

DOMAINE DU SAUVEROY

VINS DE LOIRE

DOSSIER SPÉCIAL

Anjou Blanc AOC
Cuvée « **Clos des Sables** »

Anjou Villages AOC
Cuvée « **Ultima Terra** »



EDITION 2011

VÉRONIQUE et PASCAL CAILLEAU

Millésime exceptionnel

2010 restera dans la mémoire
des vignerons comme une année
atypique d'excellence



Météo et vendanges

2010 en Anjou, c'est une météo avec un été très sec avec beaucoup d'heures d'ensoleillement et ceci dès le printemps (presque le double d'une année normale). La sécheresse comparable à 2009, 1990 et 1976 s'est installée jusqu'à la fin août. La vigne très résistante a bien supporté le manque d'orage estival.

L'automne a permis de rééquilibrer le déficit d'eau surtout les 5 jours de pluie du 2 au 6 octobre qui ont affiné les pellicules et terminé la maturité des tanins dans d'excellentes conditions.

Les vendanges se sont déroulées sur 4 semaines. Elles ont commencé le 21 septembre pour les cépages précoces du Crémant de Loire et du Rosé de Loire pour se terminer très tôt le 21 octobre avec des niveaux de sucre très importants. Dans les blancs, on peut même parler « d'année record » avec le cépage Chenin (pour le Coteaux du Layon) avec 15 jours d'avance.

Il a fallu vendanger assez vite car les peaux étaient vraiment très fines après le 13 octobre. Grâce à une maturité phénolique complète du Cabernet Franc pour les rouges, les macérations ont été facile à mener. La couleur contenue dans la peau (anthocyanes) s'est libérée de suite, les vins sont noirs, les tanins sont très soyeux signe d'une grande maturité.

On peut déjà annoncer 2010 comme un très grand millésime, exceptionnel grâce à sa maturité parfaite. Il fera parti des grands comme 89/90, 96/97, 2003/2005 et 2009/2010. Il est intéressant de noter que les 8 derniers grands millésimes sont souvent par paire. Vous avez donc cette année le choix entre deux excellents millésimes, que du plaisir à portée de main.

Pour terminer, nous aimerions vraiment encore vous remercier d'être nos ambassadeurs, merci de nous faire confiance et de mettre en avant les Vins du Sauveroy, vous aimez la Loire et nous pouvons que vous en félicitez.

Chiffres clés

de votre vignoble
de l'Anjou dans le Val de Loire

Le vignoble de Loire est la troisième région viticole française d'appellation en production

Dans ce vignoble, le Maine-et-Loire c'est :

- Le 5^{ème} département français producteur de vins AOC
- 37 % de la production du Val de Loire
- 19700 ha en production
- 30 appellations produisant un volume :
 - 49 % de Rosé
 - 22 % de Rouge
 - 12 % de Blanc
 - 16 % d'effervescents
- 2 cépages majeurs : Cabernet Franc, Chenin blanc

Le domaine du Sauveroy y cultive :

- 26 ha de vignes en AOC
- Produisant en moyenne 1100 hl de vins
 - 37 % de Rosé
 - 33 % de Rouge
 - 27 % de Blanc
 - 3 % d'effervescents

Sur la commune de saint Lambert-du-Lattay, 9 appellations peuvent être revendiquées parmi les plus prestigieuses :

- Anjou AOC (Blanc sec ou rouge fruité)
- Coteaux du Layon AOC (Blanc moelleux)
- Coteaux du Layon St Lambert-du-Lattay AOC (Blanc liquoreux, appellation communale)
- Rosé de Loire AOC (Rosé sec)
- Cabernet d'Anjou AOC (Rosé demi sec)
- Anjou Villages AOC (Rouge riche de garde)
- Crémant de Loire AOC (Vin effervescent)



Dés le VI^{ème} siècle, Henri II de Plantagenêt, comte d'Anjou introduit le vin blanc d'Anjou à la cour d'Angleterre. Les moines cisterciens ont été longtemps de très bons vigneron dans les abbayes et châteaux Angevins. Ils ont sélectionné le Chenin Blanc et le cabernet franc (planté la première fois dans l'abbaye de Bourgueil fondé en 990), pour notre terroir et notre climat. Dix siècles plus tard, nous avons gardé leur travail intact même si désormais les pieds de vignes sont greffés à cause du phylloxera qui a détruit le vignoble vers 1860.



