



DEGUSTATION DU MARDI 20 NOVEMBRE 2012

Domaine L&F MARTIN **2bis rue du Stade** **49290 CHAUDEFONDS sur LAYON** **QUELQUES RAPPELS SUR LES AOC** **ANJOU, SAVENNIERES et LAYON**

Anjou (AOC)

L'anjou, le cabernet-d'anjou et le rosé-d'anjou sont des vins d'[appellation d'origine contrôlée](#) partageant la même aire de production (une vaste partie du [Maine-et-Loire](#), ainsi qu'une petite partie des [Deux-Sèvres](#) et de la [Vienne](#)) et le même cahier des charges. Ces appellations régionales font partie du [vignoble de la vallée de la Loire](#).

Il a été classé en appellation d'origine contrôlée par le décret du [22 novembre 1999](#).

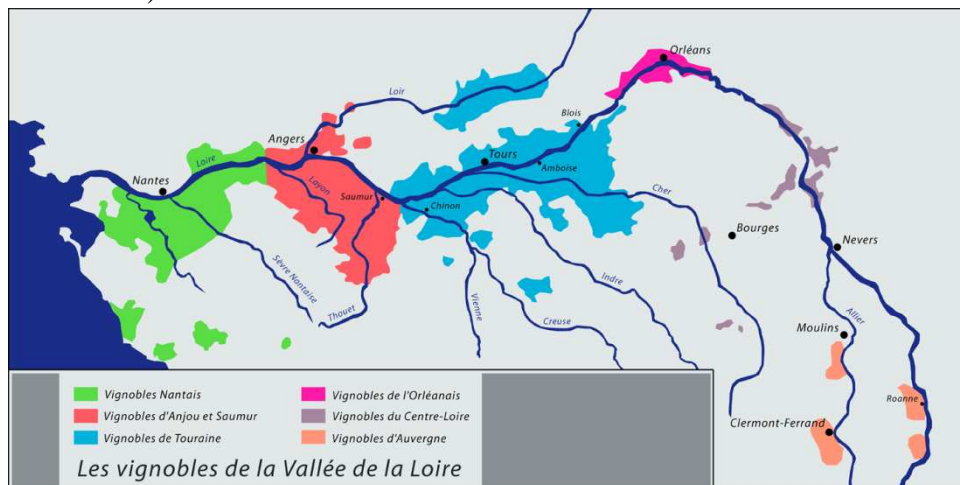
L'appellation cabernet-d'anjou, quant à elle, a originellement été reconnue AOC par le décret du [18 octobre 1950](#) (à l'époque sous le nom « anjou-saumur rosé de cabernet ». L'appellation

prend son nom de cabernet d'anjou par le décret du [9 mai 1964](#) (dernier décret en vigueur : [12 octobre 2009](#)).

Géologie et climatologie

L'[Anjou](#) se situe exactement entre deux grandes structures géologiques majeures : le [massif armoricain](#) à l'ouest et le [bassin parisien](#) à l'est. Ses paysages en sont donc d'autant plus variés. Cependant, d'un point de vue géologique, la région peut se découper en trois ensembles : l'Anjou noir composé de [schistes](#) ardoisiers et de [carbonifères](#) dans le [Segréen](#) et les [Mauges](#) à l'ouest d'[Angers](#). C'est le [terroir](#) des grands vins « villages » des [Coteaux-du-Layon](#) qui donnent leur caractère inimitable aux blancs angevins issus du [chenin](#). Le domaine Martin y puise ses cuvées.

- L'Anjou blanche du [tuffeau](#) dans le [Saumurois](#), à l'est, marque l'extrémité sud-ouest du bassin parisien.
- La vallée de la [Loire](#), apportant son lot de sables et graviers au gré de ses crues millénaires, constitue le trait d'union entre l'est (le bassin parisien) et l'ouest (le massif armoricain).



