

17 – LE SAUMUR BRUT

Le Saumur brut

Le Saumur brut a reçu l'**A.O.C. par décret du 31 décembre 1957**, actualisé en 1976.

Le Vignoble

Terre de tradition viticole connue depuis le Moyen-Age, le Saumurois devient à partir du 19ème siècle un centre privilégié pour l'élaboration de vins effervescents.

Le vignoble s'étend sur une superficie de 1 400 ha, localisé dans l'aire d'appellation de Saumur : 74 villages au coeur du Val de Loire.

La caractéristique du sous-sol est le tuffeau, pierre blanche et douce qui donne son harmonie à l'architecture du Saumurois.

La variabilité des sols et des climats nuancés (exposition, proximité ou non de la Loire) expliquent l'expression des différents cépages au sein de l'appellation.

Les cépages

Le Saumur brut est un assemblage des cépages suivants : Chenin blanc, cabernet france, chardonnay. Les autres cépages autorisés, mais en faible quantité, sont le Sauvignon, le cabernet sauvignon, le Gamay Noir, le Grolleau, le Pineau d'Aunis et le Pinot Noir.

La Production

La production annuelle tourne autour de 90 000 hl, dont environ 10 % en rosé.

La méthode d'élaboration

C'est la **méthode traditionnelle** qui est utilisée pour l'élaboration du Saumur Brut.

La première fermentation a lieu durant 8 à 15 jours dans des cuves où la température est maintenue entre 18° et 20° dans le but de garder les arômes.

Puis vient l'assemblage. Ensuite, le vin est mis en bouteille après adjonction d'une liqueur de tirage à base de sucre de canne et de levures.

La deuxième fermentation a eu lieu en bouteille, avant les étapes de remuage, de dégorgement et d'habillage.

La dégustation

Le Saumur brut développe un bouquet où se mêlent fruits blancs, pêche, acacia, miel, noisette et des notes de jasmin.

Ce vin est idéal à l'apéritif et accompagne parfaitement les poissons, viandes blanches et desserts. Il est à boire frais (entre 6° et 8°) dans des flûtes en forme de tulipe.