

JANVIER 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

JANVIER 2020 - MARCHÉ

CONSOMMATION À L'APÉRITIF

Si les distributeurs sont locomotives de cette appellation, les opérateurs ligériens contribuent également à sa dynamique. Orchidées Maisons de Vin indique avoir multiplié par deux les quantités de sa référence phare château la Varière.

RAYON BOISSONS – Château la Varière : Les coteaux-du-layon
Janvier 2020

JANVIER 2020 - CUVÉE

ANJOU

CHÂTEAU LA VARIÈRE 90/100

■ 🍷 Millésime 2018 : Robe rubis aux reflets pourpres, presque noire. Nez marqué par les fruits noirs et les notes épicées. Bouche tout en fraîcheur, sur les fruits, ample et généreuse. Finale aux tanins d'une grande finesse. Un millésime fort réussi.

7,00 EUR

<http://www.chateaulavariere.com>

Château La Varière

+33 2 41 91 22 64

ANJOU VILLAGES BRISSAC

CHÂTEAU LA VARIÈRE 92/100

■ 🍷 La Grande Chevalerie 2017 : Belle robe rubis foncé, reflets pourpres. Nez de fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices. Très légères touches végétales. Bouche robuste, ample, sur les fruits. Trame tannique

CHÂTEAU LA VARIÈRE 91/100

■ 🍷 La Chevalerie 2017 : Belle robe rouge rubis, reflets pourpres. Nez prometteur, mêlant fruits rouges et noirs, notes de mine de crayon. Bouche séduisante très expressive, sur le fruit, ronde, équilibrée encore ferme en finale. Une cuvée ambitieuse à attendre.

16,00 EUR

<http://www.chateaulavariere.com>

Château La Varière

+33 2 41 91 22 64

BONNEZEAUX

CHÂTEAU LA VARIÈRE 97/100

■ 🍷 Les Melleresses 2017 : Robe houblon, lumineuse. Nez charmeur de fruits rôtis, miel délicat, minéralité gourmande. Bouche d'une grande largeur. superbe équilibre entre le moelleux, la douceur, la fraîcheur, le tout encadrant un concerto aromatique d'une pureté rare. Sublime.

24,00 EUR

<http://www.chateaulavariere.com>

Château La Varière

+33 2 41 91 22 64

CHÂTEAU LA VARIÈRE 95/100

■ 🍷 Millésime 2017 : Belle robe ambrée, reflets brillants. Nez complexe mêlant cire d'abeilles, fruits secs torréfiés, fruits jaunes, notes mentholées. Bouche séduisante et ample. Grande longueur

COTEAUX DE L'AUBANCE

CHÂTEAU LA VARIÈRE 94/100

■ 🍷 La Division 2018 : Robe d'un or très pur. Ter nez encore fermé, s'ouvrant sur des notes d'amandes, de miel, de fruits à chair jaune confits. La bouche se montre particulièrement gourmande grâce à sa sucrosité affinée, sa fraîcheur allongée, son jus pur et tendre. Un régal.

11,50 EUR

<http://www.chateaulavariere.com>

Château La Varière

+33 2 41 91 22 64

COTEAUX DU LAYON

CHÂTEAU LA VARIÈRE 93/100

■ 🍷 Millésime 2018 : Robe or, limpide. Nez fin, sur le miel, la fleur d'acacia, la pêche confite, touche minérale, de champignons. Bouche suave, tendre, d'une douceur incroyable. Fraîcheur et parfums sucrés s'harmonisent comme liés pour la vie. Un layon d'une grande pureté.

10,00 EUR

<http://www.chateaulavariere.com>

Château La Varière

+33 2 41 91 22 64

QUARTS DE CHAUME GRAND CRU

CHÂTEAU LA VARIÈRE 98/100

■ 🍷 Les Guerches 2017 : Robe lumineuse, or intense. Nez jeune, déjà très charmeur par ses notes de coing, de figue, de miel, de marmelade de pêche. Bouche remarquable d'équilibre, de densité, de suavité. Le fruit rôti baigne dans l'allégresse, le plaisir charnel. Du velours.

30,00 EUR

<http://www.chateaulavariere.com>

Château La Varière

+33 2 41 91 22 64

SAUMUR CHAMPIGNY

DOMAINE DE LA PERRUCHE 91/100

■ 🍷 Millésime 2018 : Robe profonde, reflets rubis. Nez finement terreux, expression juteuse des fruits rouges et noirs. Bouche structurée et gourmande d'une générosité fruitée rare. Des qualités de fruits dans un grand millésime orchestré par un grand vigneron.

<http://www.domainedelaperruche.com>

Domaine de La Perruche

+33 2 41 91 22 64

DOMAINE DE LA PERRUCHE 91/100

■ 🍷 Clos de Chaumont 2017 : Robe aux reflets grenat clair. Nez forestier (humus, musc, terre), présence des baies rouges et noires confiturées. Attaque fraîche et fruitée, évolution plus structurée, plus mâchue avec des tanins carrés. Un peu d'attente pour un meilleur plaisir.

<http://www.domainedelaperruche.com>

Domaine de La Perruche

+33 2 41 91 22 64

JANVIER 2020 - CUVÉE



Château d'Amour 2015 - Orchidées, Maisons de Vin

Muscadet Sèvre et Maine Cru Clisson

CÉPAGE : Melon de Bourgogne

DÉGUSTATION : robe jaune pâle. Nez de fruits mûrs et confits. Bouche riche et ample sur le coing et les agrumes mûrs, notes de miel, minérale.

HARMONIE METS-VIN : apéritif, saint-jacques, saumon fumé, poissons en sauce, fromages.

CIRCUIT DE DISTRIBUTION : restaurants

PRIX TTC CAVISTE CONSEILLÉ : 14,90 euros

TASTED4YOU – Château d'Amour

22 janvier 2020

FÉVRIER 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

FÉVRIER 2020 - ÉVÉNEMENTS



Sancerre. Rouge sec. Domaine de Saint-Pierre, Prieur Pierre et fils (Verdigny). Blanc sec 2019. Les Monts damnés, domaine Girard (Menetou-Râtel). Blanc sec 2019. Domaine Jean-Pierre et fils, EARL Vacher Jean-Pierre et fils (Menetou-Râtel). Blanc sec 2017. Les sens de la Garenne, domaine de la garenne (Verdigny). Blanc sec 2018. Pierre à feu, SCEA des Buissonnes, Dominique Naudet, Maison Sallé (Sury-en-Vaux). Rosé sec 2019. Château de Sancerre (Sancerre). Blanc sec 2018. Château de Sancerre, terre de Silex (Sancerre). Blanc sec 2019. Roger et Didier Raimbault (Verdigny). Rouge sec 2017. Roger et Didier Raimbault (Verdigny). Rouge sec 2018. Roger et Didier Raimbault (Verdigny). Blanc sec 2019. Ammonites, Roblin Mathias & Émile (Sury-en-Vaux).

LA VOIX DU SANCERROIS
– Château de Sancerre :
Salon des vins de Loire
5 février 2020

Soixante-cinq vigneron

Durant ces deux jours, les amateurs de vin pourront rencontrer soixante-cinq vigneron venus de toute la France. « *De nouveaux vignobles seront représentés cette année, comme celui du château de Sancerre* »

WWW.NORDECLAIR.FR – Château de Sancerre : Salon du vin au féminin
6 et 7 février 2020

Positionnement domaine

Si le salon des vins de Loire est essentiellement composé de vigneron (79 % des 346 exposants), on note un retour d'opérateurs coopératifs majeurs, comme le groupe Orchidées (ex- Ackerman , via ses propriétés, notamment le château de Sancerre) et Alliance Loire (via la cave Robert et Marcel). « *Nous revenons sous l'identité de domaines, ce qui correspond au positionnement de ce salon* » explique Laurent Vidal, le directeur commercial de la cave Robert et Marcel (ex- cave de Saumur).

WWW.VITISPHÈRE.COM – Château de Sancerre : Salon des vins de Loire
5 février 2020

FÉVRIER 2020 - ŒNOTOURISME

CHÂTEAU DE SANCERRE

NOUVELLE DONNE

On la voit de très loin, la tour des Fiefs. Austère, elle coiffe le piton de Sancerre, et donne à la petite cité sa « ligne » si reconnaissable. Du haut de ses 195 marches, on voit absolument tout : le château de Sancerre, juste en dessous, et plus loin la Loire et la route vers Paris, le petit village de Chavignol niché entre deux collines, l'océan de vignes alentour, et, au-delà, le vignoble de Pouilly-Fumé. Visiter cette tour fait donc partie des incontournables. C'est l'occasion de plonger dans l'histoire du château, depuis le fameux Connétable qui prête encore son blason au domaine, « Passe avant le meilleur », jusqu'aux tractations capitalistiques de notre siècle.

Car l'histoire des vignes associées à la tour et son château est quelque peu compliquée... Pour faire simple, retenons que le domaine viticole Château de Sancerre (vignes et chai installés dans les anciennes écuries) a été racheté en 2017 par le groupe ligérien Orchidées (Ackerman), qui ambitionne d'en faire le joyau de sa ligne « premium » en Loire. Mais l'édifice, c'est-à-dire le château en

lui-même, et la tour des Fiefs ne font pas partie du lot, et restent la propriété privée de la famille Marnier-Lapostolle, descendante de l'inventeur (sancerrois et négociant) du fameux Grand Marnier. Le destin chahuté de cet emblème local est un sujet sensible à Sancerre, à manier avec précaution, vous êtes prévenus ! Et, pendant que les Sancerrois débattent, l'entreprise se restructure : ce sont aujourd'hui 55 hectares labellisés HVE, dont la partie historique s'étale aux pieds mêmes du château, un chai en cours de modernisation, deux nouvelles cuvées valorisant les terroirs (le Silex, notamment) concoctées par la directrice technique **Marie Bordy**, une nouvelle petite boutique... Voici que s'ouvre un nouveau chapitre de l'histoire du château de Sancerre, et il s'annonce très intéressant. Visite commentée et dégustation (1 h), à 11 h 30 et 18 h du mardi au samedi de mai à août et sur réservation en basse saison, tarif adulte 12 €.