Dossier « **Ultima Terra** » et « **Clos des Sables** »



Pascal Cailleau,
*Vigneron et Propriétaire
du Domaine Sauveroy*



Jean Michel Monnier,
*Expert en vins
Photo de Michel Gautier*

Cette année, nous vous invitons à redécouvrir
2 Cuvées que vous avez en cave :

L'Anjou Villages AOC Cuvée Ultima Terra et L'Anjou Blanc AOC Cuvée Clos des Sables.

Nous vous conseillons souvent d'attendre un peu avant de déboucher vos bouteilles pour profiter pleinement de leur plénitude. Voici comment votre vin a évolué après quelques années. Les commentaires sont de Jean-Michel Monnier, Œnologue - conseil - Expert près la cour d'appel d'Angers - Maître de conférences associé à L'ITBS - ESTHUA - Université d'Angers

La cuvée Ultima Terra est née d'une envie de se dépasser. Issu d'un terroir exceptionnel « les Schistes rouge de Montaigu », parcelle 1,5 hectares, cette cuvée est vraiment différente de part sa maturité, la longueur de sa macération et surtout de son élevage très long dans les meilleures barriques de chêne Français. Plutôt conçu pour la garde, elle va s'épanouir de longues années et les accords mets - vins vont évoluer au fil de son évolution.

Dégustation Verticale

du 03 janvier 2011
de L'Anjou Villages AOC Cuvée « Ultima Terra »
sur les millésimes 2009 - 2008 - 2005 - 2004 et 2003



2009 ♥ (En cours d'élevage, pris sur barrique) - Millésime de Garde

Ce millésime possède un magnifique potentiel. Sa couleur intense et profonde est plus dense que la cuvée Andécaves. Le nez est très fin, très délicat alliant des notes de bois frais, de vanille douce, une touche toastée - grillée, puis les fruits noirs s'expriment et s'installent. La bouche est ample et très suave, les tannins sont déjà soyeux... un vin de superbe potentiel à qui il reste quelques mois à s'affiner en barriques.

2008 ***(*) A consommer avec potentiel de Garde jusqu'en 2017 - 2019

Couleur rouge grenat avec une pointe rubis. Le nez est fin, élégant. Les fruits rouges cuits dominent, une fine touche boisée - vanillée apporte une délicatesse et une profondeur au cabernet franc. La bouche ronde, douce est harmonieuse et délicate. Les tannins très soyeux ne présentent aucune dureté, ce millésime est presque « coulant ». Une impression de fraîcheur typique de la Loire confirme notre impression de vin fin et élégant pour des mets raffinés : volailles rôties, et certains fromages à pâte molle.

2005 ♥ Peut se consommer avec potentiel de Garde jusqu'en 2016 - 2018

Instantanément la robe grenat se livre avec richesse. On retrouve également une légère pointe d'évolution orangée, et un petit trouble du fait d'une pointe de dépôt de matière colorante. Le nez s'exprime sur des notes fumées, grillées, zan, une touche de pâte de fruits noirs (cassis, mures, myrtilles) et une pointe de cerises kirschées. Les arômes boisés soutiennent la complexité avec des effluves vanillées. La bouche présente une jolie rondeur et une forte densité, avec la même complexité aromatique. Les tannins encore présents soutiennent la charpente et donnent un grand potentiel de garde. Les accords seront merveilleux sur les gros gibiers à poils et les viandes rôties, sans oublier les magrets de canard saignants.