- La région est située en zone tempérée, sous influence [océanique](#). Ce climat se caractérise par des hivers doux et pluvieux, ainsi que par une amplitude thermique relativement faible

Encépagement

Vins blancs

- Les cépages autorisés pour les vins blancs tranquilles sont le [chenin](#), en cépage principal, et le [chardonnay](#) et le [sauvignon](#) comme cépages accessoires. Le chenin doit représenter au moins 80 % de l'encépagement d'un *anjou blanc*¹⁶.
- Concernant les vins blancs mousseux, le [chenin](#) reste le cépage principal. Les cépages accessoires sont le [cabernet franc](#), le [cabernet-sauvignon](#), le [chardonnay](#), le [gamay](#), le [grolleau](#), le [grolleau gris](#) et le [pineau d'Aunis](#). La proportion de chardonnay doit être inférieure à 20% de l'encépagement.

Vins rouges

- Pour les anjou rouges, le [cabernet franc](#) et le [cabernet-sauvignon](#) sont autorisés comme cépages principaux ; le [pineau d'Aunis](#) et le [grolleau](#) comme cépages accessoires¹⁵. La proportion des cépages accessoires doit être inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement d'une exploitation.
- Concernant le seul [grolleau](#), sa proportion doit être inférieure ou égale à 10 %.

- Le [gamay](#) est l'unique cépage autorisé pour l'[anjou-gama](#).

Vins rosés

- Les cépages autorisés pour le rosé d'anjou sont le [cabernet franc](#), le [cabernet-sauvignon](#), le [côt](#), le [gamay](#), le [grolleau](#), le [grolleau gris](#) et le [pineau d'Aunis](#).
- Pour le *cabernet d'Anjou*, seuls les cépages [cabernet franc](#) et [cabernet-sauvignon](#) sont autorisés.
- Pour les vins rosés mousseux, les cépages autorisés sont le [cabernet franc](#), le [cabernet-sauvignon](#), le [gamay](#), le [grolleau](#), le [grolleau gris](#) et le [pineau d'Aunis](#).

Savennières

Appellation cultivant la discrétion, limitée à une poignée d'excellents propriétaires, Savennières est l'incontestable joyau viticole de la rive droite de la Loire.

Située à une quinzaine kilomètres au sud-sud d'ouest d'Angers, elle couvre une superficie de plus d'une centaine d'hectares répartis sur trois communes : Savennières (avec le village d'Epiré) Bouchemaine et la Possonnière.

Modeste par son étendue, le vignoble occupe une région de coteaux d'orientation Sud-Sud Est surplombant la Loire, dessinant une bande de faible largeur de (500 m à 1500 m) et longue d'environ 6 Km.

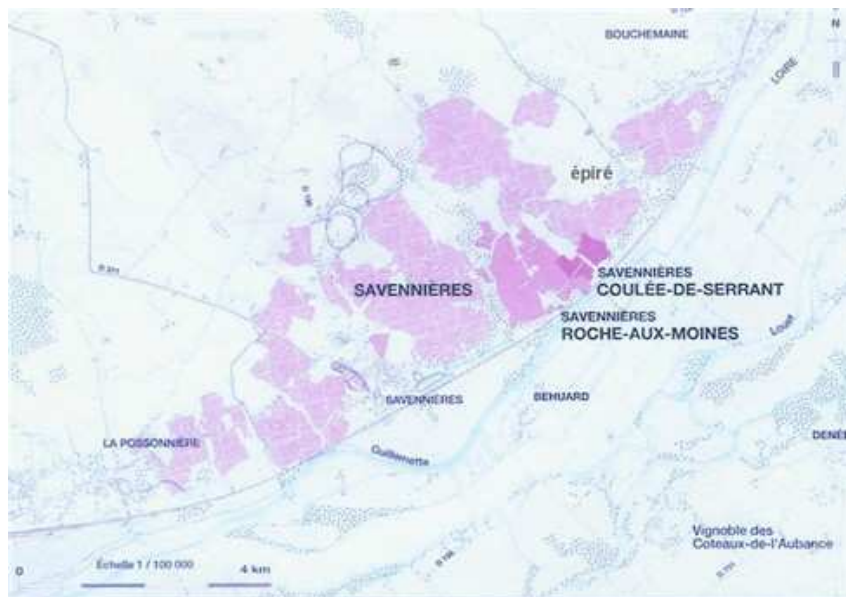
On distingue au sein de ce terroir, malgré la qualité et le caractère très proche de leur production, deux dénominations particulières de cru :