CHÂTEAU DE SANCERRE – 18300 SANCERRE
02 48 78 51 53 – chateaudesancerre.fr



TERRE DE VINS – Château de Sancerre
Mars – Avril 2020

FÉVRIER 2020 - CUVÉE



Sancerre

Rouge sec 2016. [Château de Sancerre - Terre de Chailloux \(Sancerre\)](#)

Rosé sec 2019. [Château de Sancerre \(Sancerre\)](#)

Blanc sec 2018. [Château de Sancerre, terre de Silex \(Sancerre\)](#)

LEBERRY.COM – Château de Sancerre : Ligers d'or palmarès 2020

2 février 2020

Le palmarès des Ligers d'or

Quincy 2017, Domaine du Tremblay, Les Demoiselles Tatin ; Sancerre 2019, Vincent Grall ; Châteaumeillant rouge 2019, Domaine Hubert ; Coteaux du giennois 2019, Mademoiselle Clothilde ; Sancerre rosé 2019, SCEA des Buissonnes ; Sancerre 2018, Domaine des Chasseignes ; Sancerre 2019, Domaine des Chasseignes ; Reuilly 2019, Domaine du Coudray. Quincy 2019, Domaine Vincent Siret-Courtaud ; Sancerre 2019, Domaine La Gemière. Sancerre 2016, Château de Sancerre. Sancerre 2019, Roblin Matthias & Émile ; Menetou-Salon 2019 rouge, Domaine de Champarlan, Girard et Frères ; Menetou-Salon 2019 blanc, Domaine de Champarlan, Girard et Frères) ; Quincy 2019, Jean-Michel Sorbe ; Coteaux du giennois 2019, Domaine Lucien Raimbault ; Reuilly 2019, Domaine Jean-Charles Borgnat ; Sancerre 2018, Roland Tissier ; Menetou-Salon 2018, Domaine de Coquin Mathilde, Francis Audiot ; Sancerre 2018, Le chemin de Marleup, Jean-Paul Picard et fils. ■

WEB

Tout le palmarès des vins du Cher sur notre site www.leberry.fr

LE BERRY REPUBLICAIN – Château de Sancerre : Ligers d'or palmarès 2020

3 février 2020

Cinquante-six cuvées d'appellations Anjou – Saumur et IGP ont été, cette semaine, médaillées en or au concours général agricole de Paris organisé dans le cadre du salon international de l'agriculture.

Anjou rouge : Chateau de Brossay, domaine des Galloires, château du Fresne, Clos de l'Alma, Earl Richard **Anjou blanc** : Earl Millasseau, vignobles Pin **Anjou village** : Domaine du Petit Clocher **Anjou village Brissac** : Domaine des Rochelles **Bonnezeaux** : Domaine Le Mont **Cabernet d'Anjou** : Domaine Leblanc, Les Caves de la Loire, domaine du Bon repos, château de Brossay, domaine de la Roche Bousseau, domaine de la Petite Croix **Coteaux d'Ancenis (gamay)** : Domaine du Haut Fresne **Coteaux d'Ancenis (malvoisie)** : Domaine du Moulin Giron **Coteaux de l'Aubance** : Domaine de Haute Perche **Coteaux du Layon** : Domaine de l'Été, les Caves de la Loire, domaine de la Petite Croix **Coteaux du Layon Faye** : Domaine des Petits Quarts **Crémant de Loire** : Ackerman, domaine de Gagnebert, Lacheteau **Gros plant** : Domaine de Champteloup **IGV Val de Loire** : Domaine de Beauregard (chardonnay), domaine Cogné (gamay), domaine Réthoré-Davy (sauvignon) **Muscadet coteaux de la Loire** : domaine de la Pleiade, domaine du Haut Fresne, domaine des Clérambaults **Muscadet Sèvres et Maine** : Domaine de l'Espérance, domaine de la Colline, domaine Bouffard **Quarts de Chaume** : domaine du Petit Métris **Rosé d'Anjou** : SA Joseph-Verdier, domaine de la Petite-Croix, les Caves de la Loire **Rosé de Loire** : domaine Leblanc, domaine du Petit Clocher **Saumur blanc** : Earl David, domaine des Hauts de Sanziers **Saumur rouge** : Domaine de Fierveaux, Caves Robert et Marcel, domaine des Garennes **Saumur fines bulles** : Lacheteau, Bouvet-Ladubay **Saumur Puy-Notre-Dame** : Domaine des Matines, domaine de la Girardrie **Saumur Champigny** : Domaine de la Bonnelière, domaine des Damoiselles, domaine des Champs Fleuris, [domaine de la Perruche](#), Caves Robert et Marcel

ANGERS.MAVILLE.COM – Domaine de la Perruche : Médaillés d'or au salon de l'Agriculture

29 février 2020

LIGERS D'OR

SANCERRE.

Rouge 2016. Terre de Chailloux, Château de Sancerre (Sancerre).

LIGERS D'ARGENT

Rosé 2019. Château de [Sancerre](#)

Blanc 2018.

Terre de Silex, Château de Sancerre (Sancerre).

LE REGIONAL DE COSNE ET DU CHARITOIS – Château de Sancerre : Palmarès du 34^{ème} concours des vins de Loire

12 février 2020

MARS 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

MARS 2020 - ŒNOTOURISME

NOUVELLE DONNE

On la voit de très loin, la tour des Fiefs. Austère, elle coiffe le piton de Sancerre, et donne à la petite cité sa « ligne » si reconnaissable. Du haut de ses 195 marches, on voit absolument tout : le château de Sancerre, juste en dessous, et plus loin la Loire et la route vers Paris, le petit village de Chavignol niché entre deux collines, l'océan de vignes alentour, et, au-delà, le vignoble de Pouilly-Fumé. Visiter cette tour fait donc partie des incontournables. C'est l'occasion de plonger dans l'histoire du château, depuis le fameux Connétable qui prête encore son blason au domaine, « Passe avant le meilleur », jusqu'aux tractations capitalistiques de notre siècle.

Car l'histoire des vignes associées à la tour et son château est quelque peu compliquée... Pour faire simple, retenons que le domaine viticole Château de Sancerre (vignes et chai installés dans les anciennes écuries) a été racheté en 2017 par le groupe ligérien Orchidées (Ackerman), qui ambitionne d'en faire le joyau de sa ligne « premium » en Loire. Mais l'édifice, c'est-à-dire le château en

lui-même, et la tour des Fiefs ne font pas partie du lot, et restent la propriété privée de la famille Marnier-Lapostolle, descendante de l'inventeur (sancerrois et négociant) du fameux Grand Marnier. Le destin chahuté de cet emblème local est un sujet sensible à Sancerre, à manier avec précaution, vous êtes prévenus ! Et, pendant que les Sancerrois débattent, l'entreprise se restructure : ce sont aujourd'hui 55 hectares labellisés HVE, dont la partie historique s'étale aux pieds mêmes du château, un chai en cours de modernisation, deux nouvelles cuvées valorisant les terroirs (le Silex, notamment) concoctées par la directrice technique **Marie Bordy**, une nouvelle petite boutique... Voici que s'ouvre un nouveau chapitre de l'histoire du château de Sancerre, et il s'annonce très intéressant. Visite commentée et dégustation (1 h), à 11 h 30 et 18 h du mardi au samedi de mai à août et sur réservation en basse saison, tarif adulte 12 €.

CHÂTEAU DE SANCERRE – 18300 SANCERRE
02 48 78 51 53 – chateaudesancerre.fr



« Avec 2 ou 3 degrés de plus, les profils des vins ne seront plus les mêmes, c'est certain. Quand je vois déjà, sur des rouges de Loire, la différence entre des millésimes proches de 3 ou 4 ans... Avec des vendanges plus précoces, on ne pourra pas avoir les mêmes équilibres. Sur les zones monocépage comme Sancerre, il faudra absolument retravailler sur des sélections massales, les taux de sucre... La Loire doit enclencher cet énorme travail, ouvrir ses cahiers des charges... La diversité de vins sera plus grande, car la réflexion et les choix du vigneron influenceront encore plus sur ses vins. On nous pousse à planter des haies, des jachères fleuries, installer des ruches... Tout cela a de la valeur. Et les consommateurs sont de plus en plus regardants, cela fait partie du jeu, ils ont leur mot à dire. L'engouement autour du vin donne de l'espoir, du levier ! »

LE VIN LIGÉRIEN – Château de Sancerre :
Marie BORDY
Mars 2020

TERRE DE VINS – Château de Sancerre :
Marie BORDY
Mars – Avril 2020

MARS 2020 - CUVÉE

Cinquante-six vins médaillés d'or au salon

Cinquante-six cuvées d'appellations Anjou – Saumur et IGP ont été, cette semaine, médaillées en or au concours général agricole de Paris.
Anjou rouge : Château de Brossay, domaine des Galloires, château du Fresne, Clos de l'Alma, Earl Richard
Anjou blanc : Earl Millasseau, vignobles Pin
Anjou village : Domaine du Petit Clocher
Anjou village Brissac : Domaine des Rochelles
Bonnezeaux : Domaine Le Mont
Cabernet d'Anjou : Domaine Leblanc, Les Caves de la Loire, domaine du Bon repos, château de Brossay,

domaine de la Roche Bousseau, domaine de la Petite Croix
Coteaux d'Ancenis (gamay) : Domaine du Haut Fresne
Coteaux d'Ancenis (malvoisie) : Domaine du Moulin Giron
Coteaux de l'Aubance : Domaine de Haute Perche
Coteaux du Layon : Domaine de l'Été, les Caves de la Loire, domaine de la Petite Croix
Coteaux du Layon Faye : Domaine des Petits Quarts
Crémant de Loire : Ackerman, domaine de Gagnebert, Lacheteau
Gros plant : Domaine de Champteloup

IGV Val de Loire : Domaine de Beau regard (chardonnay), domaine Cogné (gamay), domaine Réthoré-Davy (sauvignon)
Muscadet coteaux de la Loire : domaine de la Pleiade, domaine du Haut Fresne, domaine des Clérambaults
Muscadet Sèvres et Maine : Domaine de l'Espérance, domaine de la Coline, domaine Bouffard
Quarts de Chaume : domaine du Petit Métris
Rosé d'Anjou : SA Joseph-Verdier, domaine de la Petite-Croix, les Caves de la Loire
Rosé de Loire : domaine Leblanc,

domaine du Petit Clocher
Saumur blanc : Earl David, domaine des Hauts de Sanziers
Saumur rouge : Domaine de Fiervaux, Caves Robert et Marcel, domaine des Garennes
Saumur fines bulles : Lacheteau, Bouvet-Ladubay
Saumur Puy-Notre-Dame : Domaine des Matines, domaine de la Girardrie
Saumur Champigny : Domaine de la Bonnelière, domaine des Damoiselles, **domaine de la Perruche**, Caves Robert et Marcel

LE COURRIER DE L'OUEST – Domaine de la Perruche : médaille d'or au concours général agricole

1^{er} mars 2020

Château de Sancerre, Sancerre. Terre de Silex 2018, Château de Sancerre.

