walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine Antoine SANZAY, Saumur-Champigny LES POYEUX 2020 magnum

150 cl magnum Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



La note by Christian Walter

94-95/100

Vigneron brillant, Antoine Sanzay s'impose en quelques années comme une référence majeure de l'appellation Saumur-Champigny. Vigneron reconnu des initiés, Antoine Sanzay produit des vins à son image : des vins sans esbroufe, ciselés et précis. Le domaine est établi sur le terroir en appellation Saumur-Champigny, à proximité du domaines des Roches Neuves dans la Vallée de la Loire. Il possède également 4 hectares de l'un des plus beaux terroirs de la région : Les Poyeux, célèbre terroir du Clos Rougeard. Antoine produit des vins en adéquation avec sa philosophie : il passe du conventionnel au bio, il veut des sols aérés et vivants, de toutes petites doses de cuivre appliquées pour accompagner la croissance de la plante. Des interventions minimales, pas de levurage, du soufre au millimètre. Il veut que ses vins aient de la tenue, il veut que ça ''claque''.

Ce domaine de 11,60 hectares, cultivé en bio, monte en puissance d'autant qu'Antoine Sanzay récupère peu à peu la totalité des vignes familiales. Les millésimes gagnent en raffinement dans la pureté du fruit, grâce à un élevage qui marque moins les vins. Très accessible, la cuvée domaine se boit à la régalade. Les Terres-Rouges développent des accents à la fois floraux et épicés sur une structure bien concentrée. La cuvée des Poyeux, qui existe depuis 2011, est un vin assez intense et élevé sous bois, certainement l'une des plus belles de l'appellation. Ce domaine apprécié des amateurs est l'une des belles adresses de la région, l'assurance de la meilleure expression de ces terroirs au meilleur prix. Laissez-vous tenter ! (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Le domaine Antoine Sanzay est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 1*/3 à la Revue des Vins de France (star en devenir et production de bon niveau). Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Sanzay Antoine (Saumur-Champigny)

Jeune vigneron brillant, Antoine Sanzay s'impose en quelques années comme une référence majeure de

l'appellation Saumur-Champigny. Antoine reprend fin 1999 le vignoble de ses grands parents qui livraient leurs récoltes aux coopératives. Les vignes du domaine Antoine Sanzay sont cultivées sur le terroir des Poyeux, bénéficiant d'une excellente réputation pour ses Saumur-Champigny. Très vite, il décide de vinifier lui-même ses raisins, convaincu qu'il pourra produire des vins remarquables sur ce terroir magnifique : 11 ha de vignes plantées sur des sols siliceux-calcaires et argilo-calcaire, à proximité de la Loire, ce qui garantit une bonne régulation des contrastes thermiques.

Vigneron discret, mais reconnu des initiés, Antoine Sanzay produit des vins à son image : des vins sans esbroufe, ciselés et précis. Le domaine est établi sur le terroir en appellation Saumur-Champigny, dans la Vallée de la Loire. Antoine produit des vins en adéquation avec sa philosophie : il passe du conventionnel au bio, il veut des sols aérés et vivants, de toutes petites doses de cuivre appliquées pour accompagner la croissance de la plante. Des interventions minimales, pas de levurage, du soufre au millimètre. Il veut que ses vins aient de la tenue, il veut que ça ''claque''.

Il observe ses vignes, son climat et prend conseil auprès de ses amis vignerons (Nady Foucault entre autres). Antoine est notamment propriétaire de 4 hectares du magnifique terroir des Poyeux, célèbre terroir du Clos Rougeard !

Il adapte le travail des sols aux les conditions climatiques du millésime. Il accompagne ses jus, cherchant toujours à exprimer le meilleur de son terroir exceptionnel. ''Je veux que chaque vin soit la juste photo de l'année'' déclarait-il récemment.

