

Château YVONNE, Saumur Blanc "LE GORY" 2019

75cl Blanc Loire AOC Saumur



La note by Christian Walter

95/100

Avec son sol calcaire et son climat particulier, le plus chaud des alentours, Saumur-Champigny livre des cabernets francs concentrés qui ont une bonne aptitude au vieillissement. Château YVONNE, fait partie du trio de tête des meilleurs vignerons du Saumurois avec le réputé Clos Rougeard, et Thierry Germain au domaine des [Roches Neuves](#).

Cette magnifique propriété des terroirs froids de Parnay a connu plusieurs amours, Françoise Foucault puis Bernard Pontonnier, avant que Mathieu Vallée ne s'en entiche en 2007. Cet enfant de Saint-Nicolas-de-Bourgueil (il est le frère de Gérard, du domaine de la Cotelleraie) bénéficie d'un vignoble cultivé en bio depuis 1997. Au fil des années, ce vigneron intuitif appréhende ses vignes, plantées sur des sables éoliens et des tuffeaux. Le style historique des rouges, qui étaient élevés intégralement en fût neuf jusqu'en 2004, change. Ils patientent aujourd'hui entre 12 et 24 mois en barrique (10 % de bois neuf) puis en cuve bois. Le Beaumeray (parcelle de vignes de 60 ans plantées sur sables éoliens) est devenu un grand classique, que tout amateur de cabernet franc doit avoir dans sa cave. Jamais les vins n'ont atteint un tel raffinement et un éclat sensible du fruit. Un domaine en pleine forme. (RVF)

Le Château Yvonne est noté 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Château Yvonne est en agriculture biologique depuis 1997. Le lien entre la terre et la vigne y est préservé : un écosystème s'est développé au cours de ces années à l'abri des invasions chimiques. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Yvonne (Saumur-Champigny)

Château Yvonne, un lieu de vin depuis des siècles. Il se trouve au cœur du village de Parnay, à quelques pas de la Loire. Le village de Parnay est dédié à la vigne depuis le moyen âge grâce à l'essor de l'abbaye de Fontevraud. Le logis du XVIème siècle reste mystérieux jus qu'à la révolution. En 1813, un vigneron y demeure et une succession de vignerons lui feront suite. En 1997, un couple de passionnés Yvonne et Jean-François Lamunière s'y installent et recréent le vignoble avec l'aide de Françoise Foucault. Le lieu est baptisé "Château Yvonne". En 2007, Mathieu Vallée reprend le domaine. Il garde le nom de Château Yvonne en hommage au travail titanesque de ces passionnés.

En 2007, Mathieu Vallée reprend le domaine. Il garde le nom de Château Yvonne en hommage au travail

titanesque de ces passionnés. L'Histoire de Château Yvonne se renouvelle... Fils de vigneron, j'ai grandi sur la rive droite de la Loire, à St Nicolas de Bourgueil.

Tailler, plier, décavaillonner, ébourgeonner, palisser, passer les brins, effeuiller, vendanger : autant de gestes que je dois à mon père. Il m'a enseigné le rythme de la vigne, et le rythme du geste. Château Yvonne est en agriculture biologique depuis 1997. Le lien entre la terre et la vigne y est préservé : un écosystème s'est développé au cours de ces années à l'abri des invasions chimiques. Le travail du sol en est la première clé : les racines creusent dans les profondeurs de nos sols calcaires et amènent de la tension et de la personnalité à nos vins. La variété de la faune et la flore est la deuxième clé : ceci permet de ne jamais utiliser d'insecticides avec l'aide des auxiliaires c'est-à-dire tous ces insectes amis qui limitent les ravageurs. Les préparations de plante à base d'ortie et de prêle protègent ces amis.

Mathieu Vallée pratique des tailles différentes sur les vignes de chenin blanc suivant l'âge, la vigueur et l'histoire de la parcelle. Touche par touche, les gestes évoluent. Chaque parcelle devient une personne avec ses hauts, ses bas, ses forces et ses faiblesses. Chaque millésime a ses singularités. La vigne nous parle, à nous le l'écouter. Ce chemin prend du temps mais il permet à chaque vendange d'être récompensé. Lors d'une année sèche, j'enroule les vignes pour préserver le feuillage.

