



Producteur : Château Yvonne

Couleur : Rouge

Appellation : Saumur-Champigny

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Matthieu Vallée

Superficie : 6 hectares

Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Le domaine :

C'est en 1997 qu'Yvonne et Jean-François Lamunière, un couple de passionnés, achètent un château du 16^e siècle et ses vignobles à l'abandon pour le remettre sur pied avec l'aide de Françoise Foucault du célèbre Clos Rougeard. Travaillé dès le départ en agriculture biologique, ce vignoble, maintenant l'un des plus réputés de l'appellation, a remis au goût du jour le chenin blanc de Saumur, très renommé à la fin du 19^e siècle

Ingénieur de profession et fils de vigneron, Mathieu Vallée rachète la propriété en 2007 et intègre l'agriculture biodynamique en 2012. Ce vignoble extrêmement morcelé est réparti en 28 parcelles sur 4 villages, avec deux seuls cépages: le chenin blanc et le cabernet franc, dont les pieds sont ancrés dans le tuffeau, la pierre calcaire locale. C'est dans l'atmosphère froide et humide d'une cave troglodytique que s'élaborent les vins, avec le moins d'interventions possible.

Revue de presse :