

Château YVONNE 2023 - Saumur Champigny

75 cl Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



La note by Christian Walter

94+/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

Yvonne 2023 est un vin remarquable de par son bouquet floral teinté de fruits rouge. La densité du millésime s'exprime pleinement en bouche avec un équilibre harmonieux entre fraîcheur et longueur.

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 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, 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** : 94/100
- **Cépage** : 100% cabernet franc
- **Terroir** : Argilo calcaire sur calcaire turonien dit "Tuffeau". 3 parcelles sur Parnay : Les Pierres Blanches, une partie du Beaumeray , et le Bourreau. 1 parcelle sur Turquant : "Château Gaillard".
- **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, rendements 39hl/ha, fermentation malolactique et élevage en cave troglodyte, 12 mois en barriques dont 20% de neuves puis 12 mois en cuve béton.
- **Millésime** : 2023
- **Consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafé 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.