SAUMUR-CHAMPIGNY LA FOLIE

2024 · Rouge · France / Vallée de la Loire



Producteur : Château Yvonne
SAQ (CCNP) : 11665534
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 36.50 $

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.

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 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

Mathieu Vallée et son épouse, Stéphanie, ont acquis en 2007 une propriété déjà conduite en bio depuis une dizaine d'années sur la commune de Parnay, dont le terroir a la réputation d'être un peu plus froid et tardif que ses voisins. Cette caractéristique, jadis perçue comme un handicap, représente la plupart du temps un atout dans les derniers millésimes. La Folie 2022, par exemple, même s'il est issu d'un été très chaud et aride, brille par son équilibre. Des parfums de violette, de poivre et de fruits noirs se révèlent au nez. L'attaque en bouche est suave et enrobante, avec un cœur tannique fin et frais, de jolis amers et une finale saline et sapide, ponctuée de chocolat noir et de griotte. Un vin très complet. **** $$$

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

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jul 2024

Quelques belles maisons en appellation Saumur-Champigny à découvrir et/ou à proposer à des agences promotionnelles pour leurs importations ultérieures au Québec
· Château de Targé (Clos Saint Père) ***
· La Folie Lucé (Encore) ***1/2
· Fabien Deveau (Bourg) ***1/2
· Domaine des Closiers (Trézellières) ****
· Domaine de Nerleux ***
· Clos Rougeard (Les Poyeux) *****
· Domaine Arnaud Lambert ***
· Antoine Sanzay (Les Poyeux) ****1/2
· Domaine Thierry Germain ****
· Château Yvonne ***1/2
· Château de Villeneuve (Le Grand Clos) ****
· Domaine de Rocheville (Les Hauts de Bourreau) ***
· Domaine des Roches Neuves ***1/2
· La Source du Ruault (Senseï) ***
· Domaine Clothilde Legrand (La Chaintrée, les Rogelins) ****
[Image Château Yvonne "La Folie"]

https://jeanaubry.substack.com/p/le-legs-singulier-dantoine-cristal

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 dominent. 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