

Le Cabernet Franc

Au fil des Vins du Val de Loire.

- Le cépage **Cabernet Franc** serait originaire du Pays Basque Espagnol.

Dès le I^{er} siècle, les écrits romains de Pline, Strabon et Columelle évoquent la présence d'une variété ampélographique près Burdigala : le **Biturica**. Il est aujourd'hui admis que ce **Biturica** est le cabernet franc ou son proche ancêtre. Les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle le diffuseront dans l'ensemble du Sud-ouest de la France.

Ce n'est qu'au XII^{ème} siècle que le Cabernet Franc débute son implantation dans les vignobles du Val de Loire. En effet, en 1152, Henri II de Plantagenêt, Comte d'Anjou, du Maine et de Touraine, épouse Aliénor d'Aquitaine et accède en 1154 au trône d'Angleterre. Cette union aurait permis au cépage Cabernet Franc de quitter la Guyenne pour le Val de Loire. Il va par ailleurs y être rebaptisé **Breton**. Deux origines sont possibles quant à cette nouvelle dénomination. La première serait liée à l'union d'Henri II d'Angleterre avec Aliénor d'Aquitaine, qui permet l'introduction du cépage en transitant par Nantes, alors capitale de la Bretagne. La seconde daterait du XVII^{ème} siècle. Richelieu confie à l'Abbé Breton, officiant à Fontevraud, la mission de replanter la région en Cabernet. Il acquiert en Guyenne des plants de **Cabernet Franc** qu'il replante autour de l'Abbaye. Depuis lors, ce cépage s'est fait localement appelé "**Breton**" (cette dénomination est peut-être aussi liée à la transition de ce cépage par Nantes).

Dès lors, le **Cabernet Franc** va devenir le cépage des vins rouges de l'Anjou, du Saumurois et de la Touraine.

- La **Cabernet Franc** est le 10^{ème} cépage planté en France, le 3^{ème} du Bordelais. Il représente 45 000 Ha dans le monde, dont 36 000 Ha en France, avec 50% en Gironde. Il est utilisé comme cépage d'assemblage dans le vignoble Bordelais, essentiellement sur la rive droite. Le Château Cheval Blanc, en Saint-Emilion Grand Cru, le vinifie à hauteur de 60%.

C'est dans les vignobles du Val de Loire qu'il s'exprime dans son intégralité. On le retrouve majoritaire ou à 100% dans les AOC suivantes : Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saumur, Saumur Champigny, Anjou, Anjou-Villages.

C'est pourquoi la découverte du Cabernet Franc va s'effectuer autour ces appellations.

- Cette variété ampélographique possède des grappes moyennes, composées de petites baies. Elle est peu exigeante quant aux sols. Pour une production qualitative, le rendement doit être réduit et le SO4 (souffre) limité. Le **Cabernet Franc** produit des vins qualitatifs, parfumés et possédant une certaine structure tannique.

AOC ANJOU-VILLAGES

• Les Comtes d'Anjou et les autorités catholiques (Bénédictins et Augustins) ont fortement contribué au développement de ce vignoble. Grâce à eux, les vins d'Anjou sont introduits à la Cour de France.

1532 : François I^{er} instaure une taxe entre l'Anjou et la Bretagne. Les vins doivent passer l'épreuve de la taxe.

XVII^{ème} siècle : Les Hollandais recherchent des vins d'Anjou en quantité et moins fort. Le vignoble se met à produire des vins de table.

Révolution Industrielle : Le chemin de fer et les voies de communications se développent. Les vins d'Anjou entrent en concurrence avec les vins du Sud.

Phylloxéra : 1860, le vignoble est ravagé, réimplantation de cépages de qualités supérieures. Le **Cabernet Franc** conforte sa place en Anjou.

1986 : Anjou-Villages obtient l'AOC, **Cabernet Franc** et Cabernet Sauvignon, élevage minimum d'un an. La commercialisation n'est possible qu'à partir du 15 septembre de l'année suivant celle de la récolte.

• Le climat est océanique tempéré, c'est-à-dire qu'il y a de faibles écarts entre les températures minimales et maximales. Il s'agit de la fameuse « Douceur Angevine ». Les vents dominants sont Sud-ouest, donc humides, mais freinés par le Mont Choletais et les Mauges, ce qui provoque un **effet de Foehn**. L'air est ainsi plus sec.

• Le sol est constitué de **schistes** (roches métamorphiques issues de l'ère primaire), issu du prolongement du Massif Armoricaire. Cf. *maçonnerie en ardoise du Château d'Angers*.

• Il s'agit d'un vin plus charpenté, plus intense et charnu qu'un Anjou. Un vin de garde.