Dossier « **Ultima Terra** » et « **Clos des Sables** »



2004 ** peut se consommer avec beau potentiel de garde jusqu'en 2020**

La robe profonde d'un grenat pur présente une touche légère d'évolution mais moins que le 2005. Le nez s'exprime sur des dominantes de fruits rouges et noirs cuits, puis une pointe d'alcool tonifie l'impression olfactive avant que la barrique apporte de la suavité avec une touche toastée, grillée, pruneaux cuits dans l'armagnac, et une finale de miel étonnante. La bouche est ample et riche. La finale est plus serrée avec un tannin encore présent qui confirme le potentiel de garde du schiste angevin. Accords possibles avec l'agneau grillé, le confit de canard, le boudin noir juste frais avec poivre et fleur de sel.

2003 ♥ Peut se consommer avec potentiel de Garde jusqu'en 2016 - 2018

Robe d'une belle intensité, avec juste une pointe d'évolution dans les nuances grenat. Le nez possède une grande expression aromatique à dominante épicée, zan, puis des notes empyreumatiques de bois brûlé. La bouche est enveloppée et douce, la sucrosité apportée par l'alcool donne un aspect gourmand, et la fin de bouche est suave. L'alcool confirme la puissance de ce millésime caniculaire d'exception. La perception olfacto-gustative empyreumatique et de tabac, permet des accords sur des viandes grillées ou rôties mais aussi séchées... pourquoi pas sur un mets simple comme une purée de pommes de terre aux copeaux de foie gras et de viande de grisons.

Les 5 premières cuvées produites sur le domaine ont encore un beau potentiel de garde mais la magie de ce terroir d'exception nous permet de les apprécier dès à présent. Une garde de 10, 15 voir 20 ans est envisageable si le vin est conservé à l'abri de la lumière et à une température de 10 à 13° C. N'oubliez pas de les passer une heure en carafe avant de les servir et de les monter à 16° C. quelques jours avant de les ouvrir.

Anjou Blanc AOC

« Clos des Sables »



Dégustation de 12 Anjou Blanc millésimés « 04 janvier 2011 »



Beaucoup d'entrevous ont découvert cette fabuleuse cuvée autour d'une bonne table, au restaurant ou de passage dans notre cave. Elle est inscrite désormais pour longtemps dans notre catalogue et dans nos cuvées atypiques. Le cépage Chenin blanc qui compose ce vin est unique par sa complexité, sa saveur et sa persistance sur nos terroirs Angevins. Il a l'aptitude remarquable de prendre la pourriture noble le long de nos rivières qui sont le Layon et l'Hyrôme.

Ce vin sec est vinifié en barrique de plusieurs vins avec un renouvellement en neuve de 20 % par an en moyenne, ceci lui donne un gras, une persistance et une garde d'exception. La parcelle « Clos des Sables » est recouverte de graviers roulés posés sur des schistes du massif Armoricaïn. Ce terroir donne une finesse et une minéralité tout en subtilité pour les blancs secs de garde.

Vous trouverez dans les pages suivantes le commentaire de dégustation de chaque millésime, vous pouvez retrouver les vins que vous avez en cave et ainsi connaître leur état d'évolution. Nous vous avons souvent annoncé une garde de plus de 10 ans, nous pouvons aujourd'hui vous le confirmer. Il faut accompagner ce vin dans les années et en déboucher régulièrement pour voir son évolution. Si vous préférez les vins jeunes, il peut très bien être consommé plus rapidement.



Anjou Blanc AOC

« Clos des Sables »

2009 *(*) Mis en bouteille en novembre 2010, beau potentiel. Il peut tenir 10 - 12 ans voir plus...**

Très belle robe jaune serin brillante, elle est à l'image du nez qui est fin et élégant malgré une riche complexité de fruits blancs frais et cuits, des effluves boisées, vanillées rehaussées en finale par une touche florale de tilleul, et une pointe minérale. La bouche est ronde et la finale fraîche, très ligérienne. L'élevage en barrique apporte une pointe de vivacité et confirme le potentiel de garde de ce Chenin sec. Il accompagnera dès maintenant les noix de St jacques, les « carpaccio » de bars, les poissons de mer en général, mais aussi certains fromages comme le comté.

