de fruits rouges et noirs et à la bouche étoffée et un **Saumur Brut fines bulles** (60% Chenin) qui séduit par ses arômes de fruits secs et sa bouche suave.

*Domaine de la Paleine 9 Rue de la Paleine,
49260 Le Puy-Notre-Dame
Visite et dégustation sur réservation
Plus d'infos : www.vins-de-saumur.com*

“ Je poursuis mon petit banhomme de « Chenin » jusqu'au village troglodyte de Louresse-Rochemenier afin d'y passer la nuit... ”



>>> 21h30 UNE NUIT DANS UNE GROTTES DES TEMPS MODERNES

Je retrouve mon âme d'enfant à **Rocaminori**, un hôtel tenu par une famille dont les membres ont tous été touchés par le virus troglodyte ! Je profite d'une **visite du site qui prend des airs enchanteurs à la nuit tombée**, avant de rejoindre mon cocon souterrain. Le lendemain, le petit déjeuner se déguste dans une **salle troglodyte éclairée à la bougie**. La quiétude, la matière brute de la roche et un grand confort, sont les ingrédients de cette expérience réussie !

*Hotel Rocaminori
15 rue du Musée, 49700 Louresse-Rochemenier
Tarifs : à partir de 110 € la nuit,
petit-déjeuner à partir de 5 €*

AGENDA

58^e Journées de la Rose de Doué-la-Fontaine
Concours international d'art floral dans les caves troglodytes des arènes. Du 13 au 17 juillet.

COUP DE CŒUR

Nouveauté 2017 : *Rétro Émotion* propose de louer un vélo ou un Solex pour arpenter le vignoble saumurois ! Escapade à vélo en bords de Loire (2 jours/1 nuit) à partir de 169 € et escapade découverte de la région en solex (2 jours, 1 nuit) dès 225 € !
Plus d'infos : www.vins-de-saumur.com



Déboussolée au Château féodal de Brézé...

Je perds la notion du temps à l'Abbaye royale de Fontevraud ! Voyage immersif et haut en sensations au cœur d'un patrimoine séculaire.



>>>10h45 LES PONTS LEVIS SONT BAISSÉS ET L'INVITATION EST MANIFESTE

Au **Château de Brézé**, au-delà des impressionnantes douves et des intérieurs élégants, la véritable surprise est sous vos pieds ! Sous terre, me voici transportée au **XII^e siècle**, mes yeux ont du mal à croire ce qu'ils voient, **une ville troglodyte avec ses souterrains défensifs, une prison, une chapelle...** organisés autour des **douves sèches les plus profondes d'Europe !**

2 Rue du Château Fouquet, 49260 Brézé - Tarifs : adulte 11,50 € - étudiant, -25 ans 9,50 € - 7-14 ans : 6 €, - de 7 ans gratuit / Plus d'infos : www.vins-de-saumur.com

“ Je poursuis mon tour des « Caves Touristiques d'Excellence » à quelques encablures du château... ”

Les vignes de Brézé s'étendent sur une Loire au sol diversifié, à dominance d'argile, de calcaire et de limon, des conditions idéales pour le Chenin et les Saumur Blanc en général. Un terroir exceptionnel pour des vins tout en tension et en minéralité.

>>>12h VOYAGE INITIATIQUE 100% SOUTERRAIN

Bienvenu chez Robert & Marcel ! Au son d'une musique des années 30, je déambule dans de **magnifiques caves troglodytes aménagées**. Je me laisse absorbée par une **scénographie sensorielle et pleine de surprises**. Du raisin au vin, je suis plongée tour à tour dans la peau de l'œnologue, du sommelier ou du vigneron lui-même. Mais le rôle que je préfère c'est le mien, pour une dégustation finale d'un Champigny 2013 « Les Poyeux » qui a su me séduire dès sa robe ! En 2017, on célèbre 60 ans d'histoire de coopération entre vignerons et 3x20 ans de l'AOC **Saumur-Champigny** (depuis 1957) !

Route de Saumoussay - 49260 Saint-Cyr-En-Bourg
Visites à 11h, 14h, 15h30 et 17h / Tarif : 5 €
Plus d'infos : www.vins-de-saumur.com

Je m'autorise une pause gourmande avec l'incontournable fouée ! Cette focaccia saumuroise est une petite boule de pâte à pain, cuite rapidement dans un four à bois, que l'on garnit ensuite de charcuteries et produits régionaux : un vrai délice !