LA VOIX DU SANCERROIS & LE REGIONAL DE COSNE ET DU CHARITOIS –

Château de Sancerre : Terre de Silex

18 mars 2020

15 - Origine. Nez fin, minéral, fruits blancs, délicat en bouche, tendu, persistant, beaucoup de fraîcheur. 14 €.

Château de Sancerre
Sancerre (18)
02.41.53.03.10.

LE POINT – Château de Sancerre :

Sancerre

12 mars 2020

Saumurois. 18 vins médaillés d'or au salon de l'agriculture

43 cuvées d'appellations Anjou – Saumur ont été, cette semaine, médaillées en or au concours général agricole de Paris organisé dans le cadre du salon international de l'agriculture. Au nombre de ceux-là, 18 crus en vignoble saumurois.



Depuis 148 ans, le Concours Général Agricole défend le goût et la qualité des produits issus des filières d'excellence des régions françaises. C'est le plus ancien, le plus important et le plus sélectif des concours agricoles, sans équivalent dans le monde. Obtenir une médaille, quelle soit en or, argent ou bronze est assurément un enjeu économique et de notoriété.

Dans le domaine viticole, l'ensemble des vins participants au concours sont prélevés de manière aléatoire par un agent de la Chambre d'Agriculture (ou mandaté par elle) dans le stock commercial ou directement en cuve. Les vins sont ensuite « anonymisés » en vue de la présélection et de la finale.

- **Saumur Champigny** : Domaine de la Bonnelière (Varrains), domaine des Damoiselles (Souzay-Champigny), domaine des Champs Fleuris (Turquant), domaine de la Perruche (Montsoreau), Caves Robert et Marcel (St Cyr en Bourg).

SAUMUR-KIOSQUE.COM – Domaine de la Perruche : médaille d'or au concours général agricole

2 mars 2020

LES DOMAINES PRESTIGIEUX DU BOUQUET D'ORCHIDÉES

La maison de vins Orchidées a mis les petits plats dans les grands au salon Wine Paris pour promouvoir ses gammes issues des grandes maisons saumuroises mais aussi ses domaines illustres.



Marie Bordy et David Grellier assurent la promotion de la gamme « meilleurs terroirs » mise en valeur à Wine Paris.

**TERRE DE TOURRAINE –
Domaines au salon Wine Paris**
6 mars 2020

Par Philippe Guilbert

Orchidées, la maison de négoce de la coopérative Terrena, louait deux grands espaces lors du salon Wine Paris, l'un, « Esprit de Loire » consacré à ses marques institutionnelles comme Ackerman, Rémy-Pannier, Monmousseau... l'autre, « Meilleurs terroirs » dédié à ses vins haut de gamme produits sur de grands domaines. « Les deux portefeuilles de châteaux, maisons et domaines ont pour vocation de répondre aux différentes attentes des consommateurs en "premiumisant l'offre", explique Orchidées. Car Terrena a marqué les esprits, en mettant dans son escarcelle haut de gamme « Meilleurs terroirs », des vignobles prestigieux. Dernière acquisition en date, le château de Sancerre. Comme Margaux et Pommard, ce domaine viticole de 55 ha (HVE 3) est l'un des rares à porter le nom d'une appellation. Son histoire séculaire est liée à celle des Ducs de Champagne. Les

Les 3 200 hl produits en moyenne sont destinés aux marchés CHR, grande distribution et à l'exportation.

Marie Bordy, cheffe d'exploitation
chez Orchidées

raisins blancs et rouges (6 ha de pinots noirs) vinifiés au château expriment la diversité des trois grandes veines de sol du domaine, les terres blanches, les silex et les « caillottes ». « Les 3 200 hl produits en moyenne sont destinés aux marchés CHR, grande distribution et à l'exportation aussi », indique Marie Bordy, cheffe d'exploitation.

UNE OFFRE CENOTOURLISTIQUE COSSUE

Beaucoup plus à l'ouest, un autre château, celui de la Varière, produit depuis 5 siècles des vins prestigieux. Les 150 ha de vignes plantés autour de Brissac en Anjou déclinent les grands cépages de ce secteur ligérien, le chenin, les cabernets franc et sauvignon. Comme c'est la règle en Maine-et-Loire, le domaine vinifie un chapelet d'appellations, Anjou... Bonnezeaux, Coteaux du Layon, de l'Aubance et même un quart de chaume grand cru. Le Crémant de Loire, dont le succès commercial poursuit sur sa lancée, est aussi une composante de la gamme, une appellation doublement intéressante permettant, de par les cépages autorisés, de jouer sur les volumes et de valoriser les raisins issus des jeunes vignes. Acheté en 2015 et dirigé par David Grellier, Château la Varière produit entre 6 000 et 8 000 hl à destination de la GD et de l'export, notamment l'Amérique du nord. David Grellier, son responsable, tout comme Marie Bordy à Sancerre se félicitent de l'autonomie

laissée à chaque domaine tout en appréciant les compétences sur tous les sujets de gestion offertes par un grand groupe. Orchidées possède aussi le domaine la Perruche, situé à Montsoreau, une quarantaine d'hectares de saumur champigny et une pincée de chenin. Le village offre à ce domaine une rente de situation exploitée en œnotourisme, comme les autres composantes prestigieuses de la maison de négoce.

Le domaine des Hardières fait figure de petit chez les grands. Avec ses 23 ha surplombant le Layon, il est reconnu pour ses grands blancs... secs. Précurseur des vinifications des rouges en pays blanc, il a récemment été certifié bio. A Montsoreau, le domaine a créé une balade, « au cœur du chai ». De son côté, le château de Sancerre déploie par étapes une offre œnotouristique avec deux parcours et des jeux, avec un atout maître, une vue à 360° sur le vignoble sancerrois.

64 M€ DE CHIFFRE D'AFFAIRES

En Touraine, ce sont les châteaux de la Loire qui illuminent les caves Monmousseau à Montrichard. Leur tuffeau flamboie sous les ors de l'hermine et des fleurs de lys. Mais c'est sur son site, qu'Orchidées sort le grand jeu d'une offre œnotouristique complète ciblant les entreprises. La maison de vins qui dispose d'une brochette d'espaces réceptifs se fait fort d'accueillir les groupes constitués de 6 à 1000 personnes, le temps d'un séjour

ou lors d'événements professionnels. Les caves Ackerman près de Saumur constituent le joyau de cette stratégie de valorisation des vins et de l'image de marque avec scénographie artistique, salle de réception troglodyte, « accords mets et vins au fil de la Loire ». Avec l'expérience « Royal », l'impétrant est invité à se mettre dans la peau du maître

de chai pour s'initier au grand art de l'assemblage guidé par un ambassadeur possédant la clef du « caveau des vieux millésimes ». Orchidées travaille avec 92 vigneron partenaires, trois coopératives, un groupement de 46 viticulteurs en employant plus de 300 personnes, réalisant un chiffre d'affaires annuel de 64 M€. ■

AVRIL 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

AVRIL 2020 - ŒNOTOURISME

MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

VAL DE LOIRE



La Varière, le vignoble

confits. La bouche, est onctueuse, tout en longueur et en fraîcheur. Séduisant **Quarts de Chaume GC blanc Les Guerches 2017**, où s'expriment les fruits confits et le miel d'acacia, la bouche est ample, gourmande et onctueuse, équilibrée et persistante. Goûtez également **l'Anjou-Villages-Brissac La Chevalerie rouge 2017**, sa robe est grenat, un nez expressif avec des notes de fruits rouges, cassis. La bouche est souple et concentrée. Tout comme **l'Anjou rouge 2018**, sur le fruit, facile à boire. Il propose



David Grellier, responsable d'exploitation du Château La Varière et du Domaine de la Perruche

aussi **l'Anjou-Village Brissac rouge 2017**, au nez fin et délicat, sur les fruits rouges et violette, bel équilibre en bouche, bien fait. Sur la fraîcheur, le **Cabernet d'Anjou rosé cuvée du Rosignol 2018**, il est gouleyant et généreux, sur la fraise et la framboise mûres, idéal pour vos soirées d'été.

Excellent **Coteaux-du-Layon 2018**, aux reflets ambrés, un nez intense qui développe un bouquet aux notes de miel et de coing associées à des arômes floraux. La bouche est ronde, rafraîchissante, à déguster sur une



Perruche, le chai à barriques

cuisine exotique, ou épicée. On termine avec le **Coteaux de l'Aubance La Division 2018**, aux notes de fruits exotiques tels l'ananas, la mangue, et les fruits blancs, la bouche est onctueuse, un vin vraiment remarquable à découvrir. Joli **Bonnezeaux Varière 2017**, c'est un vin sur l'onctuosité, aux notes complexes (pain grillé, acacia...), très équilibré, fondu, de garde. Superbe **rosé de Loire 2018**, il est très charmeur, vil, de belle teinte, parfait sur les terrines de la région, un vin typé. ■



Les vignes du Domaine de la Perruche, surplombant la Loire



David Grellier, Responsable d'Exploitation et Œnologue Château La Varière et Domaine de la Perruche



Château la Varière

LE CHÂTEAU LA VARIÈRE

Le Château La Varière est l'une des propriétés les plus renommées de l'Anjou, qui prend ses racines au XVème siècle. Son vaste vignoble s'étend sur 150 hectares. La plupart des Appellations d'Origine Protégées y sont produites : Anjou Rouge, Anjou Villages Brissac, Anjou Blanc, Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume Grand Cru.

La priorité est donnée au sol, à l'exposition et au climat de chaque parcelle. Le nombre de terroirs différents permet d'obtenir des vins d'une belle complexité. La taille courte, l'enherbement important, les raisins proches du sol, font partie des particularités qui permettent d'obtenir les maturités élevées pour les vins rouges et liquoreux.

LE DOMAINE DE LA PERRUCHE

Situé sur la commune de Montsoreau, réputée pour son château - immortalisé par Alexandre Dumas dans son roman La Dame de Monsoreau écrit entre 1845 et 1846 - les vignes du Domaine de la Perruche sont installées sur la partie est de l'appellation Saumur Champigny, sur un plateau surplombant la Loire. L'altitude protège les vignes des gelées printanières et favorise l'exposition au soleil estival. L'encépagement, de 43 hectares, est composé de Cabernet Franc et de Chenin. Les vignes sont groupées pour une partie autour du moulin Cavier de la Perruche sur un sol de craie. Pour l'autre partie, elles se situent sur un sol plus caillouteux (argiles à silex) et d'orientation sud, idéal pour permettre des récoltes à maturité optimale.