Anjou Villages, *Domaine des Bleuces*

2005

Le Domaine s'étend sur 50 hectares qui donnent naissance, chaque année à 15 vins différents issus des cépages principaux : Cabernet Franc, Chenin et Grolleau.

De la vigne à la cave, le travail se fait dans un souci de respect de l'environnement, du terroir, d'authenticité et de qualité afin d'élaborer des vins les plus naturels possible qui expriment pleinement la diversification de nos terroirs. Une politique de travail proche de l'agriculture raisonnée.

Transmis de père en fille, le Domaine des Bleuces est un *vignoble féminin*. Dirigé par Inès RACAULT, le Domaine des Bleuces produit des vins élégants.

Cépages : 90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Dégustation : Vin d'une robe grenât intense, arômes de fruits noirs (mûres et cassis) et de réglisse, bouche puissante, ronde aux tanins délicats, belle longueur en bouche.

Service : Servir chambré autour de 18°C, il peut être carafé pour mieux s'exprimer

Accords mets-vins : Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges, volailles, gibiers à plumes (pigeonneau, perdreau, faisan) et à poils (chevreuil, biche, sanglier).

Garde : Il peut être consommé dès maintenant sur la matière ; si vous préférez les vins plus souples, vous pouvez le laisser vieillir jusqu'en 2017.



AOC SAUMUR CHAMPIGNY

- Le vignoble de Saumur Champigny est également très lié à l'histoire des Comtes d'Anjou. La dynastie des Plantagenêt et les ordres de Richelieu y ont favorisé l'implantation du **Cabernet Franc**. Le cardinal a inscrit définitivement l'encépagement de Saumur Champigny, notamment en confiant la plantation du « Breton » par l'abbé Breton. Cependant cette variété reste confidentielle. L'arrivée du Père Cristal dans le vignoble, par l'acquisition du Château de Parnay, va profondément implanter le Cabernet franc au sein du vignoble. Il porte ainsi les vins de Champigny hors de nos frontières. G. Clémenceau le nomma comme élément de notre civilisation.

- AOC en 1957.

- Le climat est océanique tempéré.

- Le toponyme « champagne », qui a donné **Champigny**, désigne une « vaste plaine crayeuse ». Cf. *Champagne, Petite & Grande Champagne (Cognac) et les champignonnières*. L'ensemble du vignoble est dispersé en îlots, sur des buttes de **tuffeau** (craie). Il s'agit d'une partie du Bassin Parisien, c'est-à-dire un plateau sédimentaire argilo-calcaire profond de l'ère Secondaire. Cf. *habitations troglodytes*.

- Les vins sont généralement fins, frais, fruités et parfois épicés. Vins pouvant être de garde selon les millésimes.

Saumur Champigny, *Château de Parnay*

2011

Le Château de Parnay a été repris en décembre 2006 par Mathias Levron et Régis Vincenot. Dès leur installation, ils ont su mettre à profit l'expérience acquise au Château Princé, en entreprenant de très gros efforts tant au niveau du vignoble (augmentation de la surface foliaire, palissage, maîtrise des rendements...) qu'au niveau du chai de vinification.

26 hectares situés dans l'aire d'appellation Saumur Champigny.

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : Cabernet Franc Vieilles Vignes

Vinification : Macération pré fermentaire de 3 jours à 15°C. Extraction douce et macération de 20 jours. Elevage en barrique pour 20 % de la cuvée.

Découverte sensorielle : La robe est rouge intense. Au nez, de superbes notes de fruits rouges bien mûrs, associés à la fraîcheur du terroir (menthe, épices...) forment un ensemble très harmonieux. La bouche est ample, soyeuse, très équilibrée, révélatrice de raisins de grande qualité. La longueur en bouche est exceptionnelle, et laisse augurer une très bonne aptitude au vieillissement.

Accords mets-vins : Le Saumur Champigny " Clos du Château " accompagnera à merveille : les charcuteries, les viandes blanches et rouges cuisinées et grillées, les fromages les plus fins.

Température de service : 16-18°C

Potentiel de garde : Ce vin évoluera tranquillement sur 5 à 8 ans. Il peut également être dégusté dès à présent



AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL & AOC BOURGUEIL

- La culture de la vigne remonte à l'époque romaine, mais c'est surtout autour de l'abbaye de Bourgueil, fondée en 990, qu'il se développe. Le Cabernet Franc y apparaît suite à l'union entre Henri II d'Angleterre et Aliénor d'Aquitaine. L'historique du vignoble est similaire à celui de l'Anjou et du Saumurois.

AOC Saint Nicolas de Bourgueil.

- Les sols sont profonds, et constitués de larges terrasses d'alluvions (sables et graviers). Un tiers du vignoble est situé sur la partie haute des coteaux, composés d'argilo-calcaire (tuffeau).