“ Cap sur Fontevraud-l'Abbaye pour une rencontre avec l'Histoire... ”

>>>14h30 ÉCHAPPÉE POÉTIQUE DANS UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

Je pousse les portes de l'**Abbaye Royale de Fontevraud**, plus vaste cité monastique d'Europe. **Fondée au XII^e siècle**, elle regorge de bâtiments grandioses restaurés avec le plus grand soin. C'est avec une forte émotion que j'écoute mon guide me conter l'histoire de l'abbaye, son passé glorieux au service de la religion, puis tragique à l'époque où elle fut utilisée en pénitencier.

>>>19h30 LE RESTAURANT ÉTOILÉ

Le chef du restaurant de l'Abbaye de Fontevraud vient de décrocher une étoile, le paragraphe sur le restau est donc modifié : Je prends place dans le cloître de **Fontevraud Le Restaurant**, pour goûter à la gastronomie de Thibaut Ruggeri. **Déjà consacré par le Bocuse d'Or Monde, le jeune Chef vient de décrocher sa première étoile au Guide Michelin !** Ici, les menus sont des chapitres et la carte des vins valorise les meilleures productions du Val de Loire, dont les sept AOC de Saumur ! Le jeune Chef associe élégamment les **légumes bios cultivés dans l'abbaye** à des produits essentiellement locaux.



>>>22h30 NUIT DANS LES ÉTOILES

Le prieuré Saint-Lazare, jadis dédié au repos des religieuses, abrite un **hôtel classé 4 étoiles !** De la qualité de l'accueil au confort des chambres, tout a été ici imaginé pour **choyer l'hôte** : matelas, mobilier, savon... des créations sur-mesure ! Dans cet espace au design épuré, propice à la quiétude et à l'imaginaire, après une balade nocturne dans l'abbaye, je m'endors en rêvant d'Aliénor d'Aquitaine dont le gisant repose à quelques mètres au cœur de l'Abbaye.

Abbaye Royale de Fontevraud - 49590 Fontevraud-l'Abbaye
Tarifs : site plein tarif : 11 €, tarif réduit et 8-18 ans : 7,50 €
Restaurant carte à partir de 58 € - Chambre à partir de 139 €
Plus d'infos : www.vins-de-saumur.com

AGENDA

Exposition jusqu'au 15 octobre 2017
à l'Abbaye Royale de Fontevraud

Aujourd'hui, « Cité Idéale » elle conjugue patrimoine et création artistique contemporaine. L'illustrateur designer Thibault Daumain, lauréat de la Résidence Fontevraud La Scène-FESTIVINI, expose jusqu'au 15 octobre 2017. L'artiste, séduit par le fait que ce projet artistique s'accorde avec la production viticole régionale, marie l'audace visuelle aux techniques traditionnelles...

En selle !

Anjou Vélo Vintage les 24 et 25 juin ! Des randos rétro pour découvrir le Pays des Vins de Saumur. Et surtout n'oubliez pas votre « Bouclée* » !

*La Bouclée a été créée et brevetée en 2016 par Denis Chapron, c'est une bande de cuir sans couture qui permet de transporter les bouteilles à vélo.



La Loire à Vélo passe en saumurois...

Ce matin, j'enfile la tenue adéquate et me rends à Montsoreau, classé parmi les plus beaux villages de France...



>>>10h QUAND ON PARTAIT DE BON MATIN... À LA DÉCOUVERTE DU SAUMUR BLANC !

Situé sur les bords de Loire, le surprenant village troglodytique de Souzay-Champigny est un point de départ idéal autant qu'un concentré d'Histoire : le château de Marguerite d'Anjou y tient une place magistrale. Je rejoins les premières vignes, sur le coteau. Une pause s'impose au « Clos d'entre les Murs », une parcelle de vigne à la technique surprenante, inventée par Antoine Cristal. Onze murs bâtis en parallèle, sur lesquels reposent les vignes, et qui grâce à un orifice à la base, profitent de la fraîcheur au pied et de la chaleur sur les fruits. J'admire le point de vue qu'offre l'Église de Parnay, avant de redescendre sur le village des métiers d'art de Turquant. Le voyage continue jusqu'à Montsoreau, avec la possibilité de rejoindre la fabuleuse Abbaye Royale de Fontevraud. Un parcours de 18 km à vivre comme une carte postale du Saumurois.

