

Château YVONNE, Saumur-Champigny "CHÂTEAU YVONNE" 2016

Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



La note by Christian Walter

93-94/100

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 vigneron du Saumurois avec le réputé Clos Rougeard, et Thierry Germain avec le Domaine des Roches Neuves. Avec Walter-Wine.com découvrez les grands vins de Château Yvonne !

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 vigneron 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

Avec son sol calcaire et son climat particulier, le plus chaud des alentours, cette appellation de rouges exclusivement livre des cabernets francs concentrés qui ont une bonne aptitude au vieillissement. L'archétype des grands cabernets du Saumurois à la fine touche sauvage, à la délicate sensation de végétal. Une vitalité incroyable. L'allonge crayeuse s'affirmera avec le temps. (RVF, millésime 2016, noté 17,0/20)

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 les 11,8 ha de vignes, sur sables éoliens et tuffeaux. Le style historique des rouges, qui étaient élevés intégralement en fûts neufs jusqu'en 2004, change. Ils patientent aujourd'hui entre 12 et 24 mois en barrique (10 % de bois neuf) puis en cuve bois. Depuis le millésime 2014, les vins atteignent un niveau remarquable et sont débarrassés des réductions que nous leur reprochions dans la jeunesse. 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. La progression impressionnante des derniers millésimes nous encourage à décerner la deuxième étoile au domaine cette année.

Les vins : depuis le premier millésime de Mathieu Vallée, en 2007, les vins n'ont jamais atteint un tel niveau d'éclat et de raffinement. Les saumurs blancs 2016 se sont épurés en exprimant une sensation plus proche de leur sol de tuffeaux. Dès le tonique L'île Quatre Sous et La Folie, plein de vitalité, les saveurs fraîches annoncent des rouges de haute volée. Le saumur-champigny est magnifiquement floral, avec la fine touche de rognon classique des grands cabernets francs dénués de tout artifice. Un grand vin de garde. Le Beaumeray 2015 nous fait voyager dans la quintessence du cabernet. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2/3)

Mathieu Vallée a maintenant bien pris ses marques au château Yvonne, un domaine de 11 hectares qui cultive blancs et rouges, respectivement en Saumur et Saumur-Champigny. Les vignes sont conduites en bio et font l'objet de soins attentifs. Le blanc et le rouge sont vinifiés et élevés en barriques, ils passent ensuite en cuve pour une mise en bouteille sans filtration. Le blanc est très gras, parfois luxueusement élevé en fûts. Le rouge ne recherche jamais la puissance à tout prix. Leur point commun est la fraîcheur revigorante de leurs finales. Le rouge la-folie est à déguster plus jeune, sur le fruit. (Bettane & Desseave, production sérieuse et recommandable, noté 2/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : 100% cabernet franc
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2028
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse