

Terroirs et Lieux-dits de Loire

Le Lieu-dit est un ensemble de petites parcelles de vignes singulières. De part son unité territoriale, cadastrale et historique, il constitue un terroir unique...

L'alchimie entre son sol, son relief, son orientation, son climat, son cépage, donne naissance à des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée d'une typicité et d'un style exceptionnels. Le respect du terroir allié au savoir-faire

Saumur Champigny « Les Villaises »



LE TERROIR

Le Lieu-dit « Les Villaises » dépend de Saint-Cyr-en-Bourg située au sud de Saumur. Cette commune de longue tradition viticole est réputée pour ses vins, et présente une forte communauté vigneronne.

Le Lieu-dit « Les Villaises » est uniquement développé sur la pierre de tuffe (craie sablo-glauconieuse du Turonien moyen) également utilisée pour la construction des grandes demeures et châteaux du bord de Loire.

Les sols développés sont majoritairement peu profonds, la craie tendre apparaît le plus souvent à moins de 60 cm et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité. En effet, ce sol permet d'absorber les excès de précipitation l'hiver pour les restituer parcimonieusement l'été. Une autre

LA PARCELLE

Orientation des parcelles :

Le Lieu-dit « Les Villaises » est situé à une altitude comprise entre 40 et 75 m et ses parcelles sont orientées en pente faible sud à sud-ouest sur les coteaux de Saint Cyr en Bourg. Le paysage est relativement ouvert.

Climat :

Au milieu d'un secteur au climat océanique tempéré, la zone d'appellation AOC Saumur Champigny est dotée d'un microclimat particulièrement chaud en été d'où le nom de cette appellation qui provient du latin campus igni ou champ de feu.

Cépage :

100% Cabernet franc

Surface totale des parcelles : 9,7 ha

Culture de la vigne :

Utilisation de méthodes prophylactiques (ébourgeonnage, effeuillage) afin de favoriser l'aération naturelle des souches et de réguler la charge ; puis, de culture raisonnée afin de permettre une lutte la plus naturelle contre les maladies cryptogamiques.

Date de récolte :

La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins mi-Octobre.

Vinification :

- Eraflage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermo-régulées, à 25°C.
- Remontages légers et quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique et macération courte permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.
- Fermentation malolactique dans nos caves à 25 m de profondeur.
- Isolé dans une des galeries, le vin continue son élevage au calme, à l'abri de la lumière et des variations de température pendant 6 à 10 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Robe rubis profond. Nez ouvert aux arômes de fruits rouges frais (groseille, cassis). Attaque franche. Bouche tout en souplesse et en légèreté, aux tanins fins, avec une finale élégante sur les fruits frais.

Alliances mets-vin :

Ce vin sera particulièrement apprécié en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties, de volaille rôtie ou en sauce. Il se mariera également parfaitement avec le traditionnel pot-au-feu ou un bœuf bourguignon.

Température de service : 12-14°C.

L'HISTOIRE***Héritage du passé, le Lieu-dit « Les Villaises » possède son histoire qui lui est attachée à jamais.***

« Les Villaises » se trouvent à l'emplacement d'une ancienne villa gallo-romaine dont les terres couvraient l'ensemble de la commune de Saint Cyr en Bourg. La commune prend ses racines jusque dans la préhistoire et on sait que l'implantation de la vigne remonte au III^{ème} siècle, durant le règne de l'empereur Probus qui accorda en l'an 276 la possibilité de cultiver la vigne en Gaule. Après les romains, l'exploitation de la vigne continua en ces lieux, notamment du XIII^{ème} au XVII^{ème} siècle, période durant laquelle les seigneurs de la lignée des Brézé firent construire le Manoir de la Bouchardièrre et se servirent du vin comme monnaie d'échange.

Aujourd'hui, le manoir n'est plus que ruine mais la vigne demeure sur ce terroir de tuffeau d'exception à l'origine des plus beaux édifices comme