*Autres parcours dans le vignoble - de 8 à 35 km.
Cartes disponibles gratuitement à l'Office de Tourisme du Saumurois & à la Maison des Vins Anjou-Saumur. Location possible de vélos avec Vélopost : 15 € la journée.*

>>>11h30 APÉRITIF EN TERRASSE AU CŒUR D'UN CHAI

Le **Domaine de Rocheville** déploie 17 hectares de vignes au cœur du vignoble de Saumur Champigny. Je me laisse conter l'histoire des cuvées tout en peaufinant mes connaissances viticoles et en dégustant les trois couleurs du saumurois sur **la terrasse du chai très contemporain** ! Les cuvées valent au rythme des millésimes pour le bonheur du palais. Je fonds pour l'**AOC Saumur-Champigny Le Roi**, une main de fer dans un gant de velours, 100% Cabernet Franc et **La Dame, un Saumur Blanc** subtil, vanillé et soyeux, doté d'une belle complexité aromatique. Je termine sur les mots de Philippe, le vigneron : « Les vins, à l'instar des membres d'une famille, possèdent les mêmes traits, tout en se différenciant des uns des autres »...

*Domaine de Rocheville - 49730 Parnay
Tarifs visite et dégustation « Sur les pas de...
La Jouvencelle » : 4,50 €
Plus d'infos : www.vins-de-saumur.com*

“ *Le chatoiement lumineux des eaux de la Loire illumine les rives jusqu'à mon arrivée à Saumur. L'excursion matinale m'ayant ouvert l'appétit, je traque mon vélo pour la toue cabanée !* ”



>>>13h DÉJEUNER SUR L'EAU

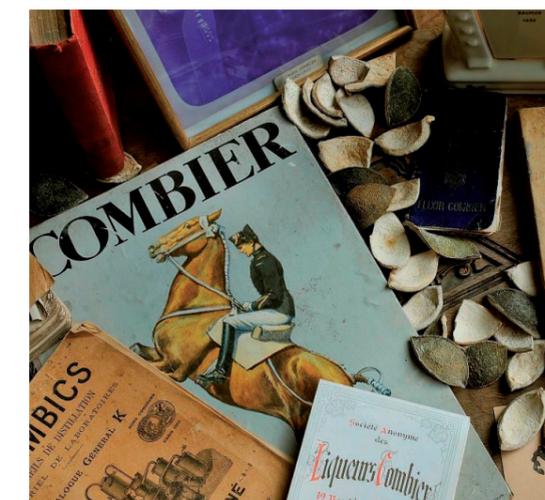
Je monte à bord d'une **toue cabanée**, cabane sur l'eau qui abritait autrefois les pêcheurs, pour un **voyage gustatif sur la Loire** aux reflets bleutés... Me viennent à l'esprit les écrits de Baudelaire qui la voyait verte et Flaubert plutôt bleue... « Tous deux ont raison selon l'heure du jour et les caprices des nuages ! », m'indique mon commandant de bord. Portée par le doux clapotis de l'eau, **j'apprécie les accords mets et vins proposés**... Je me délecte d'un **Saumur rosé, frais, fruité et élégant**... (Profitez de la chaleur de l'été pour goûter au premier millésime de cette AOC créée en 2016 !)

*Tarifs à partir de : 50 €/personne
Plus d'infos : www.vins-de-saumur.com*

>>>18h APÉRO RÉTRO À LA DISTILLERIE COMBIER

La **Maison Combiér** est une **distillerie traditionnelle** du début du XX^e siècle. Au départ confiserie, les alcools et liqueurs créés pour parfumer les sucreries, se sont petit à petit fait une place. Aujourd'hui la star c'est le **Triple Sec** ! Cette liqueur à base d'oranges, amère et douce à la fois, est servie en fin de visite, façon « Soupe Angevine » ! À moins que vous ne préférerez un sirop de concombre, parfait pour les journées chaudes d'été !

*Distillerie Combiér, 48 rue Beaurepaire, 49400 Saumur
Tarifs (visite et dégustation) : 4 €*



COUP DE CŒUR

Soirée Festivini le 9 septembre 2017

Le temps d'une nuit, l'Abbaye Royale de Fontevraud est métamorphosée pour proposer des moments de haute-gastronomie associant saveurs et vins de Saumur.

Les convives déambulent de plat en scènes, de surprises en ambiances pour une nuit festive et magique.

Infos et réservations : www.festivini.com

Nombre de places limité

AGENDA

Les Puces de Montsoreau

Les 14 mai, 11 juin, 9 juillet et 13 août !



CONTACTS PRESSE

Clarisse Mathieu / Sophie Gilibert

cmathieu@agence-airpur.fr / sgilibert@agence-airpur.fr

T. 03 81 57 13 29

Nous pouvons vous recevoir en accueil presse au Pays des Vins de Saumur, selon vos thématiques et disponibilités.

N'hésitez pas à nous solliciter.

Plus d'infos sur le Pays des Vins de Saumur

WWW.VINS-DE-SAUMUR.COM

FESTIVAL DE LA CULTURE DU VIN

FESTIVINI

Fontevraud

LES
VINS
DE
S.A.U
M.U
R