



Producteur : Château Yvonne

SAQ (CCNP) : 10689665

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 35.50 \$

Appellation : Saumur

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Matthieu Vallée

Géologie du sol : Tuffeau (sol crayeux).

Superficie : 6 hectares répartis sur les communes de Dampierre, Parnay et Montsoreau.

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Vinification : Sucre résiduel : 2,4 g/L.

Élevage : En fût de chêne pendant 12 mois (80% barriques neuves) et 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Poissons en sauce, beurre aux agrumes, fruits de mer et crustacés.

Le domaine :

C'est en 1997 qu'Yvonne et Jean-François Lamunière, un couple de passionnés, achètent un château du 16e 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 19e 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 :

Nadia Fournier, *Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins*, May 2024

Je n'ai jamais eu que des rendez-vous heureux avec les vins de Château Yvonne et ce 2022 n'y fait pas exception. Matthieu Vallée a racheté en 2007 le domaine, qui comptait alors 5 hectares de vignes. Il l'a converti à la biodynamie quelques années plus tard et en a porté la taille à près de 20 ha. Ses vins sont

élaborés sans intrants, sinon un peu de SO₂ à la mise en bouteille. S'il est toujours plus ample et nourri que la moyenne des vins blancs de l'appellation, ce saumur ne pêche jamais par lourdeur. Mathieu Vallée joue plutôt d'un habile équilibre entre un fruit d'une maturité optimale et une fraîcheur phénolique, garante de structure et de tonus. Un blanc de gastronomie dont le prix, même légèrement en hausse, reste justifié.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/05/18/des-blancs-de-terroir-pour-le-homard>

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2023

Chaque nouvel arrivage du blanc sec de Mathieu Vallée est une fête. Une fête du chenin blanc enraciné dans le tuffeau et traité selon les principes de la biodynamie, que je partage avec vous parce que ce ne serait pas très correct de ne pas partager ma joie. Avec raison, car le vin qui en résulte a de l'esprit, du lieu d'où il provient, tout comme les intentions sincères de l'artisan à le mettre au monde, même dans ce millésime 2021 fort difficile à enfanter en raison des épisodes de gel répétitifs comme des humidités à satiété. Mais le résultat est là, plus linéaire que le plantureux 2020, mais doté d'un fruité mûr et ciselé, au goût de pomme, de poire et de citron, à peine relevé par la délicatesse de l'élevage. Mathieu le recommande accompagné — pour plus de joie encore! — d'un vieux cantal ou d'un sainte-maure bien affiné.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/795329/a-grapiller-pendant-qu-il-en-reste>

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Jun 2023

Magnifique producteur de Loire qui a su nous épater à plusieurs reprises lors de dégustation à l'aveugle. Dans une dégustation de vieux millésime de Loire, j'ai pu goûter du 2016, 2015 et 2011 qui étaient tous FOU et très différents en même temps. Comme quoi cette bouteille n'a pas peur d'un peu d'âges en cave. À l'époque en 1997, Jean-François et Yvonne Lamunière ont établi ce domaine avec l'aide de Françoise Foucault du célèbre Clos Rougeard. Depuis maintenant 2007, racheté par Mathieu Vallée et travaillé en biodynamie. Pour la cuvée, c'est élevé en fut de chêne 12 mois dont 80% de barrique neuve et 6 mois en cuve avant l'embouteillage.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=4335e37133>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jun 2023

Du très beau chenin blanc. Beaucoup de profondeur dans ce vin-là qui lui donne sa place à table. Élevage 12 mois en barriques de 225 litres, donc 30% neuves (partez pas en peur les cocos, non ça ne goûtera pas la vanille). Belle acidité qui vient s'harmoniser avec des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques. Le Château Yvonne c'est un jardin au cœur du village de Parnay où on y trouve beaucoup de vieilles vignes travaillées en biodynamie depuis 2012.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=84bf8920ba>

Jean Aubry, Le Devoir, May 2022

Saumur 2020, Château Yvonne, Loire, France (32,75 – 10689665). On rejoint l'expression «à peine voilée» du savagnin jurassien par la profonde et riche étoffe dont ce chenin blanc se drape, tout en demeurant parfaitement ligérien de ton avec sa bouche riche et amère, où la pomme mûre et la gelée de coing dominant. Un grand blanc sec bien affirmé, lumineux et un rien minéral, d'une longue portée de bouche.

Il s'est fort bien dégusté sur une lotte rôtie façon asiatique.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/707859/billet-mon-montrachet-a-moi>

Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2022

Les millésimes se suivent, les chenins de Mathieu Vallée demeurent, brillants, évocateurs, intègres, organiques et d'une saine vitalité. Un blanc sec bio découpé au scalpel pour sa précision, avec ses quartiers de citron Meyer et de poire révélés sous la lame tranchante d'une mandoline affûtée. Tout simplement bon, mais qui régale, surtout, sur un bar rayé au fenouil en papillotes.

Saumur 2020 «Collection RéZin», Château Yvonne, Loire, France (32,75\$ – 10689665).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/684522/l-univers-graphique-de-benoit-tardif>

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Feb 2022

Magnifique producteur de Loire qui a su nous épater à plusieurs reprises lors de dégustation à l'aveugle de ce Saumur blanc bien au-dessus de son prix en termes de qualité. À l'époque en 1997, Jean-François et Yvonne Lamunière ont établi ce domaine avec l'aide de Françoise Foucault du célèbre Clos Rougeard. Depuis maintenant 2007, racheté par Mathieu Vallée et travaillé en biodynamie. Pour la cuvée, c'est élevé en fut de chêne 12 mois dont 80% de barrique neuve et 6 mois en cuve avant l'embouteillage. C'est très propre, complexe et sauvage sur le miel, les citrons confits, cire d'abeille et une touche florale. Bon potentiel de garde également.

Saumur Collection Rézin 2020

Château Yvonne

Prix: 32.75\$

Pays: France (Loire)

Cépages: 100% Chenin blanc

<https://mailchi.mp/74d19188b3f8/frank-boit-quoi-10-fvrier-2022?e=fa28891389>