La quête des meilleurs terroirs caractérise le Château la Varière et le Domaine de la Perruche, des grands vins doivent naître des meilleures parcelles.



Domaine de la Perruche



Château la Varière



Domaine de la Perruche

"Notre nouvelle cuvée en Saumur-Champigny Terroir de Craie que nous avons sortie pour la première fois en 2017 connaît un beau succès, nous dit David Grellier, le millésime 2018 qui lui succède, est formidable et le 2019 sera, lui aussi, très très bon. En projet, un Crémant de Loire mais il est encore sur lattes, on ne peut pas trop en parler, il sortira en 2021. Nous avons aussi développé notre caveau d'accueil au Domaine de la Perruche."



AVRIL 2020 - CUVÉE

10 vins blancs de Loire qui ont un petit goût de déconfinement

Le vignoble ligérien propose des blancs parmi les meilleurs rapports qualité prix de France, parfaits pour célébrer l'arrivée des beaux jours.

Par Olivier Bompas

Dégustation

A deux, on a faillit faire un sort à la tarte en un repas ! J'avais mis de la
Dans mon verre

Un pinot noir du Château de Sancerre, que j'adore. moutarde à l'estragon et ça marchait très bien.
La prochaine fois je prendrai une moutarde aux graines comme me l'a recommandé Laurent. C'est
une recette hyper simple qui prend 5mn de préparation et c'est tellement bon ! Idéal quand on n'a
pas le temps de cuisiner. Ça va devenir un classique.



Dans mon verre

Un pinot noir du [Château de Sancerre](#), que j'adore.

DÉGUSTATION – Château de Sancerre : Terre de Chailloux
8 avril 2020

Une tarte aux poireaux en 5 minutes chrono avec Laurent Pichaureaux [bigbouffe.com](#)

Sancerre

Château de Sancerre

Sancerre (18)

02 41 53 03 10

Expressif, note minérale, fruits blancs, très bonne trame acide, en longueur, racé.

LEPOINT.FR – Château de Sancerre : Sancerre blanc

29 avril 2020

MAI 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

MAI 2020 - ŒNOTOURISME



[Escapade Sancerre] Château de Sancerre, nouvelle donne



(photo : Baudouin)

Les sauvignons de Sancerre séduisent depuis longtemps les palais du monde entier. Reste à explorer la région qui les voit naître. Collines rayées de vignes, coteaux mythiques, vues à couper le souffle et caves voutées... Un trésor à découvrir sans attendre en 6 étapes, tirées du Terre de vins n°64 disponible en kiosques et sur notre kiosque numérique.

Épisode 5/6 : Château de Sancerre

Nouvelle donne

On la voit de très loin, la tour des Fiefs. Austère, elle coiffe le piton de Sancerre, et donne à la petite cité sa « ligne » si reconnaissable. Du haut de ses 195 marches, on voit absolument tout : le château de Sancerre, juste en-dessous, et plus loin la Loire et la route vers Paris, le petit village de Chavignol niché entre deux collines, l'océan de vignes alentour, et, au-delà, le vignoble de Pouilly-Fumé. Visiter cette tour fait donc partie des incontournables. C'est l'occasion de plonger dans l'histoire du château, depuis le fameux Connétable qui prête encore son blason au domaine, « Passe avant le meilleur », jusqu'aux tractations capitalistiques de notre siècle.

Car l'histoire des vignes associées à la tour et son château est quelque peu compliquée... Pour faire simple, retenons que le domaine viticole Château de Sancerre (vignes et chai installés dans les anciennes écuries) a été racheté en 2017 par le groupe ligérien Orchidées (Ackerman), qui ambitionne d'en faire le joyau de sa ligne « premium » en Loire. Mais l'édifice, c'est à dire le château en lui-même, et la tour des Fiefs ne font pas partie du lot, et restent la propriété privée de la famille Marnier-Lapostolle, descendante de l'inventeur (sancerrois et négociant) du fameux Grand-Marnier. Le destin chahuté de cet emblème local est un sujet sensible à Sancerre, à manier avec précaution, vous êtes prévenus ! Et pendant que les Sancerrois débattent, l'entreprise se restructure : ce sont aujourd'hui 55 hectares labellisés HVE, dont la partie historique s'étale aux pieds même du château, un chai en cours de modernisation, deux nouvelles cuvées valorisant les terroirs (le Silex, notamment) concoctées par Marie Bordy, une nouvelle petite boutique... Voici que s'ouvre un nouveau chapitre de l'histoire du Château de Sancerre, et il s'annonce très intéressant.

Visite commentée et dégustation (1 h), à 11 h 30 et 18 h du mardi au samedi de mai à août et sur réservation en basse saison, tarif adulte 12€.

Château de Sancerre – 18300 Sancerre
02 48 78 51 53 – Site internet

TERRE DE VINS – Château de Sancerre

5 mai 2020

GUIDE DUSSERT – GERBER – Château la

Varière : Millésimes 2020

4 mai 2020



Château La VARIÈRE

(BONNEZEAX)

David Grellier

Route de Mozé – Les Martignolles



49320 Brissac Loire Aubance

Téléphone : 02 41 91 22 64

Email : contact@orchidees-chateaulavariere.fr

Site : www.chateaulavariere.com

Au sommet, incontestablement. Un vignoble d'une superficie de 110 ha, où une large gamme de très beaux vins est proposée. Persuadé que le bon vin ne peut provenir que de belles grappes de raisin, on y applique des méthodes de culture rationnelles qui permettent à la vigne de s'épanouir dans le meilleur environnement possible.

Le Directeur David Grellier nous explique, "qu'en 2019 nous avons fait une petite récolte, soit 50% de moins... Nous avons su attendre la parfaite maturité pour les rouges. A la vente, nous proposons notre Anjou-Village-Brissac 2018, c'est un vin extrêmement riche et puissant, aux tannins ronds et avec une sucrosité assez exceptionnelle. La couleur est très soutenue, les vins sont presque noirs, c'est impressionnant ! Ce 2018 est un millésime qui restera dans les annales.

Pour les blancs moelleux, 2018 est aussi un millésime exceptionnel. On retrouve des équilibres classiques, une finesse aromatique avec notamment des notes de coing, de fruits exotiques. Les vins ne sont pas lourds, ils sont bien soutenus par une belle acidité qui promet un bon vieillissement. Le 2018 est un grand millésime sur toutes nos appellations.

Au Domaine de la Perruche, le Saumur Blanc 2018 est très gras, très riche mais il garde une belle vivacité très plaisante, c'est un vin très intéressant.

Le 2018 en Saumur-Champigny est également une réussite, il offre beaucoup de volume, une sucrosité d'attaque en bouche assez exceptionnelle, c'est d'ailleurs la caractéristique du 2018.

Notre nouvelle cuvée en Saumur-Champigny Terroir de Craie que nous avons sortie pour la première fois en 2017 connaît un beau succès, le millésime 2018 qui lui succède, est formidable et le 2019 sera, lui aussi, très très bon. C'est un vin qui illustre parfaitement la définition du Saumur-Champigny tel qu'on le conçoit aujourd'hui, un vin pas trop tannique avec beaucoup de rondeur et de richesse et qui laisse la part belle au fruit.

En projet un Crémant De Loire mais il est encore sur lattes, on ne peut pas trop en parler, il sortira en 2021.

Nous avons aussi développé notre caveau d'accueil au Domaine de la Perruche."

Toujours ce remarquable Bonnezeaux blanc Les Melleresses 2017, belle robe or soutenue avec une belle concentration, nez, expressif, où domine des arômes de fruits confits. La bouche, est onctueuse, tout en longueur et en fraîcheur. Séduisant Quarts de Chaume GC blanc Les Guerches 2017, où s'expriment les fruits confits et le miel d'acacia, la bouche est ample, gourmande et onctueuse, équilibrée et persistante. Goûtez également l'Anjou-Villages-Brissac La Chevalerie rouge 2017, sa robe est grenat, un nez expressif avec des notes de fruits rouges, cassis. La bouche est souple et concentrée. Tout comme l'Anjou rouge 2018, sur le fruit, facile à boire. Il propose aussi l'Anjou-Village Brissac rouge 2017, au nez fin et délicat, sur les fruits rouges et violette, bel équilibre en bouche, bien fait. Sur la fraîcheur, le Cabernet d'Anjou rosé cuvée du Rosignol 2018, il est gouleyant et généreux, sur la fraise et la framboise mûres, idéal pour vos soirées d'été.

Excellent Coteaux-du-Layon 2018, aux reflets ambrés, un nez intense qui développe un bouquet aux notes de miel et de coing associées à des arômes floraux. La bouche est ronde, rafraîchissante, à déguster sur une cuisine exotique, ou épicée. On termine avec le Coteaux de l'Aubance La Division 2018, aux notes de fruits exotiques tels l'ananas, la mangue, et les fruits blancs, la bouche est onctueuse, un vin vraiment remarquable à découvrir. Joli Bonnezeaux Varière 2017, c'est un vin sur l'onctuosité, aux notes complexes (pain grillé, acacia...), très équilibré, fondu, de garde. Superbe Rosé De Loire 2018, il est très charmeur, vif, de belle teinte, parfait sur les terrines de la région, un vin typé.

MAI 2020 - ŒNOTOURISME

Le Château de Sancerre ouvre ses portes

Après avoir scrupuleusement observé les mesures de confinement, le Château de Sancerre (18) rouvre les portes de sa boutique au public tous les week-ends de mai, à partir du 16 mai. Situé au cœur même du village dont il porte le nom, le Château de Sancerre compte 55 hectares de vignoble entourés de collines ondulées entre Loire et vignes. Pour permettre aux visiteurs de (re)découvrir ce panorama exceptionnel, le Château de Sancerre reconduit son offre œnotouristique « Au cœur des Terroirs ». Cette visite guidée suivie d'une dégustation de ses meilleures cuvées en haut de la Tour des Fiefs en accord avec des spécialités culinaires sancerroises, sera proposée les 16 et 17/05 - les 21, 22, 23 et 24/05 - les 30, 31/05 et 1/06 à 14h, sur réservation uniquement, et sera limitée à 4 personnes maximum.

Réouverture

Caves et tour à voir, au château

Le Château de Sancerre a rouvert ses portes au public. À voir, tous les week-ends de mai avec visite guidée et dégustation emblématique « Au Cœur des Terroirs ».