- Le climat est plus océanique qu'à Bourgueil, à cause de l'entrée maritime créée par le confluent de la Vienne et de la Loire.

- AOC 1937.

- Cépages : 90% Cabernet Franc **minimum**, 10 % Cabernet sauvignon **maximum**.

AOC Bourgueil.

- Deux sols existent sur cette aire d'appellation. Les graviers, qui donnent des vins plus légers, plus fruités et parfumés. Le tuffeau, qui fait des vins plus corsés, plus tanniques, de garde.

- AOC 1937.

- Cépages : 90% Cabernet Franc **minimum**, 10 % Cabernet sauvignon **maximum**.

Saint Nicolas de Bourgueil, *La Chevalerie*.

75 cl de Terroir 2011

" Voilà un vin bien typique de l'appellation, avec son bouquet exhalant des arômes fruités délicats. La couleur rubis est profonde. Les tanins souples et fondus offrent un vin tout en rondeur, à la finale dominée par d'élégantes notes de petits fruits rouges. Un vin de plaisir par excellence. "

Cépage : 100% cabernet franc

Terroir : Les vignes sont plantées en majorité sur des terrasses sablo-graveleuses typiques de l'appellation. Chaque zone bénéficie d'un suivi individuel afin d'être conduite puis vinifiée selon ses caractéristiques.

Age des vignes : 20 à 35 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Méthodes culturales :

Taille en guyot simple. Surface foliaire importante. Effeuilage. Ebourgeonnage rigoureux. Apport d'engrais organiques et enfouissement par travail du sol. Enherbement de l'inter-rang.

Vinification :

Egrappage à 100%. Réception de la vendange par gravité. Deux semaines de macération en cuves thermorégulées. Décuvage sans pompe. Filtration et mise en bouteilles par nos soins.

Service : Température 15-17°C

Accompagnement : Entrée chaude, charcuteries, volaille, fromage.



Bourgueil, *Domaine des Chesnaies*

Cuvée Prestige 2009

Terroir et "lieu dits" : Sols argilo calcaire, sur les coteaux plein sud de Beauvais, des Brunetières et des Bézards.

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Mode cultural : Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture.

Vinification : Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois du début à la fin. Fermentation alcoolique en cuve bois à tronc conique, avec pigeage et remontage. La macération a duré 20 jours. La fermentation malolactique est réalisée dans les foudres en chêne.

Élevage et mise en bouteille : Cette cuvée a été assemblée en mars 2011, après une légère filtration, elle a été mise en bouteille début avril.

Durée de conservation : On peut apprécier cette cuvée dès maintenant, ou la laisser se bonifier encore quelques dizaines années.

Dégustation : Le bouquet fin et élégant de cette cuvée mêle des senteurs de cassis et de mûrs à des notes plus douces d'épices. Le palais est riche, puissant et charpenté tout en restant caressant et soyeux avec une finale qui dure, qui dure...prête à donner la réplique à un ragoût de sanglier ou à un gigot d'agneau.

Accord mets et vins : Vin de caractère idéal sur les civets, viandes grillées, ou rôties.



Bourgueil, *Domaine des Chesnaies*

Cuvée Prestige 2000

Terroir et "lieu dits" : Sols argilo calcaire, sur les coteaux, plein sud de Beauvais, et sur le sol argilo-siliceux d'Ingrandes.

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Mode cultural : Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture.

Vinification : Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois du début à la fin. Fermentation alcoolique en cuve bois à tronc conique, avec pigeage et remontage. La macération a duré 18 jours. Malolactique en foudre de chêne. L'élevage du millésime 2000 dans les foudres a duré 24 mois.

Élevage et mise en bouteille : Cette cuvée a été assemblée en avril 2003 après une légère filtration, elle est mise en bouteille au mois de décembre 2003.

Durée de conservation : Grand vin de garde vous pourrez le savourer avec grand plaisir jusqu'en 2015.

Dégustation : Sa robe est profonde avec une nuance tuilée, ses arômes de fruits rouges confits sont accompagnés par des senteurs épicées et poivrées. Sa bouche onctueuse et douce témoigne d'un vin d'une grande maturité.

Accord mets et vins : Les viandes cuisinées à sauce ou les fromages mettrons en valeur ses arômes et sa finesse. Ce vin, en fait, s'accordera avec tous les plats épicés et relevés.



AOC CHINON

- La ville de Chinon est aujourd'hui considérée comme la capitale de la rabelaiserie et du tourisme bachique.

« **Beuvez tousjours, ne meurez jamais** », cette citation de Rabelais représente très bien la place du vignoble au sein du pays chinonais. L'histoire politique de chinon a par ailleurs, grandement favorisé le développement du vignoble. Henri II, comte d'Anjou devenu roi d'Angleterre en 1154, fait du château de Chinon une de ses résidences préférées. En 1205, après la conquête du château par Philippe-Auguste, la ville passe dans le domaine des rois Capétiens, qui continuent de venir y séjourner. Chinon est un lieu de séjour et de résidence privilégié des Rois de France.

