



# SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES

« Le Domaine aux moines »

Mmes LAROCHE



Le 20 février 2014



## GEOGRAPHIE

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.

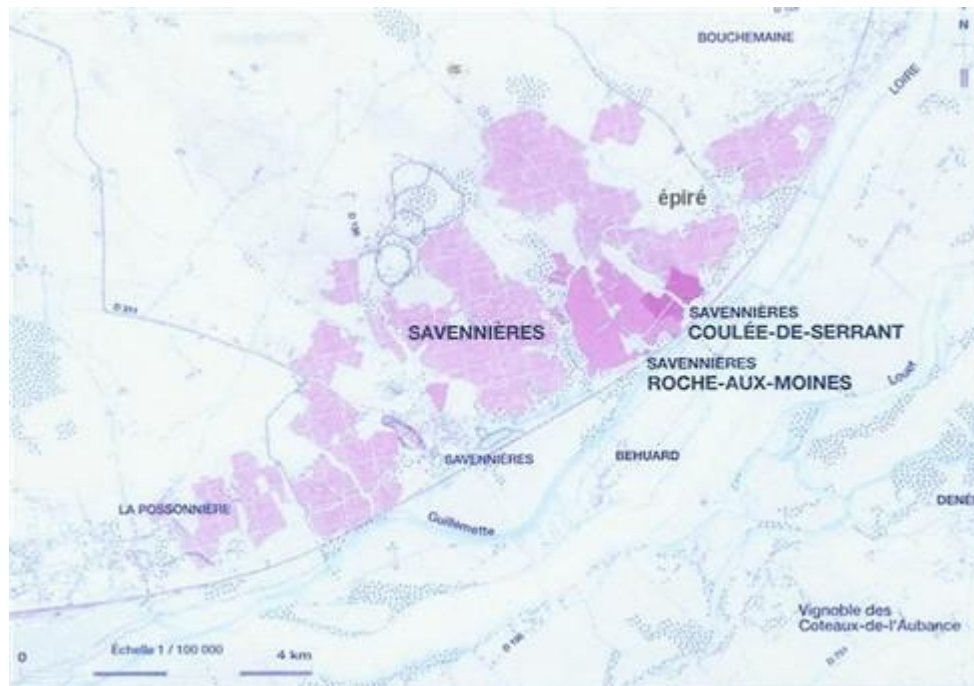
Modeste par son étendue, le vignoble occupe une région de coteaux d'orientation Sud-Sud Est surplombant la Loire, dessinant une bande de faible largeur de (500 m à 1500 m) et longue d'environ 6 Km.

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.



# CLIMAT

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.

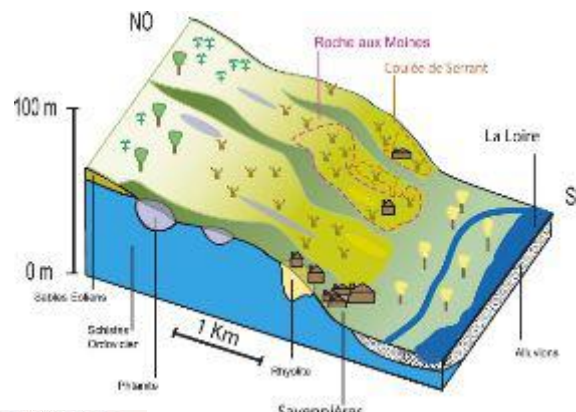
Il y a peu de pluie en été ce qui entraîne une fermeture des feuilles, la vigne pompe alors dans le sol. En automne l'humidité montant du fleuve sait se faire précieuse.

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.

# TERROIR

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 CHENIN

(Appelé aussi pineau de la Loire)

Ce cépage local surnommé « plant d'Anjou » vers le Xe siècle a été popularisé sous le nom de Chenin par Rabelais.