Après avoir scrupuleusement observé les mesures de confinement, le Château de Sancerre rouvre ses portes et celles de sa boutique au public, tous les week-ends de mai. Situé au cœur du village dont il porte le nom, le Château de Sancerre compte 55 hectares de vignoble entourés de collines ondulées entre Loire et vignes.



Visite panoramique et dégustative au château. (PHOTO : C. GAGNEUX)

Pour permettre aux visiteurs de (re)découvrir ce panorama exceptionnel, le Château de Sancerre reconduit son offre œnotouristique « Au cœur des Terroirs ». Cette visite guidée suivie d'une dégustation de ses meilleures cuvées en haut de la Tour des Fiefs en accord avec des spécialités culinaires sancerroises, sera proposée les week-ends de mai, à 14 heures, sur réservation uniquement, limitée à quatre personnes maximum.

La Tour des Fiefs, édifiée

à la fin du XIV^e siècle, est le dernier vestige du château féodal de Sancerre. Cette tour, qui culmine à 40 m de hauteur, offre aux visiteurs, un panorama à 360° sur les paysages, entre Loire, villages et vignobles qui s'étalent autour du Piton. Le guide sommelier associera les cuvées renommées du Château aux spécialités locales : Sancerre blanc et crottin de Chavignol puis Sancerre rosé avec croquets de Sancerre. À l'issue de ce

moment d'échange et de partage, le guide sommelier proposera la découverte de la cuvée du Connétable et du Sancerre rouge proposée avec du jambon sancerrois au sein du chai à barriques du château. De quoi vivre une expérience riche en découvertes et gourmandise !

Afin d'accueillir les visiteurs et les clients dans les meilleures conditions, de garantir leur sécurité et de protéger le personnel

d'accueil, le Château de Sancerre a mis en place une charte sanitaire stricte comprenant l'application indispensable des gestes barrières ainsi que des mesures de distanciation sociale. Cette expérience touristique unique sera donc limitée à quatre personnes simultanément.

Visite. Visite Au cœur des Terroirs, les 21, 22, 23, 24 mai, 30, 31 mai et 1^{er} juin, à 14 heures. Contact : 02.48.78.51.53 ou tourisme@chateoudesancerre.fr ou office du tourisme 02.48.54.08.21.

LA QUOTIDIENNE – Château de Sancerre : Réouverture

17 mai 2020

MAGCENTRE – Château de Sancerre : Réouverture

16 mai 2020

LE REGIONAL DE COSNE ET DU CHARITTOIS & LA VOIX DU SANCERROIS

– Château de Sancerre : Réouverture

20 mai 2020

Cher : le Château de Sancerre se déconfin

samedi, 16 mai 2020



À l'instar de nombreux sites touristiques de la région, le Château de Sancerre rouvre les portes de sa boutique au public, dès ce samedi 16 mai et tous les week-ends de mai. Il reconduit également son offre œnotouristique « Au cœur des Terroirs », une visite guidée suivie d'une dégustation des cuvées.



Prochainement, à des dates qui restent encore à définir, mesures gouvernementales et déconfinement timide oblige, l'équipe sancerroise proposera le « Vignoble à Vélo* ». Une nouvelle expérience pour les amoureux de la petite reine avec dégustation de cuvées prestigieuses et découverte des vignes à vélo.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Visite « Au cœur des Terroirs » :

les 16 et 17/05 – les 21, 22, 23 et 24/05 – les 30, 31/05 et 1/06 – à 14h

Sur réservation, minimum de 4 personnes.

Adulte 12€ / Enfant 12-18 ans 6€ / Gratuit -12 ans

Remboursement d'une visite pour un carton de vin de 6 bouteilles acheté.

*les dates et horaires d'ouverture à partir de juin seront dévoilés ultérieurement en fonction de l'évolution du contexte sanitaire.

« Le Vignoble à Vélo* » :

Adulte 8€ / Gratuit -14 ans

Cette prestation est ouverte aux visiteurs possédant un vélo. Le Château de Sancerre n'assure pas la location de vélos.

*date de lancement et horaires seront communiqués prochainement, sous réserve de nouvelles mesures gouvernementales.

MAI 2020 - ŒNOTOURISME

Le château de Sancerre rouvre ses portes et reconduit sa visite guidée emblématique « au cœur des terroirs ».



De quoi vivre une expérience riche en découverte et gourmandise !

Une visite guidée emblématique suivie d'une dégustation des meilleures cuvées en haut de la Tour des Fiefs, le dernier vestige du château féodal de Sancerre. Les visiteurs y découvriront un panorama à 360° pour contempler les 55 hectares de vignoble entourés de collines onduleuses entre Loire, village et vignoble qui serpentent au pied du Piton. Le guide sommelier associera les cuvées renommées du Château aux spécialités locales tel que le crottin de Chavignol, croquets de Sancerre. A l'issue de ce moment d'échange et de partage, le guide sommelier proposera la découverte de la cuvée du Connétable et du Sancerre rouge proposé avec du jambon sancerrois au sein du chai à barriques du château.

A découvrir prochainement : « Le Vignoble à Vélo », une nouvelle expérience composée d'une dégustation commentée par le sommelier du Château de Sancerre et suivie d'une balade à vélo au cœur des vignes.

A l'aide d'un carnet proposant deux itinéraires, les touristes vont pouvoir profiter des somptueux paysages de vignes tout en (re)découvrant le patrimoine emblématique sancerrois.

Visite « Au cœur des Terroirs »* :

les 30, 31/05 et 1/06 – à 14h

Sur réservation, minimum de 4 personnes.

Tarifs de la visite : Adulte 12€ / Enfant 12-18 ans 6€ / Gratuit -12 ans

Remboursement d'une visite pour un carton de vin de 6 bouteilles achetées.

*les dates et horaires d'ouverture à partir de juin seront dévoilés ultérieurement en fonction de l'évolution du contexte sanitaire

Réservation :

- Réservation à la boutique du château et au 02 48 78 51 53 ou par mail à tou-risme@chateaudesancerre.fr

Auprès de l'offre de tourisme de Grand Sancerrois au 02 48 54 08 21 ou accueil@tourisme-sancerre.com

Informations Pratiques :

L'ascension de la Tour des Fiefs est réalisée à condition que le temps le permette. Sinon, la dégustation sera effectuée dans le caveau du Château de Sancerre, en laissant au visiteur une montée à la tour des Fiefs en accès libre.

La boutique sera ouverte du 30/05 au 1/06 de 10h à 18h (accueil limité à 4 personnes simultanément).

Château de Sancerre – 6 Porte César – 18300 SANCERRE

www.chateaudesancerre.fr

NU.SCENO.FR – Château de Sancerre : Réouverture
28 mai 2020

Le domaine de la Perruche rouvre ses portes et propose un voyage gustatif au cœur de son chai.



La visite personnalisée « Au cœur de Chai » dévoilera aux visiteurs et amateurs de vin toutes les subtilités de ses cuvées de Cabernet Franc et de Chenin Blanc. En suivant l'œnologue du Domaine à travers trois espaces d'exception : Le Salon troglodyte de la Perruche, le Chai à barriques où sont élevées les grandes cuvées et le Caveau des millésimes, les visiteurs auront le privilège de déguster 5 cuvées prestigieuses du Domaine et de découvrir, grâce au maître de chai, les caractéristiques remarquables de leur terroir.

Prochainement :

Cette année, le Domaine de la Perruche propose « Le Vignoble à Vélo », nouvelle expérience pour les amoureux de la petite reine avec dégustation de cuvées prestigieuses et découverte des vignes à vélo au cœur des somptueux paysages.

Informations Pratiques :

Le Domaine de la Perruche ouvre ses portes les 30,31/05 et 1/06 pour la visite « Au cœur du Chai » qui aura lieu à 14h sur réservation.

La boutique sera ouverte à 8 personnes maximum de 10h30 à 18h30.

Tarif de la visite :

- Adulte : 5€

- Gratuit -18 ans

Remboursement d'une visite pour un carton de vin de 6 bouteilles achetées.

Réservation :

- Renseignement et réservation au 02 41 51 73 36 ou par mail à tou-risme@domainedelaperruche.fr

Domaine de la Perruche – 29 rue de la Maumenière – 49730 Montsoreau

www.domainedelaperruche.fr

dégustation patrimoine vin visite

Samedi 30 Mai 2020 à 10h30

Domaine de la Perruche à Montsoreau

02 41 51 73 36

Passés

Bientôt

Samedi 30 Mai à 10h30

domaine de la Perruche à Montsoreau

NU.SCENO.FR – Domaine de la Perruche :
Réouverture
28 mai 2020

MAI 2020 - CUVÉE

>>> ANJOU BLANC
Orchidées Maison de Vins
Domaine Des Hardières 2017.
Un beau vin d'apéritif.
12 €. www.domainedeshardieres.fr

REGAL – Domaine des Hardières :
Anjou Blanc 2017
Mai-Juin 2020

JUIN 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

JUIN 2020 - CENOTOURISME

TOURISME

Le Domaine de la Perruche lance demain ses animations estivales



Le Domaine de la Perruche de Montsoreau, rattaché au groupe Orchidées, lance ses animations estivales samedi.

PHOTO: AS

C'est une nouvelle expérience pour les amoureux de la petite reine avec dégustation de cuvées prestigieuses et découverte des vignes à vélo. A partir de demain et jusqu'au 31 août, le Domaine de la Perruche, à Montsoreau, embarque les visiteurs pour une aventure immersive et sensorielle, à la découverte du « Vignoble à Vélo ». En premier lieu, deux cuvées haut de gamme, portant les noms des parcelles d'où elles sont issues, feront l'objet d'une dégustation dans le caveau, commentée par le maître de chai. Les cyclotouristes sont ensuite invités à poursuivre l'expérience en deux roues en toute autonomie : à l'aide d'un carnet de voyage proposant l'itinéraire à suivre, ils pourront découvrir les parcelles d'où sont issues les

cuvées du domaine (tarif : 5 € / gratuit pour les -14 ans. Cette prestation est ouverte aux visiteurs possédant un vélo).

Retour des Apéros des puces
Par ailleurs, les Apéros des puces reviennent à partir de dimanche de 11 h à 13 h. Chaque deuxième dimanche du mois, à l'occasion des Puces de Montsoreau, promeneurs et amateurs de vin peuvent déguster au domaine les différentes cuvées accompagnées de spécialités culinaires locales (tarif : 5 €, incluant deux verres de vin & un assortiment de spécialités culinaires ; réservation conseillée).

