COLLECTION RÉZIN - SAUMUR BLANC

2024 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Château Yvonne
SAQ (CCNP) : 10689665
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 40.25 $

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, 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 :

Nadia Fournier, Journal de Montréal, Jan 2025

Un classique blanc de Saumur à la SAQ depuis une bonne dizaine d'années. Très sec, avec des odeurs singulières de crayères, puis de poire fraîche, encore croquante. Ampleur moyenne en bouche, l'acidité caractéristique du chenin agit comme une colonne vertébrale; la finale est à la fois juteuse et tendue,

équilibrée et digeste. **** $$$

https://www.journaldemontreal.com/2025/01/05/cinq-vins-du-saumurois-a-decouvrir

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2024

La confection de ce chenin blanc sec bio tient de l'origami. Et ce, par le souci du détail comme par la délicatesse des replis savants, qui ouvrent sans cesse sur des perspectives que l'on devinait, mais que la réalité permet de savourer dans son ensemble. La robe est d'or brillant et les arômes, séduisants, de pâte de coing et de miel de fleurs de pommier. La bouche est fraîche et fournie, au relief tactile de belle finesse. Un vin rare de haute émotion.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2024-05-25/vins-semaine-25-mai-2024

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. Mathieu 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 pèche 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

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 gouter 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 vanil). Belle acidité qui vient s'harmoniser avec des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques. Le Château Yvonne c'est un jardin au coeur 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