Toute cette exigence paie. Ses récents crus combinent force, fraîcheur et finesse. Les vins d'Antoine Sanzay séduisent par leurs raffinements olfactifs, et leurs textures onctueuses, équilibrés avec des trame à l'acidité mûre. Ils peuvent se déguster immédiatement, ou être réservés pour des plaisirs futurs...

Le vin

Les Poyeux un terroir de deux hectares orientés sud / sud-est, sol argilo-calcaire, voisin des sables du Clos Rougeard, dont les vignes ont 50 ans en moyenne. La sélection est drastique, l'élevage de 16 à 18 mois en fûts de 3-4 vins, puis en cuve, pour les lier. Les Poyeux allie puissance, équilibre, fruit vibrant, finesse des tanins, et surtout un côté juteux, sanguin.

Un Poyeux haut de gamme avec une intensité tannique juteuse et poivrée et des franges florales pour agrémenter la finale. (Bettane & Desseauve, millésime 2020, noté 95/100)

Toucher de tanins exceptionnel, bouche concentrée, raffinée, et profonde, ce disciple des frères Foucault fait plaisir sur ce millésime à ses mentors. Coureur de fond, avec un joli binôme densité-vivacité. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Antoine Sanzay cultive ses 28 hectares selon un mode d'agriculture bio. Les vins du domaine brillent par leur finesse et leur fraîcheur et gagnent en élégance de texture sur les derniers millésimes. La cuvée domaine se boit à la régalade. Les terres-rouges développent des accents floraux et épicés sur une structure concentrée. La cuvée des poyeux est l'une des plus belles de l'appellation. Les blancs gagnent en précision. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Formé au lycée de Montreuil-Bellay, Antoine Sanzay a repris le vignoble de ses grands-parents coopérateurs à la cave de Saint-Cyr-en-Bourg. Installé en 1999, il a livré lui aussi durant trois années toute sa vendange à la coopération, avant de se lancer en vinifiant petit à petit les vignes du domaine (vignoble enherbé et cultivé sous le rang). Son potentiel est enviable, avec notamment 4 hectares sur le cru Les Poyeux. "Mon grand-père s'étonne de voir son petit-fils recultiver ses terres, comme avant-guerre ; moi, je veux lui prouver qu'il peut me faire confiance", explique-t-il. Les derniers millésimes offrent

davantage de justesse dans les élevages et dans l'expression du fruit ; le blanc s'affirme comme un des meilleurs de la nouvelle école des chenins saumurois.

Les vins : derrière une réduction généreuse à l'ouverture, Les Salles Martin 2019 s'ouvre avec une belle étoffe énergique, un chenin mûr et dynamique. Les Essarts 2019 se montre plus posé avec une enveloppe généreuse et goûteuse, sculptée par une fraîcheur crayeuse svelte. Deux beaux chenins ambitieux pour la table. Nous apprécions les matières franches des rouges qui méritent toutefois d'être affinées et abouties en élevage. Le Saumur-Champigny 2019 nous enchante par sa spontanéité juteuse. De bonne concentration, un peu rustique, La Haye Dampierre 2019 est marqué par une forte réduction qui mérite un passage en carafe. Des notes florales (part de vinification en grappes entières) apportent un côté plus aérien à Terres Rouges, sans lui ôter sa trame serrée. Les Salles Martin 2019 se montre bien plus délié avec une sève revigorante pour la garde et la table. Les Poyeux 2018 montre un fond de vin fin mais marqué par une animalité entêtante. (RVF, star en devenir et production de bon niveau, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 95/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **Terroir :** Argilo-calcaire sur turonien. Exposition Sud-Sud Ouest
- **Vignoble :** Porte greffe 101-14, âge des vignes 55 ans, rendement 40hl/Ha, taille guyot simple, éclaircissage manuel
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Cuves béton avec thermorégulation, fermentation 30 jours
- **Elevage :** Recherche d'affinage complexifié par un élevage long en fût de chêne, en foudre et barriques de 4 et 5 vins, jusqu'à 23 mois.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** viandes grillées, filet mignon