

## Domaine Antoine SANZAY, Saumur-Champigny 2015

75cl Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



### La note by Christian Walter

**90/100**

Superbe millésime 2015, un Saumur-Champigny mûr, frais et gourmand se rapprochant des meilleurs crus ; une cuvée exceptionnelle à ce prix ! Les Salles Martin, laissez vous surprendre par ce blanc 100% chenin au profil extraverti, de beaux fruits et des notes grillées. Les Poyeux un terroir de quatre hectares orientés sud / sud-est, sol argilo-calcaire, voisin des sables du Clos Rougeard, ce vin offre un potentiel de garde exceptionnel.

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 vigneron (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

2015 est un saumur champigny gourmand, croquant, juteux, souple, onctueux, doté d'une belle structure élégante, fraîche et minérale; finale légèrement tannique persistante et épicée.

Un cabernet-franc plutôt sanguin et vigoureux même après un an de bouteille. Servez le à table pour mettre en valeur une belle viande rouge. (RVF)

## La presse spécialisée en parle

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)

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 chemins saumurois. La première étoile, accordée cette année, est amplement méritée.

Les vins : les blancs domptent magnifiquement le solaire millésime 2018 avec une finesse et un éclat de fruit calcaire très stimulants. Les rouges ont bien progressé, avec une sincérité affirmée et des matières plus fines. Le rouge 2018 est un modèle de Saumur-Champigny charmeur et bien fruité. Les 2017 entrent dans une phase d'austérité mais sont bien construits pour évoluer avec énergie, sans esbroufe d'élevage. Les Poyeux s'affirmera dans le temps avec une sève élancée. Bravo ! (RVF, production de bon niveau, noté 1\*/3)

## Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 15,5/20
- **Cépage** : 100% cabernet franc
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2017 et 2025
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : viandes grillées, filet mignon