Le **Savennières Coulée-de-Serrant** AOC 7 hectares situés de part et d'autre du ruisseau, le Petit-Serrant, appartenant à un seul propriétaire Nicolas Joly et Le **Savennières la-Roche-aux-Moines** AOC d'une superficie de 33hectares appartenant à huit viticulteurs.

Géologie et climatologie

Les formations géologiques appartiennent au Massif armoricain.

Les sols sont composés de schistes volcaniques et de grès rougeâtre, avec des traînées de sables éoliens ou de grès altéré.



Le vignoble de Savennières est très sensible aux facteurs naturels (température, pluviométrie, ensoleillement, profondeur des sols).

Les coteaux sont orientés Sud-Sud Est, ce qui engendre un bon ensoleillement peu exposé au vent.

Le printemps arrive tard mais est souvent doux, ce qui laisse à la vigne un temps végétatif lent.

Il y a peu de pluie en été ce qui entraîne une fermeture des feuilles, la vigne pompe alors dans le sol. En automne l'humidité montant du fleuve sait se faire précieuse.

Ce climat doux mais un peu moins sec qu'au sud de la Loire permet une maturité optimale des baies. C'est pourquoi on ne produit qu'occasionnellement des demi-secs ou des liquoreux.

Coteaux-du-layon

Le **Coteaux du Layon** est un [vin blanc](#) d'[appellation d'origine contrôlée](#) produit sur les coteaux bordant le [Layon](#), un affluent de la rive gauche de la [Loire](#)

Ce vignoble a originellement été classé [appellation d'origine contrôlée](#) par le décret du [18 février 1950](#). Celui-ci, modifié à de nombreuses reprises, a été abrogé par le décret du [9 octobre 2009](#). Le dernier cahier des charges en date a été publié le [24 novembre 2011](#). Celui-ci crée la mention « *premier cru* » pour les coteaux-du-Layon Chaume.

Géologie et climatologie

Le vignoble de l'AOC coteaux-du-layon est implanté sur la partie sud-est du [Massif Armoricain](#), constitué principalement de schistes. Ces formations donnent des sols bruns peu profonds de couleur sombre et constituent l'[Anjou noir](#). Les terroirs délimités correspondent à des situations de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges **surmûries**.

Le climat est bien entendu identique dans ses grandes caractéristiques aux territoires de deux appellations précédentes.

Vignoble

Le vignoble couvre une superficie d'environ 1 400 hectares (dont 300 hectares pour les appellations communales) au sud-ouest d'[Angers](#) dans le département de [Maine-et-Loire](#)⁸. Les vignes sont plantées à flanc de coteau dans le bassin du [Layon](#). Seuls ont droit à l'appellation les vins récoltés sur les territoires de 27 communes.

Encépagement

Le seul cépage autorisé, à l'exclusion de tout autre, est le [chenin](#), aussi appelé pineau de la Loire.

Liste des vins présentés ce soir :

- Anjou rouge « Les Herrines » 2011
- Anjou villages 2010
- Anjou blanc « L'aubépin » 2011
- Savennières 2010
- Coteaux du Layon « Vieilles vignes » 2011
- Coteaux du Layon « Les peumins » 2010
- Coteaux du Layon « sélection de grains nobles » 2010
- Coteaux du Layon « sélection de grains nobles » 2003