- AOC en 1937.
- 92 % **vins rouges**, 6 % **vins rosés**, 2% **blancs**.
- Cépages : **Cabernet Franc**, Cabernet Sauvignon **10 % maximum**.

Chenin pour les blancs

- Le vignoble s'étale sur l'interfluve, en amont de la confluence entre la Vienne et la Loire, ainsi que sur la rive gauche de la Vienne, du Véron à l'Ile-Bouchard. L'AOC Chinon se situe entre 30 et 100 mètres d'altitude, sur des buttes calcaires et des terrasses alluvionnaires. Trois types de sols peuvent être identifiés : les **terrasses alluviales** des bords de la Vienne, composées de **sables et graviers (varennnes)**, les **coteaux et buttes calcaires (tuffeau jaune)**, et les **plateaux et buttes d'argiles à silex et de sables**.

- Les vins de varennnes sont frais, fruités et assez légers. Les vins de coteaux et plateaux d'argile à silex et de tuffeau sont généralement corsés, charpentés et complexes.

Chinon, *Château de la Bonnelière*.

RIVE GAUCHE 2011

La Conduite du vignoble.

L'ensemble du vignoble est maintenant tenu en agriculture biologique et certifié par Ecocert. Les sols sont travaillés et les vignes ne reçoivent aucun produit de synthèse. L'enherbement naturel est pratiqué sur les parcelles les plus vigoureuses. La taille pratiquée est en Guyot simple à 6+2 yeux. Les rendements recherchés sont autour de 55 hl par ha.



Le vin.

Encépagement : 100 % Cabernet Franc.

Situation : Bords de la rive gauche de la Vienne.

Sol : Sables et graviers.

Production Annuelle de 30.000 bouteilles.

Vinification et analyse.

Vendange manuelle, table de tri et remplissage de la cuve par gravité. Extraction lente sur 3 semaines. Très peu de remontages.

Acidité Totale : 3,5 g/l

PH : 3.60

Degré alcoolique : 12.5°

Commentaires de dégustation.

L'œil: Limpide et Brillant. Couleur rubis avec quelques reflets violacés.

Le nez : Très aromatique, agréable. Arômes de fruits rouges (framboise) et de violette.

La bouche : Tanins souples. Bonne présence en bouche.

Finale déjà harmonieuse.

Conseil. Se sert habituellement vers 14°.

Accompagne très bien les viandes grillées.

Chinon, *Château de La Grille*

2006

Les origines du château de la grille remontent au XV^{ème} et XVI^{ème}, il fut transformé et rénové au XIX^{ème} siècle par le marquis Gustave de Cougny, historien célèbre et avocat à Chinon, qui développe le domaine en érigeant une chapelle et des dépendances. Le domaine s'étend alors sur une centaine d'hectares, répartis en terre à blé, bois, pâturages et quelques vignes. C'est à cette époque, que le vin de La Grille devient une des références du chinonais pour sa qualité.

1951, Albert GOSSET issu d'une longue lignée de vignerons champenois (14 générations, depuis 1584), en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer une structure viti-vinicole de pointe. En 1995, le château et son domaine deviennent la propriété de Sylvie et Laurent GOSSET qui améliorent encore la qualité et la présentation des vins.

Depuis 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY-DUTOUR, vignerons à chinons. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir....et de toujours garantir des vins de qualité.



Millésime : 2006.

Superficie : 28 Ha.

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépage : Cabernet Franc (BRETON).

Age des vignes : moyenne de 40 ans.

Rendements : 40 Hl/Ha.

Vinification : Vendangé à la main, début à mi-octobre puis directement emmené au chai dans des petites caisses. Après égrappage, seuls les grains tombent, par gravité naturelle dans les cuves inox thermo-régulées et équipée d'un pigeage mécanique, qui permet une meilleure homogénéisation, extraction de la couleur, des arômes et des tanins, le contrôle des températures durant les fermentations. Après quelques semaines de macération, les vins sont séparés des marcs (peau, pépins et pulpes) avant la fermentation malolactique. Elevage 15 mois en barrique.

T°C de service : 16/17°C.

Conservation : aujourd'hui après quelques heures de carafe ou dans 10 ans.

Dégustation : Robe grenat profond. Nez confit, de fruits noirs, et de notes poivrées. Attaque franche, des tanins généreux. Bouche charnue et dense. Un vin puissant et racé aux notes noires. Finale assez longue sur la cerise, la mûre....

Mets & Vin : Viandes rouges, rognons, gibier.