Renseignements et réservations au 02 41 51 73 36 ou par mail à tourisme@domainedelaperruche.fr

Le courrier de l'Ouest, angers.maville.com et cholet.maville.com – Domaine de la Perruche : animations estivales
12 juin 2020

Saumurois. À Montsoreau, le domaine de la Perruche lance ses animations estivales

Le domaine de la Perruche est de retour à partir du samedi 13 juin avec une nouvelle animation œnologique : « Le vignoble à vélo ».



C'est une nouvelle expérience pour les amoureux de la petite reine avec dégustation de cuvées prestigieuses et découverte des vignes à vélo. Cette année, à partir de samedi 13 juin et jusqu'au 31 août, le Domaine de la Perruche à Montsoreau embarque les visiteurs pour une aventure immersive et sensorielle, à la découverte du « Vignoble à Vélo ».

En premier lieu, deux cuvées haut de gamme, portant les noms des parcelles d'où elles sont issues, feront l'objet d'une dégustation dans le caveau, commentée par le maître de chai. Les cyclotouristes sont ensuite invités à poursuivre l'expérience en deux roues en toute autonomie : à l'aide d'un carnet de voyage proposant l'itinéraire à suivre, ils pourront découvrir les parcelles d'où sont issues les cuvées du domaine (tarif : 5 € / gratuit pour les -14 ans. Cette prestation est ouverte aux visiteurs possédant un vélo).

Les puces de retour

Par ailleurs, les Apéros des Puces reviennent à partir du dimanche 14 juin de 11 h à 13 h. Chaque deuxième dimanche du mois, à l'occasion des Puces de Montsoreau, promeneurs et amateurs de vin peuvent déguster au domaine les différentes cuvées accompagnées de spécialités culinaires locales (Tarif : 5 €, incluant deux verres de vin & un assortiment de spécialités culinaires ; réservation conseillée).

Renseignements et réservations au 02 41 51 73 36 ou par mail à tourisme@domainedelaperruche.fr

Ouest France – Domaine de la Perruche : animations estivales
12 juin 2020

Elle publie un guide sur la Loire

Catherine Taralon, autrice, publie un guide sur l'art de vivre en bord de Loire. Le premier d'une série de trois. Rencontre.

Catherine Taralon a toujours été inspirée par la Loire. Ancienne journaliste de la presse nationale, elle a choisi de vivre en Val-de-Loire. Tous les ans, l'autrice écrit une revue, *Loire Vallée Magazine*.

Cette année, elle publie *Voyage sur la Loire* avec Marc Broussard. Ce guide, sur l'art de vivre en bord de Loire, propose aux lecteurs un voyage découverte : de Montsoreau (Val-de-Loire) au Thourel, en passant par Saumur, avec le fleuve royal classé au Patrimoine mondial de l'Unesco en fil conducteur.

« J'ai choisi des adresses pour une virée chic et ligérienne. Tout est fait pour s'échapper quelques jours des tracas du quotidien. L'appétit de vivre sans trop se poser de questions. Voilà ce qui m'a incité à faire ce guide. »

Catherine Taralon partage ses coups de cœur : une bijouterie à Fontevault, le domaine de La Perruche à Montsoreau et ses vignes au-dessus



Catherine Taralon.

(PHOTO: DR)

du caveau... Sans oublier, le restaurant le Vervet, « situé sur la Loire, dans une jolie petite maison restaurée, en tuffeau ». Le tourisme local, elle y croit.

Jeudi 25 juin, à 18 h, dédicace à la librairie Richer, 6, rue Chaperionnière, à Angers.

Voyage sur la Loire, aux éditions Eggs. Prix : 14,50 €.

Ouest France – Domaine de la Perruche : dans le guide de Catherine Taralon
21 juin 2020

CONCERT DÉGUSTATION AU CŒUR DU VIGNOBLE AU CHÂTEAU LA VARIÈRE, 30 juillet 2020-30 juillet 2020, Brissac Loire Aubance.

CONCERT DÉGUSTATION AU CŒUR DU VIGNOBLE AU CHÂTEAU LA VARIÈRE
2020-07-30 – 2020-07-30

Brissac Loire Aubance Maine-et-Loire Brissac Loire Aubance

EUR 3 Le Château la Varière invite les visiteurs à une découverte des terroirs d'exception de la région de Brissac lors d'un concert dans les vignes, en compagnie d'un guide sommelier qui proposera une dégustation de cuvées au cœur du vignoble. Ce dernier partagera également l'histoire du Domaine, de la ville de Brissac, et initiera son public aux terroirs et cépages des plus belles appellations, des Coteaux de l'Aubance et l'Anjou-Villages Brissac, en passant par le cru Quarts de Chaume, qui font la renommée du Château la Varière.

Ce moment de musique et d'échanges se révélera par la dégustation de planches apéritives en accord et de cuvées d'exception démontrant le savoir-faire du Château La Varière dans l'élevage et la vinification des vins.

Artiste du jeudi 30 juillet : Alexandre Galène
<https://www.alexandregalene.com/>

Artiste du jeudi 13 août : Baraka Swing
ACCUEIL

En juillet et en août, le Château la Varière, près du village de Brissac, organise des concerts dans ses vignes, complétés d'une dégustation de ses cuvées. Le rendez-vous est donné aux amateurs de vins et de nature !

tourisme@chateaulavariere.fr +33 2 41 91 22 64
<http://www.chateaulavariere.com/>

**Univers.fr – Château la Varière : Concert
dégustation**

Juin 2020

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Anjou

Château la Varière
Château la Varière 2019

87/100
6.90 €*



Robe rubis dans sa jeunesse avec des reflets pourpre violacés, très lumineuse et limpide, quelques jambes sur le disque, belle présentation. Le nez est frais, net et engageant. Il exhale des parfums de fruits rouges très friands (la fraise, la framboise, la chair de cerise) mais aussi des notes d'airielles qui apportent de la fraîcheur ; viennent ensuite des parfums floraux qui évoquent l'œillet et la pivoine mais aussi l'artichaud sur un fond épicé proche du poivre blanc. C'est un nez typé, empreint d'une fraîcheur qui invite au passage à la bouche. En bouche, pas de surprise on reprend la trame du nez avec un vin à l'attaque franche, fraîche et charnue qui retranscrit bien les parfums floraux et fruités percus au nez. À l'évolution, on a de la chair sur une texture en demi-corps. C'est lisse, sans aspérités, facile d'accès, encadré par une fraîcheur qui lui donne un esprit taquin. L'ensemble est équilibré et typé, avec une trame tannique sur la finale et quelques parfums d'épices.

DVE vous en dit plus : Une expression typique du cabernet franc décomplexée et accessible au plus grand nombre.

 aigillettes de canard sauce aux cèpes ou lapin farci aux pruneaux.

 entre 15-16°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 2 à 3 ans.

 100% Cabernet Franc

 France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Caveau et Grande Distribution.

Château la Varière

Madame Céline Largeau

Route de Mozé - Les Martignolles - 49320 Montsoreau

02 41 91 22 64



 contact@orchidees-chateaulavariere.fr  www.chateaulavariere.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Loire

Anjou-Villages Brissac

Château la Varière
La Chevalerie 2018

93/100
15.90 €*



Robe jeune rubis profonde aux accents de jeunesse avec des nuances sur la cerise noire ; il y a de l'épaisseur, belle présentation. Le nez expressif et élégant exhale des parfums de fruits noirs pulpeux et juteux (la mûre et le cassis), de zan, de fruits à noyaux macérés (cerise et pruneau) pour ensuite laisser la place à des notes d'élevage. À l'aération ces parfums s'amplifient avec un côté chocolaté, de moka et de café au lait sur un fond vanillé. Belle bouche, à l'attaque ample, pleine qui restitue ces parfums très gourmands de petites baies noires qui explosent. À l'évolution, vin charpenté, encore dans sa jeunesse avec une charpente tannique bien présente mais de qualité. Malgré cette puissance on a une chair opulente et de la sève qui enrobe parfaitement les tannins. L'ensemble va encore se lier même si cette cuvée affiche de l'harmonie et un côté feutré et savoureux. Finale dans laquelle on retrouve les parfums d'élevage sur des notes chocolatées, toastées et vanillées.

DVE vous en dit plus : Un vin élégant solidement bâti, fait pour durer.

 pot au feu de Bœuf Fermier du Maine ou risotto aux cèpes.

 entre 16-17°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 3 à 6 ans.

 100% Cabernet-Sauvignon

 France et Europe.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château la Varière

Madame Céline Largeau

Route de Mozé - Les Martignolles - 49320 Montsoreau

02 41 91 22 64



 contact@orchidees-chateaulavariere.fr  www.chateaulavariere.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Loire

Bonnezeaux

Château la Varière
Les Roches 2018

92/100
27.50 €*



Belle robe jaune dorée soutenue, éclatante et limpide avec des larmes multiples et épaisses sur le disque. Très joli nez riche, personnalisé au caractère évolutif. On débute sur les pâtes de fruits (l'abricot et la pêche) sur les agrumes confits et les zestes ; viennent aussi des fragrances de marmelade d'orange à l'anglaise, de raisin rôti sur un fond floral (acacia). L'aération s'enrichit de parfums miellés et de notes de pain d'épices sur un fond discrètement toasté. En bouche on retrouve cette générosité et cette concentration avec une attaque ample, ronde et savoureuse qui retranscrit la douceur et des parfums suaves du nez. À l'évolution, on a un vin plein qui tapisse le palais tout en étant animé par une fraîcheur ciselée qui matche parfaitement avec la richesse et la sucrosité des parfums. L'ensemble est sensuel, on a le sentiment de plénitude et d'avoir une friandise. Finale persistante sur des parfums fruités et miellés.

DVE vous en dit plus : Bonnezeaux encore bien jeune succulent et onctueux, il vous accompagnera pendant de nombreuses années.

 mousse légère de pain d'épices et poires rôties ou nougat glacé aux fruits confits et au miel.

 entre 8-9°C.

 N.C. en 50 Cl Bouteilles 75 Cl

 dans les 7 à 12 ans.