Les vendanges, c'est en effet, le trait d'union entre le travail à la vigne et le travail à la cave, les muscles et le cerveau. Les vendanges se sont toujours faites à la main : le matin pour les chenins pour préserver fraîcheur et arômes, pour les cabernets francs, l'équipe est plus grande car il faut cueillir vite dès que la maturité est arrivée. C'est dans le tuffeau, la roche symbole de Loire, que tout se passe. Plus qu'une cave, c'est une grotte qui abrite les cuves, les foudres et les barriques. Comme pour la vigne, Château Yvonne va à l'encontre de cette école interventionniste qui a créé des vins artificiels. Les levures ? Ce sont celles présentes sur les raisins ou dans la cave. Il n'y a pas de secret, il y a seulement des élevages longs en cave qui font des vins pleins et équilibrés et puis le travail à la vigne qui donne une acidité protectrice. Toutes les cuvées sont élevées en barriques ou cuve bois. C'est le bois qui patine les aspérités du vin, lui donne cette dimension supplémentaire qu'on devine et qu'on recherche.

Le vin

Une touche terne au nez s'estompe pour laisser place à un vin magnifique d'intensité, une densité en extraits secs. Très beau raffinement de texture et une persistance rayonnante où la sensation saline évoque le tuffeau. Déjà séduisant, il évoluera admirablement quinze ans et au-delà. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Cette magnifique propriété des terroirs froids de Parnay a connu plusieurs amours, Françoise Foucault puis Bernard Pontonnier, avant que Mathieu Vallée ne s'en entiche en 2007. Cet enfant de Saint-Nicolas-de-Bourgueil (il est le frère de Gérald, du domaine de la Cotelleraie) bénéficie d'un vignoble cultivé en bio depuis 1997. Au fil des années, ce vigneron intuitif appréhende ses vignes, plantées sur des sables éoliens et des tuffeaux. Le style historique des rouges, qui étaient élevés intégralement en fût neuf jusqu'en 2004, change. Ils patientent aujourd'hui entre 12 et 24 mois en barrique (10 % de bois neuf) puis en cuve bois. Le Beaumeray (parcelle de vignes de 60 ans plantées sur sables éoliens) est devenu un grand classique, que tout amateur de cabernet franc doit avoir dans sa cave. Jamais les vins n'ont atteint un tel raffinement et un éclat sensible du fruit. Un domaine en pleine forme.

Les vins : un bouquet éclatant de fruit parfume La Folie 2020, un cabernet joyeux sans excès de puissance, et doté d'une chair croquante élégante. Nous sommes subjugués par l'élégance et la réserve du 2018, un millésime solaire dompté avec brio. Superbe finale crayeuse persistante. Un vin taillé pour une garde paisible de plus de quinze ans. Le Beaumeray 2018 pousse plus loin l'intensité de saveurs et la profondeur aromatique froide si chère aux amoureux de cabernet ligérien. Un vin rayonnant et paré pour traverser le temps. N'hésitez pas à ouvrir les blancs à l'avance pour laisser jaillir leur trame

cristalline, transpirant le tuffeau. Un 2019 nuancé, à la fois crayeux et floral, avec une finale rebondissant sur une salinité revigorante. Une grande expression saumuroise. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Mathieu Vallée, cultive ses 11 hectares en bio depuis son installation en 2007. Ses cuvées sont issues des terroirs froids du secteur de Parnay. Elles se sont affinées sur les derniers millésimes au niveau aromatique. Avec le millésime 2014, on assiste à un tournant salubre. Le Beaumeray constitue l'un des plus beaux rouges de la Loire, justifiant son prix d'une quarantaine d'euros : on aime sa plénitude en bouche qui s'appuie sur un fruité pur, soutenu par une expression crayeuse du cabernet franc sur tuffeau tout en délicatesse. Les autres cuvées suivent la même direction ne recherchant pas la puissance à tout prix. Leur point commun est la fraîcheur revigorante de leurs finales. La-folie est à déguster plus jeune, sur sa gourmandise. Les saumurs blancs, domaine et Gory, sont désormais plus épurés grâce à un élevage mieux adapté. Une adresse sûre et un accueil sympathique. (Bettane & Desseauve, production sérieuse et recommandable, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% chenin
- **Appellation principale** : AOC Saumur
- **Terroir** : Argilo calcaire sur calcaire turonien dit "Tuffeau". 8 parcelles sur Parnay, Turquant et Montsoreau en bordure de Loire.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse