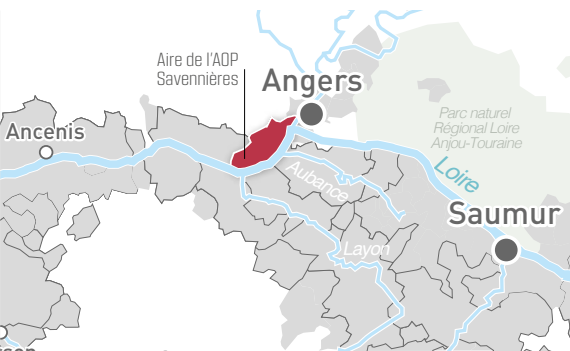


Savennières

AOP/AOC par décret original du 8 décembre 1952, modifié le 9 septembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire est limitée à trois communes du sud d'Angers sur la rive droite de la Loire (Savennières, Bouchemaine et la Possonnière).

Histoire : Les conditions de production admirables ont probablement été repérées dès les invasions romaines. La culture de la vigne se développe à l'époque des grandes abbayes, elle est poursuivie par les seigneurs puis, au XIX^e siècle, par la bourgeoisie angevine.

Sols & Climat : Aire d'appellation ancrée, sur les coteaux perpendiculaires de la Loire admirablement exposés ; ses lieuxdits sont perchés sur de véritables éperons rocheux surplombant le fleuve. Les sols peu profonds composés de schistes gréseux, de filons volcaniques (rhyolites) ainsi que de sables éoliens permettent, avec l'influence mésoclimatique de la Loire, l'élaboration de vins blancs secs de haute maturité. Les orages passent le plus souvent sur la rive gauche de la Loire, épargnant Savennières.

LE VIN

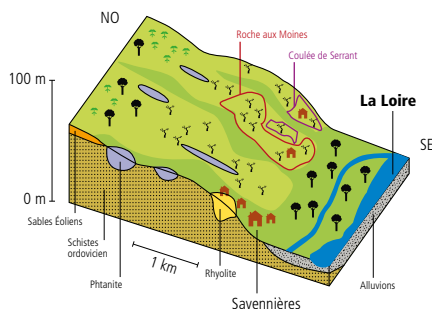
Rendement de base : 50 hl/ha (35 hl/ha pour les demisecs et moelleux ou doux, très minoritaires).

Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 4 000 pieds/ha.
Taille Guyot double à 2x3 yeux ou gobelet à 3x2 yeux.

Contraintes techniques : Vendanges manuelles avec, généralement, triés successives de raisins arrivés à pleine maturité.



PRODUCTION TOTALE

3 900 hl
=
520 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

150
ha



VINIFICATION



DÉGUSTATION

Ceil : Robe profonde, de couleur paille à or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

Nez : Intense et complexe, au bouquet végétal de fougère et de jasmin, parfois austère dans les premières années. Arômes de tilleul, d'anis, de pamplemousse, de poire, de miel, et de pâte de coing avec une évolution vers les parfums de pêche blanche et de fleur sur fond de cire d'abeille et de fruits secs.

Bouche : Ample, grasse et complexe avec une finale tonique liée à une grande fraîcheur et parfois à une touche d'astringence ou d'amertume. Persistance aromatique particulièrement élevée.

Température de service : Servir à 12°.

Harmonie des mets et des vins :

Les Savennières secs magnifient les poissons de rivière au beurre blanc, le boudin blanc truffé, les St-Jacques, la blanquette de veau et plus largement les viandes blanches farcies aux épices ou servies en crème accompagnées de champignons.

Potentiel de garde : De 5 ans minimum à des durées inestimables lors des beaux millésimes. Les Savennières Roche aux Moines et Coulée de Serrant ont une grande capacité de garde.