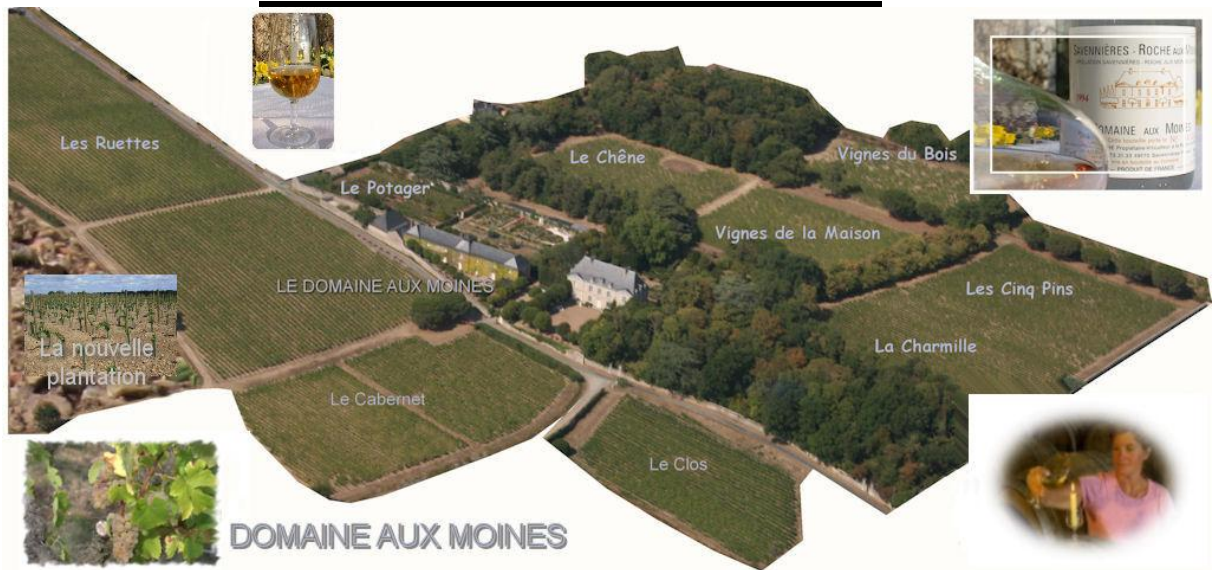
Tardif, il s'adapte à merveille aux différents microclimats de l'Anjou et de la Touraine, en offrant une étonnante palette de vins.

Récolté en début de vendanges, il permet d'élaborer des vins blancs secs et racés comme les Savennières mais aussi Saumur, Vouvray, Montlouis.

Ramassé en fin de vendanges, après le développement du botrytis cinerea ou après un passerillage (dessèchement des raisins sous l'effet du soleil et du vent), il donne naissance aux grands vins demi-secs, moelleux et liquoreux comme les Savennières mais aussi les coteaux-du-Layon, Coteaux-de-l'Aubance, Chaume, bonnezeaux Vouvray, Montlouis. Sous cette forme le chenin présente une capacité de garde exceptionnelle..



## DOMAINE AUX MOINES



Du moyen âge à la révolution ce domaine viticole a appartenu aux moines de l'abbaye St Nicolas d'Angers, puis fut revendu comme bien national, il connut différents propriétaires dont Mr Benz (automobiles). Monique Laroche l'a acheté en 1981, elle le gère avec sa fille Tessa.

Le domaine de 9 hectares est situé au sommet du coteau de la Roche-aux-Moines autour d'un château classé (Le Domaine aux Moines), bordant la Loire, bénéficiant ainsi de l'influence du fleuve favorable au développement du botrytis cinérea.

Le terroir provient de la compression du bassin parisien donnant des schistes bleus, des schistes gréseux pourpres et verts, de la phtanite et de la rhyolite. Ces roches accumulent de la chaleur le jour et la restituent la nuit à la vigne, évitant ainsi des blocages de maturité.

Huit hectares du domaine sont plantés en Chenin, 1 hectare en Cabernet franc et Cabernet sauvignon (pour faire un Anjou village).

L'agriculture est bio, les vignes sont enherbées avec un labourage entre les rangs. La moyenne d'âge des vignes est de 30 ans.

Les différentes parcelles sont assemblées et produisent 28 hecto/ha. L'autorisation est de 30Hecto/ha pour le Roche-aux-Moines alors qu'elle est de 50 hecto/ha pour les Savennières.

Tessa étant œnologue, elle est seule depuis 2001 à vinifier à la cave, les vendanges ayant été effectuées manuellement et par tries successives.



Depuis le décret du 8 décembre 1952 les crus de La Roche-aux-Moines de Savennières ont reçu le droit d'accoler leur propre nom à l'appellation communale devenant ainsi Savennières-Roche-aux-Moines

Huit propriétaires se partagent les vignes de ce terroir particulier.

Mmes Laroche en possèdent 50 % , les sept autres vigneronns se partageant les 50% restant.

Tessa Laroche produit une seule cuvée de Savennières-Roche-aux-Moines : « *Le Domaine aux Moines* »

Les grandes années elles font un moelleux « *La Cuvée des Nonnes* » , voire même un doux « *la Cuvée de l'Abesse* »

## LA DEGUSTATION Du 20 Février 2014 : UNE VERTICALE

Il existe deux types de dégustation :

La dégustation horizontale, qui consiste à étudier plusieurs vins d'un même millésime.

La dégustation verticale, qui consiste à étudier plusieurs millésimes d'un même vin.

Dans ce cas, il est recommandé d'aller du millésime le plus jeune au millésime le plus ancien.

### Mais cela sert à quoi ??

Cela sert à comparer les années, vérifier l'évolution du vin dans le temps et se rendre compte de la complexité de mère nature qui se moque bien de nous en apportant autant de diversité aux terroirs ce qui rend les amoureux du vin plus interrogatifs que jamais.

Savennières-Roche-aux-Moines « Domaine aux Moines »

Millésimes : 2003 ; 1999 ; 1998 ; 1994 ; 1992.

Savennières-Roches-aux-Moines « Cuvée des Nonnes » 2011