 100% Chenin Blanc

 France, Europe et Amérique du Nord.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château la Varière

Madame Céline Largeau

Route de Mozé - Les Martignolles - 49320 Montsoreau

02 41 91 22 64



 contact@orchidees-chateaulavariere.fr  www.chateaulavariere.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Quarts de Chaume Grand Cru

Château la Varière
Les Guerches 2018

94/100
37.00 €*



Très belle robe dorée soutenue aux reflets ambrés, limpide, d'une belle brillance, avec de la concentration et des jambes multiples et courtes. Le nez est à la fois fin et complexe, il exhale des parfums de fruits blancs (la poire et le coing) de pâtes de fruit (abricot) de fruits exotiques (ananas) d'abricot sec avec aussi des fragrances d'agrumes de « Marmelade », de mandarine et de zestes d'agrumes. L'aération s'enrichit de touches sur le miel d'acacia et d'épices. En bouche on est encore sur un vin jeune, avec une attaque ample, moelleuse à souhait qui tapisse le palais avec toujours cette très belle palette aromatique gourmande. A l'évolution, bien que riche et concentré, on a un vin à la fois onctueux, savoureux et voluptueux avec une matière délicate et racée qui est contrebalancée par un beau support acide qui donne à cette cuvée un côté aérien. L'ensemble fait preuve de classe et d'élégance avec une finale très persistante.

DVE vous en dit plus : Un vin complet, riche dont la fraîcheur nous laisse imaginer une grande longévité.

-  clafoutis aux abricots ou nage de lotte et d'écrevisses au au curry.
-  entre 8-9°C.
-  N.C. en 50 Cl Bouteilles 75 Cl
-  dans les 10 à 15 ans.
-  100% Chenin Blanc
-  France. **Vente au caveau : Oui**

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château la Varière

Madame Céline Largeau

Route de Mozé - Les Martignolles - 49320 Montsoreau
02 41 91 22 64



 contact@orchidees-chateaulavariere.fr  www.chateaulavariere.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Guide DVE Printemps – Château la Varière : Quarts de Chaume Grand Cru

Printemps 2020 - Juin

Loire

Côteaux de l'Aubance

Château la Varière
La Division 2019

91/100
12.50 €*



Robe or pâle avec des reflets verts argentés, dans sa jeunesse, éclatante et limpide avec une bonne viscosité et de nombreuses larmes sur le verre. Le nez est fin et dynamique, il débute sur le coing, la poire, l'abricot et la pêche ; viennent ensuite des parfums de citron confit et de zestes des notes exotiques (ananas Victoria) ainsi que des touches florales. L'aération est plus riche avec des notes de pâtes de fruits mais aussi des accents minéraux qui personnalisent ce nez. En bouche c'est encore jeune et on n'est pas dans la concentration extrême ; on se situe plus sur la finesse et la délicatesse. L'attaque est ample pleine et velouté avec des parfums gourmands qui s'expriment intensément. A l'évolution, on a une bonne densité mais aussi une très jolie fraîcheur ciselée que l'on retrouve du début à la fin de bouche et qui donne à cette cuvée un côté aérien. L'ensemble équilibré, harmonieux avec du relief on retrouve sur la finale ses parfums savoureux et cette touche minérale.

DVE vous en dit plus : Beaucoup de tendresse et de sensualité pour ce Côteaux de l'Aubance promis à un bel avenir

-  crème brûlée au foie gras ou tarte tatin aux poires.
-  entre 7-9°C.
-  N.C. Bouteilles 75 Cl
-  dans les 4 à 6 ans.
-  100% Chenin Blanc
-  France. **Vente au caveau : Oui**

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château la Varière

Madame Céline Largeau

Route de Mozé - Les Martignolles - 49320 Montsoreau
02 41 91 22 64



 contact@orchidees-chateaulavariere.fr  www.chateaulavariere.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Guide DVE Printemps – Château la Varière : Côteaux de l'Aubance Printemps 2020 - Juin

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Coteaux du Layon

Château la Varière
Le Savetier 2019

90/100
11.90 €*



Robe jaune pâle jeune avec quelques nuances argentées limpide et brillante, avec une certaine densité, bel aspect. Le nez est net il évoque les fruits blancs (la poire, le coing et la pêche) mais aussi des parfums de fruits au sirop, de fruits exotiques et aussi des accents floraux. L'aération s'oriente vers des fragrances minérales proche du tuffeau. En bouche, c'est un vin à l'attaque tendre et charnue où l'on retrouve la palette aromatique fruitée friande du nez. À l'évolution on est plus sur la légèreté que la concentration, il y a de la délicatesse et une bonne fraîcheur qui porte cette cuvée jusque sur la fin de bouche. L'ensemble est ciselé avec une expression fruitée d'une belle netteté et d'une bonne longueur sur des tonalités acidulées, légèrement miellées, de tuffeau et de champignon frais.

DVE vous en dit plus : Ce vin a de la personnalité et une belle typicité encore très jeune mais on peut être confiant pour l'avenir.

 escalopes de foie gras figues et abricots ou millefeuille aux saveurs de Roquefort.

 entre 7-8°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 3 à 5 ans.

 100% Chenin Blanc

 France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château la Varière
Madame Céline Largeau
Route de Mozé - Les Martignolles - 49320 Montsoreau
02 41 91 22 64

 contact@orchidees-chateaulavariere.fr  www.chateaulavariere.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

**Guide DVE Printemps –
Château la Varière : Le
Savetier 2019**

Printemps 2020 - Juin

Loire

Rosé de Loire

Château la Varière
Château la Varière 2019

86/100
6.30 €*



Robe rose pâle, avec quelques nuances saumonées, très lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez est net et friand ; il évoque les fruits rouges frais (la fraise, la framboise, et la chair de cerise) ; pour ensuite laisser la place à des notes acidulées et d'agrumes. C'est un nez simple et efficace avec en arrière-plan une très discrète fragrance sur le caramel au beurre salé. En bouche, on a un Rosé de Loire tout en légèreté avec une attaque tendre, fraîche et pimpante qui restitue les parfums gourmands du nez. L'évolution reste sur la souplesse avec un esprit vif et précis qui met en avant les fruits. L'ensemble est équilibré, convivial et plein de gaieté. Une cuvée qui se livre en toute simplicité à boire sur son fruit. Finale acidulée d'une longueur honorable.

DVE vous en dit plus : Un rosé sympathique dont on apprécie la légèreté et les parfums.

 galantine de lapin ou buffet froid.

 entre 09-10°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 2 à 3 ans.

 40% Gamay, 40% Grolleau et 20% Cabernet.

 France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château la Varière
Madame Céline Largeau
Route de Mozé - Les Martignolles - 49320 Montsoreau
02 41 91 22 64

 contact@orchidees-chateaulavariere.fr  www.chateaulavariere.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

**Guide DVE Printemps – Château
la Varière : Rosé de Loire**
Printemps 2020 - Juin

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Sancerre

Château de Sancerre
Connetable 2016

93/100
25.50 €*



Robe jaune pâle avec des nuances paille et des reflets verts, limpide et brillante. Le nez est ouvert, fin et racé ; il développe des parfums minéraux avec des notes fumées, de pierre à fusil et des parfums de fruits mûrs (fruits blancs, fruits exotiques et citron confit). L'aération ajoute des touches de fruits secs, un côté brioché et des marques d'élevage dans un registre boisé, torréfié. En arrière-plan on a une subtile pointe d'épices douces. En bouche c'est un Sancerre statutaire avec une attaque ample, grasse dans laquelle on retrouve ces parfums de fruits très mûrs et d'agrumes confits. Il y a de la complexité, de la puissance et de la plénitude pour ce Sancerre qui dispose d'une matière fine et grasse qui est contrebalancée par une bonne fraîcheur. L'ensemble a de la sève et un côté savoureux avec un élevage maîtrisé sans excès. Tout est bien en place avec une finale dans laquelle on retrouve ces parfums boisés, acidulés qui persistent, ainsi qu'une note de pierre à fusil.

DVE vous en dit plus : Sancerre fin et racé fait pour la haute gastronomie.

 mousseline de brochet et crème d'estragon ou an-guilles sautées à l'ail et au persil.

 entre 10-11°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 3 à 5 ans.

 100 % Sauvignon

 France, Europe, Amérique du Nord et Asie.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château de Sancerre
Madame Céline Largeau
6 Rue Porte César - 18300 Sancerre
02 48 78 51 53



 adv@orchidees-maisonsdevin.fr

 www.chateaudesancerre.fr

Type de viticulture : Haute Valeur Environnementale Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

**Guide DVE Printemps –
Château de Sancerre :
Connetable 2016**
Printemps 2020 - Juin

Loire

Sancerre

Château de Sancerre
Terre de Silex 2018

93/100
21.00 €*



Robe d'un jaune d'or clair, jeune avec des nuances vertes, très lumineuse et limpide, belle présentation. Le nez est expressif et d'une belle typicité avec des accents variétaux mais aussi des notes minérales et fumées qui se marient à des notes d'agrumes (le pamplemousse et le citron), de fruits blancs (pomme et poire) et des notes florales (le genêt, le buis et le lierre). L'aération s'enrichit de notes minérales (la craie et le silex). En bouche, même rhétorique avec un vin sec et doté d'une belle matière. L'attaque est franche et charnue, on y retrouve cette dualité entre les parfums fruités et d'agrumes avec cette expression fleurie perçue au nez. L'évolution est plus étoffée et d'un bon volume même si l'on a toujours cet aspect vif et nerveux qui porte la bouche jusque sur la finale. L'ensemble est équilibré, très disponible avec de beaux arômes citronnés qui mettent en exergue la minéralité du vin. Ce Sancerre a de la pureté avec une finale citronnée, fleurie et minérale.

DVE vous en dit plus : Un Sancerre typé avec de la personnalité et une vision très pure.

 chapeaux de champignons farcis ou coquelet sauce aux morilles.

 entre 10-11°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 3 à 7 ans.

 100 % Sauvignon

 France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château de Sancerre
Madame Céline Largeau
6 Rue Porte César - 18300 Sancerre
02 48 78 51 53



 adv@orchidees-maisonsdevin.fr

 www.chateaudesancerre.fr

Type de viticulture : Haute Valeur Environnementale Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

**Guide DVE Printemps – Château
la Varière : Terre de Silex 2018**
Printemps 2020 - Juin

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Sancerre

Château de Sancerre
Cuvée Tradition 2017

88/100
16.00 €*



Robe grenat d'une intensité moyenne, avec des nuances sur la cerise, limpide et brillante, quelques jambes sur le disque, présentation avenante. Le nez évoque les fruits rouges et noirs mûrs et la cerise sur un fond épicé mais avec aussi quelques notes tertiaires qui évoquent les sous-bois d'automne. En bouche on a un Sancerre ouvert dont on apprécie la rondeur et le caractère feutré. L'attaque est tendre, souple et bien parfumée. À l'évolution, on a un vin lisse avec une matière fondue dans laquelle on retrouve quelques épices aussi ces notes plus épa nouies. L'ensemble est de qualité, il semble déjà prêt à boire. C'est en Sancerre accessible doté d'une belle harmonie.

