

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2015

Vigneron du Val de Loire

Saint Martin info



Vigneron
du Val de Loire

Pays : France
Périodicité : Bimensuel



Date : 11 FEV 16
Page de l'article : p.9
Journaliste : L.F.

Page 1/1

SALON DES VINS DE LOIRE Retour sur quelques initiatives

CUVÉE SALAMANDRE. En mai 2014 le Cellier du Beaujardin à Bléré a subi un important incendie. Un événement qui a inspiré à la coopérative la cuvée Salamandre (Touraine blanc, rouge, rosé). Un clin d'oeil à cet animal légendaire capable d'éteindre le feu, et emblème de François 1^{er}. L'étiquette de la cuvée porte également une reproduction d'un élément de la charpente métallique type Eiffel de la cave, qui lui a permis de ne pas s'effondrer lors de l'incendie.

DU CHENIN EN BOURGUEILLOIS. Le domaine de la Noiraie à Benais lance une cuvée de chenin en vin de France. "En 1937, lors de la création de l'AOC Bourgueil, il existait des parcelles de chenin mais il a été décidé de ne pas les classer en appellation. Elles ont ensuite été arrachées", explique le vigneron Michel Delanoue. Cette cuvée, issue de vignes de 4 ans, a été fermentée et élevée en fût.

UN COUP DE BRETON. Humour et hommage à l'abbé Breton, qui aurait introduit le cabernet franc à Bourgueil au XVII^e siècle. Antoine et François Jamet ont sorti "Un coup de breton", un Bourgueil 2013 vieilles vignes élevé en fût à l'habillage très BD "tintinophile", destiné aux



cavistes (9 €/col) mais qui "séduit aussi les restos branchés et les bars à vins. Nous en avons vendu 1 400 cols en deux mois", indique François Jamet.

LATITUDE LOIRE. Sous la bannière Latitude Loire, ils étaient cinq domaines sur un vaste stand commun : Clos des quarterons Amiraut à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Le Rocher des Violettes Xavier Weisskopf à Montlouis, les domaines Grosbois à Chinon, Luneau-Papin en Muscadet et Pellé en Menetou-Salon. Ils vont également être présents ensemble à Prowein.



CUVÉE DU PARTAGE : Odile et Jean-Max Manceau du domaine de Noiré lancent leur Cuvée du Partage, un "Chinon 2015 fruité, un vin plaisir", à l'effigie de Saint Martin partageant son manteau avec un pauvre. S'associant aux célébrations du 1 700^e anniversaire de la naissance du saint, les vigneron s'engagent à reverser 0,50 € par bouteille vendue à la Fondation du Patrimoine pour la restauration de la basilique Saint-Martin de Tours. Cette cuvée est vendue 9,50 € au domaine et est destinée également aux cavistes.

IP.



AOC MONTLOUIS

Une reconnaissance amplement méritée

À découvrir et à déguster dès mars-avril 2016, le millésime 2015 de l'AOC Montlouis va bénéficier d'une mise en lumière toute particulière. En effet, en cette année martinienne, une cuvée spéciale Saint-Martin sera vendue aux enchères. Un événement exceptionnel que nos viticulteurs préparent avec beaucoup de soin.

Le vignoble de Montlouis, ce sont d'abord 450 hectares, situés en une vallée de vigne, le terroir exceptionnel des vignobles de l'AOC Montlouis, à cheval sur les communes de Saint-Martin-le-Beau, Lussault-sur-Loire, sans oublier le petit hamon de Lussault - abritent une culture de vignes de domaines viticoles, des domaines qui ont su évoluer dans une méthode de vinification et de culture de la vigne, tout en préservant leur caractère familial et leur attachement.

Le vignoble de Montlouis, ce sont également, et plus particulièrement à la renommée de l'AOC Montlouis, qualité, diversité, originalité, terroir d'exception, des vins que nous espérons voir de plus en plus demandés par les amateurs de bons vins, et ce plus en plus, reconnue et renommée par les visiteurs et clients. C'est la juste récompense du travail de nos viticulteurs, ardents défenseurs de leur terroir et d'une certaine idée de l'excellence.

► **RESPECT DU TERROIR ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Tout d'abord au respect de l'environnement, les viticulteurs de l'AOC Montlouis sont très passionnés. Avec pour unique cépage le Chénin - le seul autorisé sur l'appellation - ils savent tirer le meilleur de leur terroir pour le porter jusqu'à nous.

► **UNE DIVERSITÉ TRÈS APPRÉCIÉE**

Parfait exemple des différents niveaux de maturité qui existent à des degrés de vins d'exception, ce cépage peut donner à la fois des blancs secs, moelleux, voire légèrement sur certains millésimes ou selon les vites des viticulteurs. Également, utilisé pour la production de vins effervescents, dont le succès est grandissant - ce cépage contribue

Les vigneronns de St-Martin

DIÉRIE AVENET

49 rue de Montlouis

PATRIE BENOIT

3 rue des Jardins

FREDERIC BERGER

33 rue de Châteauneuf

FRANCK BRETON

1 rue de la Résistance

VINCENT CHAUVEAU

4 rue de la Vigne

FREDERIC COURTEMANCHE

12 rue d'Arbale

CHRISTIAN DUPONT

1 rue de la Vigne, Cagné

EARL JEAN

ET CHRISTOPHE GUESTALT

3 rue de la Vallée de Bourdeaux

EARL ALAIN JOUIN ET FILS

34 rue de Châteauneuf

EARL BENOIT ET ALIE MERIS

Navy, 61 rue de Bourdeaux

OLIVIER FLAMAND

11 rue d'Arbale

CHRISTIAN GALLIOT

17 rue des Fours, Cagné

PHILIPPE GALLIOT

7 rue de la Vigne

JEAN-PAUL HABERT

3 mouze des Hayes

ALAIN LELARGE

26 rue d'Arbale

THÉRIE MOSEY

8 rue des Vignes

JEAN-MARIE MOYER

71 rue de la Vigne, Cagné

SCOT CLAU DU PORTIEU

Le Buis

FRANCK SIMIER

71 rue de Châteauneuf

GILLES WEDLEY

1 rue des Sables

CLUVÉE SAINT-MARTIN

Un symbole fort de partage et de solidarité



Les vendanges de la cuvée Saint-Martin ont eu lieu le 26 septembre 2015 en présence de la nouvelle et ancienne génération de vigneronns. 13 hl de jus de raisin, provenant de 40 domaines viticoles de l'appellation, ont été récoltés. Pour l'heure, cette cuvée est en vinification. L'association des Jeunes Vignerons et le syndicat des vins travaillent actuellement à l'organisation d'une vente aux enchères (date et lieu seront communiqués prochainement). Une partie de l'argent récolté servira à la reconstruction de l'église de Saint-Martin-le-Beau. Cet événement fera partie du calendrier des Fêtes de Saint-Martin, faisant de cette cuvée le symbole fort de partage et de la solidarité, toutes générations et domaines confondus.

Retrouvez l'AOC Montlouis sur www.vinsmontlouis Loire.fr