2008 ** ♥ Lys d'or. A consommer sur 2011 - 2017**

La robe est d'une très belle couleur, intense et jaune or. Le nez se livre avec une grande complexité : miel, épices douces, coings compotés et abricots confits, puis des notes boisées - vanillées. Une perception d'épices douces donne une grande suavité. On retrouve en bouche cette complexité de fruits blancs cuits et caramélisés autour d'une structure peu acide... il y a juste une touche de vivacité apportée par les tanins de l'élevage. Ce grand vin blanc sec accompagnera des mets nobles comme : le boudin blanc truffé, les viandes blanches type poularde farcie au foie gras et les poissons en sauce.

2007 ** Beau potentiel. Il peut tenir 6 - 8 ans voir plus...**

La robe de couleur jaune or d'une grande intensité annonce déjà le riche nez complexe de fruits blancs confits, de miel, d'épices (cannelle, muscade, vanille...) et de bois fumé. L'attaque en bouche est dense et riche, avec une forte impression de pâtes de fruits vanillées. Cette densité structurale est totalement équilibrée par une faible acidité mais dynamisée en finale par les tanins doux du bois de chêne. Ce millésime sera parfait sur les foies gras poêlés ou les viandes blanches.

2006 ** ♥ Lys d'or . A consommer sur 2011 - 2017**

Après si possible un carafage d'une heure, la robe jaune serin aux pointes or sera éclatante, brillante et cristalline. Cette délicate aération renforcera les arômes de fruits blancs et jaunes cuits - compotés. Le nez sera plus suave encore avec des impressions de miel et une touche lactée de beurre frais. La bouche est à l'image du nez, très douce enveloppée et suave avec des notes de miel dominant, de pâtes de coings, et de pâte d'amande. Ce vin va livrer sa richesse sur le foie gras poêlé et le fromage persillé chaud sur pain d'épices...



2005 ** ♥ Lys d'or. A consommer sur 2011 - 2020**

Après si possible un passage en carafe d'une heure pour valoriser la robe jaune or bronze, d'une grande profondeur, ce magnifique Chenin sec exprimera au nez des arômes de caramel au lait, de pain d'épices, et de frangipane. L'attaque en bouche est enveloppée dense et riche avec des arômes très miel presque cire d'abeilles. Cette structure presque douce sans acidité possède en finale un réseau de tannins intéressant qui apporte de la complexité et du tonus. Il sera parfait pour des foies gras poêlés déposés sur du pain d'épices et de nombreux mets aussi complexes.

2004 ** Beau potentiel. Il peut tenir encore 6 à 8 ans. A suivre.**

Souvent décrié ce millésime reste d'une grande fraîcheur et d'une magnifique complexité, avec sa robe jaune or intense, son nez encore très boisé à dominante vanillé, et brioché, avec une pointe empyreumatique - fumée. Les fruits blancs et jaunes confits à dominante de coings apportent à la bouche une profondeur... presque une douceur. La finale gustative est nerveuse, du coup, ce vin blanc sec présente une superbe tenue et une belle fraîcheur pour des accords avec des viandes blanches (volailles, lapin ou veau).

2003 *** ♥ ♥ Beau potentiel. Il peut tenir encore 8 à 10 ans**

A millésime d'exception vin d'exception : une robe dense, or presque cuivré, un nez d'une grande profondeur à dominante de fruits blancs confits, avec une touche de fraîcheur (abricots, coings) et une bouche ample et totalement harmonieuse, où la densité s'équilibre avec un léger tannin en finale. Accords complexes avec des saint-jacques poêlées et sauce réduction de vin blanc mœlleux.

Anjou Blanc AOC

« Clos des Sables »

2002 **(*) A consommer.

La couleur est magnifique ambrée presque cuivrée. Le nez est dans la même logique d'évolution presque aux arômes de Coteaux du Layon avec des notes très miel, mais aussi lactées de caramel au lait. La bouche est ronde avec une finale un peu courte. Il est recommandé de consommer rapidement les dernières bouteilles de ce millésime et pourquoi pas sur une blanquette ou un filet mignon de veau.

