

Château YVONNE 2024 magnum - Saumur blanc

150 cl magnum Blanc Loire AOC Saumur



La note by Christian Walter

93/100

Château Yvonne - Domaine Mathieu Vallée

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.

Un domaine engagé dans l'agriculture biologique

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. L'une des particularités de Château Yvonne est la diversité de ses sols. Le tuffeau, calcaire emblématique de la Loire, domine notamment les coteaux de Parnay, Turquant et Montsoreau. Cette roche joue un rôle important dans la gestion de l'eau et donne aux vins une dimension minérale et une fraîcheur caractéristiques.

En résumé

Château Yvonne est noté 3* à la RVF (ce domaine représente l'élite du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par de grands vignerons). Château Yvonne est un domaine de Saumur reconnu pour ses Cabernet Franc et Chenin, son parcellaire calcaire et tuffeau, son travail en agriculture biologique, et une approche de vigneron qui privilégie la précision, la fraîcheur et l'expression des terroirs. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Yvonne (Saumur-Champigny)

Le vin

Au nez, Yvonne blanc a des notes citronnées légèrement tilleul. En bouche, la structure est ample à l'attaque avec des arômes de fruits blancs. Puis l'acidité et une belle amertume prolongent le vin, lui confiant une belle minéralité. De belles notes de citron et de miel et légèrement grillées complètent la fin de bouche.

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, élevés intégralement en fûts neufs jusqu'en 2004, change. Ils patientent aujourd'hui entre 12 et 24 mois en barriques (10 % de bois neuf) puis en cuves bois. Le Beaumeray (parcelle de vignes de 60 ans plantées sur sables éoliens) est devenu un classique que tout amateur de cabernet franc doit avoir dans sa cave, probablement le plus de Loire du moment ! Jamais les vins n'ont atteint un tel raffinement, un tel éclat sensible du fruit, valant au domaine la troisième étoile décernée l'année dernière.

Les vins : de ce millésime 2024 très difficile, les vignerons ont tiré un blanc svelte, presque filiforme cette année, mais toujours signé par cette salinité éclatante en finale si particulière au tuffeau. Les Arbres — vignes de 70 ans du lieu-dit Trézellères, élevé en amphore de grès — s'affirme avec élan et délicatesse : un beau blanc tout en nuance. Côté rouges, délicieuse expression poivrée et grenadine du pineau d'aunis, hyperdynamique et croquant, faible en alcool (11 degrés). En cabernet franc, La Folie se montre en demi-corps, franc et direct. Le saumur-champigny 2023 s'en sort avec davantage de panache : un équilibre très gracieux du cabernet franc, entre floralité, tendresse et finesse. Acmé avec Le Beaumeray 2022, phénoménal de concentration et de dépouillement, pour exprimer cette race si particulière puisée dans le tuffeau. (RVF, ce domaine représente l'élite du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par de grands vignerons, noté 3*)

Caractéristiques

- **note RVF** : 93/100
- **Cépage** : 100% chenin
- **Terroir** : Argilo calcaire sur calcaire turonien dit "Tuffeau", 8 parcelles sur Parnay, Turquant et Montsoreau en bordure de Loire.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Viticulture** : Travail du sol manuel, pas de désherbage chimique, pas de produit de synthèse, certification Ecocert depuis 1997
- **Vinification** : Pressurage de 3 heures puis Débourbage 1 à 2 nuits en cuve. Fermentation en barrique sans levurage jusqu'au printemps.
- **Elevage** : Elevage 15 mois au total, 3/4 en barriques de 225l dont 20% de neuves et 1/4 en amphore de grès de 500 litres pendant 12 mois sur lie de fermentation, puis 3 mois en cuve avant mise en bouteille, pas de bâtonnage.
- **Millésime** : 2024
- **Consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 12,5% vol.

- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Seul, il n'a pas besoin d'être accompagné. Il sera l'ami des poissons en sauce, des St Jacques toastées voire en fin de repas d'un cantal vieux ou d'un Ste Maure bien affiné