walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château YVONNE 2023 - Saumur Champigny

75 cl Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

94-95/100

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.

Château Yvonne : un domaine de Saumur engagé en agriculture biologique
La viticulture biologique, pratiquée sur le domaine depuis 1997, s'inscrit au cœur de l'identité de Château Yvonne. Le travail de la vigne vise à préserver l'équilibre des sols et à accompagner l'expression des différents terroirs. La recherche de précision se poursuit au chai, avec des élevages adaptés au caractère des vins et une utilisation mesurée du bois. L'objectif est de préserver l'éclat du fruit, la fraîcheur et l'identité parcellaire plutôt que de masquer le vin sous des notes boisées. Cette philosophie fait de Château Yvonne une adresse incontournable pour les amateurs de grands vins de Saumur, de Cabernet Franc élégant et de Chenin de terroir.

Des terroirs de tuffeau et de sables éoliens
Présent sur les coteaux de Parnay et des communes voisines, le tuffeau contribue à la gestion de l'eau dans le sol et participe à l'expression de vins frais, équilibrés et nuancés. Associés aux sables éoliens, ces terroirs offrent des conditions favorables à une expression subtile du Cabernet Franc et du Chenin. Cette diversité permet au domaine de proposer des cuvées qui mettent en valeur la richesse des terroirs de Saumur, entre finesse aromatique, fraîcheur et profondeur.

Château Yvonne : une référence des grands vins de Loire
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

Notes de cerises, de framboises et un fumé incomparable, la bouche est salivante avec toujours le côté crayeux et frais.

Nous sommes subjugués par l'élégance et la réserve du 2018, un millésime solaire dompté avec brio. Superbe finale crayeuse persistante de ce cabernet franc taillé pour une garde paisible de plus de quinze ans. (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, 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 Trézellières, 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 :** 94/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **Terroir :** Argilo calcaire sur Tuffeau
- **Vignoble :** Âge des vignes de 15 à 50 ans
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Viticulture :** Travail du sol manuel, pas de désherbage chimique, pas de produit de synthèse, certification Ecocert depuis 1997.
- **Vinification :** Récolte manuelle en caisse, macération en cuve sans levurage 4 semaines, pas de thermorégulation, fermentation malolactique et elevage en cave troglodyte, 12 mois en barriques dont 20% de neuves, 6 mois en foudre bois et 3 mois en cuve béton.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Carafé, il accompagnera une caille rotie accompagné de haricots verts, un rôti de veau avec un sauté de pomme de terre. Il est le compagnon idéal de fin de repas, sur un neufchatel ou un brie de Meaux.