2000 **(**) A consommer.

Couleur jaune serin touche or, mais fraîcheur sauvegardée. Le nez va vous étonner avec une complexité très différente des autres millésimes, à dominante d'hydrocarbure comme on peut le percevoir dans les grands Riesling Alsaciens, puis d'écorces d'oranges. La bouche assez ronde possède une finale suave, avec peu d'acidité. On retrouve en finale des arômes à caractère minéral et schisteux.

1999 ***(*) Beau potentiel. Il peut tenir encore 6 à 8 ans.

Jolie robe jaune or, nez merveilleux présentant encore une grande fraîcheur malgré les années : les arômes de coings côtoient ceux d'eucalyptus et de vieux rhums... La bouche est ronde et l'acidité tonique encore présente confirme la belle fraîcheur du Chenin totalement sauvegardée. La garde de cette cuvée est encore possible de 5 voir 7 ans... Du coup, pourquoi ne pas imaginer dès maintenant un accord noble avec des ris de veau aux langoustes ?

1998 **(**) A consommer.

Couleur d'une forte évolution, aux nuances or - ambré avec une touche cuivrée, puis le nez s'exprime sur des arômes de fruits cuits très caramélisés et enfin la bouche est ronde avec une finale vive aux notes de tabac blond.

1997 ***** ❤️ A consommer.

Déjà la parure est magnifique, d'une couleur or intense aux reflets brillants, puis un nez d'une grande finesse et magnifique complexité de miel de fruits exotiques compotés, une touche d'ananas confit et de gingembre. L'attaque en bouche est dense avec des tannins présents mais sans excès. Après un carafage d'une à deux heures, il serait parfait sur une gigolette de volaille farcie aux agrumes confits (citrons, pamplemousses et oranges) présenté sur une tranche de pain d'épices et accompagnée d'une sauce au miel mille fleurs et au Coteaux du Layon.

Engagements & Promotion du Sauveroy



Au Sauveroy on s'engage aussi pour la promotion des Rouges d'Anjou, en équipe avec les autres vigneronns ligériens. Ici concert privé de Pierre Souchon, avec une présentation des meilleurs rouges d'Anjou où la presse spécialisée s'y est précipité avec délectation...

INFO récolte 2009 et 2010 à la vente au premier semestre 2011

L'Anjou Rouge 2010 sera disponible dès le mois d'avril, il a une très belle robe, un nez très fin et élégant avec des notes de fruits mûrs. La bouche est souple, douce avec un réseau de tannins très bien fondus dans la matière. Cette cuvée est plus légère que l'Anjou Villages et peut être consommée sur des volailles, viandes blanches et rouges. Très beau millésime !

Les rouges de 2009 sont disponibles à travers deux très belles cuvées d'une richesse et d'une amplitude très intéressante et un peu différente.

La cuvée Antique est vinifiée en cuve et développe davantage des notes de fruits rouges cuits avec une bouche dense, riche et de beaux tannins soyeux.

La cuvée Andécaves est rouge grenat de belle intensité, nez de fruits noirs compotés. La bouche est riche, enveloppée avec une structure et une matière unique des grands vins, la finale est plus dense et persistante. Très beau 2009 à avoir absolument en cave.

D'une façon générale, les Coteaux du Layon 2009 et 2010 ainsi que les rosés 2010 sont succulents de part un ensoleillement exceptionnel. Vous pouvez les acheter en toute confiance.

Pascal Cailleau



Réalisation : ici Farris 2009080196

Photos des vins : Jean-Claude Cailleau

www.sauveroy.com

Véronique et Pascal Cailleau

VITICULTEUR - RÉCOLTANT

VAL DE LOIRE - ANJOU

Domaine du SAUVEROY

49750 SAINT-LAMBERT-DU-LATTAY

Tél : 02 41 78 30 59 - Fax : 02 41 78 46 43

e-mail : domainesauveroy@sauveroy.com

