



Producteur : Château Yvonne

SAQ (CCNP) : 11665534

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 32.50 \$

Appellation : Saumur-Champigny

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Matthieu Vallée

Géologie du sol : Argilo-calcaire sur calcaire lacustre ou «Pierre de Champigny» sur le village de Champigny. Ère Eocène ludien.

Superficie : 5 hectares

Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Âge moyen des vignes : 33 ans.

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sur table.

Macération en cuves de béton de 50hl, sans levurage pendant 3 semaines. Une cuve a été vinifiée en grappes entières pour amener de l'élégance.

Élevage : Fermentation malolactique et élevage pendant 8 mois en cuves de bois tronconiques.

Aspect gustatif : Cuvée portée par les fruits rouges et la fraîcheur, d'une longueur remarquable.

Accord vin et mets : Compagnon idéal des repas d'été, s'accommodant aux charcuteries et viandes blanches. Servir l'hiver avec des poissons comme le rouget et aussi des fromages frais comme les chèvres de Loire.

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, Matthieu 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 :

Jean Aubry, Le Devoir, May 2024

À la folie, oui! Ce rouge de Mathieu Vallée bichonné en protégeant la biodiversité locale aurait fait la joie du troubadour Jean-Pierre Ferland, tant il relève d'un poème d'amour dédié au grand cabernet franc. Le glissement progressif du plaisir fruité y est manifeste, glorieux d'expression, généreux sur le fond et harmonieux dans l'ensemble. Des tanins frais, fins, savoureux et longs en bouche.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2024-05-11/vins-semaine-11-mai-2024>

Véronique Rivest, La Presse, Apr 2024

Mathieu Vallée a repris ce domaine historique en 2007. Il compte aujourd'hui 19 hectares, tout en bio, et figure parmi les meilleurs de la Loire. Les vins, en blanc comme en rouge, font preuve de complexité et de profondeur, mais avec beaucoup de finesse. La Folie est issue de parcelles de cabernet franc du village de Champigny. En 2022, millésime chaud et sec, elle donne un vin d'un violet profond. Le nez est d'abord sombre, dense, et des notes animales dominant. Puis à l'aération se révèle un très beau fruit noir, avec des notes de cèdre, de mine de crayon. La bouche est dense, avec une matière mûre et des tanins fermes, mais fait preuve d'éclat et de vitalité. Savoureux et très complet. À passer en carafe au moins une heure. Rôti de porc au chou rouge, poulet rôti et légumes racines, viandes rouges et légumes grillés.

Garde: de 6 à 7 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-04-13/les-vins-de-la-semaine.php>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2024

L'un des très bons producteurs de l'appellation dont les vins sont offerts depuis longtemps au Québec et à des prix attractifs. En agriculture biologique depuis 1997, et en biodynamie depuis 2012, les vins sont toujours lumineux. C'est encore le cas de ce cabernet franc vinifié en cuve béton avec levures indigènes, puis élevage en foudres de bois pendant 12 mois. Le 2022 est à la fois gourmand et sérieux, par son fruité mûr, sa masse tannique sentie et bien intégrée, et sa persistance à la fois structurelle et aromatique. Potentiel de garde plus qu'intéressant. À passer en carafe 30-45 minutes. Servir autour de 14-15°C.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/03/30/les-grosses-quilles-du-samedi-de-paques>

François Bisson, Frank Boit Quoi, Mar 2024

Un superbe domaine à Saumur qui ne doit pas être négligé. La vins du Château Yvonne frappe dans le mile, à chaque coup. Pour en avoir dégusté plusieurs millésimes, le potentiel de garde est très haut également. Cette cuvée fait 3 semaines de macération suivie d'un élevage de 6 mois en cuve de béton. Un grand classique pour les amateurs.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=54c8947ac1>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, May 2022

Domaine ligérien souvent encensé par la Revue du Vin de France, cette cuvée la Folie s'est retrouvée au top de la catégorie «Les cuvées gourmandes» (Cabernets Francs de Loire), affichant un score de 92/100 dans le dernier numéro du magazine (mai 2022)! Élaboré de toute évidence avec le cabernet franc, dotée d'une robe profonde, son superbe nez dégage des arômes de fruits des champs et de poivrons rehaussés de notes florales et animales. Un rouge produit selon les principes de la biodynamie et non filtré, qui offre une matière mûre, pleine et veloutée. Équilibré et persistant à souhait, il accompagnera à merveille le tataki de thon rouge.

Pays: France

Prix: 30,25\$

Code SAQ: 11665534

Note: 90/100

<https://lesconseillersduvin.ca/la-folie-2020-saumur-champigny-chateau-yvonne/>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2022

Les fans de cabernet franc ont vite adopté La Folie. On les comprend: il a vraiment tout pour se faire aimer. Mathieu Vallée a racheté le domaine et l'a converti à la biodynamie en 2011. Il élabore ses vins sans intrants, sinon un peu de SO₂ à la mise en bouteille. Après une attaque pleine et joughflue, le 2020 déroule en bouche un tapis de tanins soyeux et une palette de saveurs fruitées, florales et épicées, sur un fond légèrement sanguin. Déjà très agréable à boire maintenant, il pourra aussi gagner en profondeur d'ici 2025. Excellent! Disponible en exclusivité sur SAQ.com pour les deux prochaines semaines.

30,25\$ - Code SAQ 11665534 - 13% - 1,5 g/L - Biologique

<https://www.journaldemontreal.com/2022/04/28/les-mechants-raisins-pour-lamour-du-cab-franc>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2022

Ce qui étonne encore une fois, c'est ce «toucher de bouche» délicat et bien vivant, cette texture finement fruitée dont le grain arrondi des tanins demeure sans cesse sous tension, ouvrant grand le palais et le prolongeant longuement. Du cabernet franc comme je l'aime, avec ses notes florales à peine poivrées. Château Yvonne «La Folie» 2020, Saumur-Champigny, Vallée de la Loire, France (30,25\$ 11665534)

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/662493/le-bio>