DVE vous en dit plus : Sancerre qui affiche de la maturité. Bon représentant de l'appellation.

Loire

Sancerre

Château de Sancerre
Cuvée Tradition 2019

88/100
15.00 €*



Robe framboise assez soutenue avec des nuances cerise, éclatante et limpide, belle présentation. Le nez est franc, frais et pimpant, il exhale un panier de petits rouges frais (la fraise, la framboise, la cerise et la groseille); viennent ensuite des touches d'airelles mais aussi des fragrances d'agrumes (le pomelo rose et la mandarine) et de bonbons acidulés. La bouche est à l'image du nez très alerte et pleine de tonus. L'attaque est franche avec une nervosité séduisante ; elle restitue ces parfums de fruits rouges et ces notes acidulées friandes du nez. À l'évolution, on garde cette netteté avec un vin plutôt plein avec de la matière et du corps le tout étant contrebalancé par cette fraîcheur de tous les instants. L'ensemble est fringant de bonne facture avec une finale acidulée et sur la framboise, rehaussée d'une très discrète touche minérale.

DVE vous en dit plus : Rosé pour la table dont on apprécie la structure, les parfums et une bonne disponibilité.

 pain de veau aux tomates confites et aux pistaches ou jarret de veau aux oignons.

 entre 15-16°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 3 ans.

 100% Pinot Noir

 France, Europe, Amérique du Nord et Asie.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château de Sancerre
Madame Céline Largeau
6 Rue Porte César - 18300 Sancerre
02 48 78 51 53



 adv@orchidees-maisonsdevin.fr

 www.chateaudesancerre.fr

Type de viticulture : Haute Valeur Environnementale Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Guide DVE Printemps –
Château de Sancerre :
Cuvée Tradition 2017
Printemps 2020 - Juin

 filets de rougets grillés ou quiche au thon et à la tomate.

 entre 8-10°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans l'année.

 100% Pinot Noir.

 France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Château de Sancerre
Madame Céline Largeau
6 Rue Porte César - 18300 Sancerre
02 48 78 51 53



 adv@orchidees-maisonsdevin.fr

 www.chateaudesancerre.fr

Type de viticulture : Haute Valeur Environnementale Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Guide DVE Printemps –
Château de Sancerre :
Cuvée Tradition 2019
Printemps 2020 - Juin

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Saumur

Domaine de la Perruche
Les Rôtissants 2019

88/100
9.00 €*



Robe d'un joli jaune paille, lumineuse et limpide avec des reflets argentés, de la viscosité, belle présentation. Le nez est typé et d'une bonne intensité, il exhale des parfums de fruits à chair blanche et jaune (la poire, le coing, la pêche et l'abricot); viennent ensuite des fragrances d'amande et de noisette sur un fond minéral réhaussé de quelques notes fumées. En bouche, cette cuvée est pleine et charnue, elle restitue avec une bonne intensité les parfums de fruits blancs du nez mais aussi des notes acidulées d'agrumes et de fruits exotiques. A l'évolution, on a un vin plein avec une jolie matière fine et racée qui est contrebalancée par une fraîcheur qui porte la bouche avec légèreté. L'ensemble est équilibré, d'un bon volume, avec toujours ces notes d'amande avec une finale sur le citron et sur des touches minérales.

DVE vous en dit plus : Saumur sec jeune et typé qui conjugue structure et parfums.

-  tartare de langoustines pomme et avocat ou médaillons de lotte au bouillon de crustacés.
-  entre 9-10°C.
-  N.C. Bouteilles 75 Cl
-  dans les 2 à 4 ans.
-  100% Chenin Blanc
-  France. **Vente au caveau : Oui**

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Domaine de la Perruche
Madame Céline Largeau
29 rue de la Maumènière - 49730 Montsoreau
02 41 51 73 36



contact@orchidees-
domainedelaperruche.fr



www.domainedelaperruche.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Loire

Saumur

Domaine de la Perruche
Domaine de la Perruche 2019

85/100
N.C.*



Robe jaune dorée, assez soutenue, limpide et brillante, bel aspect. Le nez est net et engageant sur les fruits à chair jaune (nectarine et abricot), rehaussés de quelques touches exotiques (passion et mangue) ainsi que de fragrances acidulées et d'agrumes. En bouche, c'est un Saumur à l'attaque franche, ronde et charnue dans laquelle on retrouve tout cet univers fruité et acidulé fringant et pimpant. A l'évolution, on reste sur la souplesse et sur une livraison directe qui permet aux fruits de s'exprimer pleinement. L'ensemble est simple et plaisant avec de la chair et une finale acidulée.

DVE vous en dit plus : Saumur bien parfumé et accessible.

-  maquereaux grillés à la fleur de thym ou coquilles Saint -Jacques en carpaccio.
-  entre 9-10°C.
-  N.C. Bouteilles 75 Cl
-  dans les 2 à 3 ans.
-  100% Chenin Blanc
-  France. **Vente au caveau : Oui**

Secteur de Vente : Grande Distribution.

Domaine de la Perruche
Madame Céline Largeau
29 rue de la Maumènière - 49730 Montsoreau
02 41 51 73 36



contact@orchidees-
domainedelaperruche.fr



www.domainedelaperruche.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Guide DVE Printemps –
Domaine de la Perruche : L
Rôtissants 2019
Printemps 2020 - Juin

Guide DVE Printemps –
Domaine de la Perruche :
Saumur
Printemps 2020 - Juin

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Saumur-Champigny

Domaine de la Perruche
Clos de Chaumont Cuvée Prestige 2018

94/100
16.60 €*



Robe rubis intense qui teinte le verre, avec encore des notes pourpre violacées, brillante, et avec de l'épaisseur et un jambage important. Au nez aussi, on perçoit de la concentration et de la profondeur avec des notes de fruits et rouges et noirs juteux (la mûre et le cassis) des notes de zan, des touches graphite, et d'ardoises chauffées, qui sont associées à des notes d'élevage (fève de tonga, café torréfié, moka, et épices douces : vanille). L'aération ajoute des notes toastées. Superbe bouche, à la fois pleine et voluptueuse, avec une expression sur les fruits noirs, onctueuse et savoureuse où l'on s'imagine devoir s'essuyer la bouche tellement c'est juteux. Sur la structure, on est sur un modèle du genre avec d'un côté le « retour de la force » et d'un autre côté la sagesse du Yoda... Star Wars !! Que dire de plus : un top qui laisse le sentiment de plénitude... Longue finale sur les parfums d'élevage et une rétro sur la cassonnade.

DVE vous en dit plus : Un félin dont on aime la patte de velours.

 cailles farcies au foie gras ou côtes d'agneau Champvallonn.

 entre 16-17°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 4 à 7 ans.

 100% Cabernet Franc

 France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Domaine de la Perruche

Madame Céline Largeau

29 rue de la Maumenière - 49730 Montsoreau

02 41 51 73 36



 contact@orchidees-domainedelaperruche.fr

 www.domainedelaperruche.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Loire

Saumur-Champigny

Domaine de la Perruche
Clos de Chaumont 2018

91/100
10.90 €*



Robe rubis profonde avec quelques notes grenat, lumineuse et limpide, avec de jolies larmes sur le disque. Le nez est intense et évolutif, il mêle des parfums d'élevage à des notes de fruits noirs pulpeux et juteux (mûre, myrtille et cassis) où percent ensuite des parfums de réglisse noire et d'épices avec une touche balsamique (l'eucalyptus). L'aération s'enrichit de note de cacao, de café moulu ainsi que de fragrances de salaison (coppa et jambon cru). Très jolie bouche ; bien qu'affichant de la puissance, il y a de la finesse et de l'élégance dans ce vin parfaitement découpé. L'attaque est ample, veloutée et savoureuse avec cette restitution juteuse de petites baies noires. À l'évolution, on a un vin plus charpenté avec une matière dense et de la sève. C'est plein et les tanins présents sont bien enveloppés dans la chair. C'est onctueux, voluptueux et on a le sentiment de plénitude avec une longue rétro sur des saveurs boisées (fumées et toastées) et épicées.

DVE vous en dit plus : Saumur-Champigny complet et riche qui a une classe indéniable.

 foie de veau au vinaigre balsamique ou rouelle de porc rôtie à la sauge.

 entre 16-17°C.

 N.C. Bouteilles 75 Cl

 dans les 5 à 6 ans.

 100% Cabernet Franc

 France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Domaine de la Perruche

Madame Céline Largeau

29 rue de la Maumenière - 49730 Montsoreau

02 41 51 73 36



 contact@orchidees-domainedelaperruche.fr

 www.domainedelaperruche.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires :

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Guide DVE Printemps –
Domaine de la Perruche :
Clos de Chaumont Cuvée
Prestige 2018

Printemps 2020 - Juin

Guide DVE Printemps –
Domaine de la Perruche :
Clos de Chaumont
Printemps 2020 - Juin

JUIN 2020 - CUVÉE

Loire

Saumur-Champigny

Domaine de la Perruche
Vieilles Vignes 2018

88/100
9.90 €*



Robe rubis d'une bonne intensité encore jeune avec des nuances violettes et quelques notes grenat sur le disque, limpide et brillante, avec quelques larmes, bel aspect. Le nez est typé, net et expressif il exhale des fragrances de petits fruits rouges et noirs mûrs (fraise, framboise, cerise mûre et cassis) et des parfums floraux (feuille de cassis, pivoine) sur un fond épicé (poivre blanc et poivron). C'est un nez bien fait et bien équilibré dans le profil type de l'appellation. La bouche suit le nez, c'est un vin à l'attaque franche, ronde et charnue, qui laisse s'exprimer les parfums fruités du nez agrémentés de notes d'épices. C'est assez gourmand à l'évolution, on a une matière fine teintée de fraîcheur avec une jolie chair fruitée dans laquelle on retrouve les épices et ces tonalités florales avec une fine pointe tannique qui souligne la fin de bouche. L'ensemble est franc, plein d'allant avec du relief et une finale fruitée et épicée d'une bonne longueur.

DVE vous en dit plus : Très bon représentant de l'appellation.

veau marengo ou entrecôte et son os à moëlle.

entre 15-16°C.

N.C. Bouteilles 75 Cl

dans les 2 ans.

100% Cabernet Franc

France.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Domaine de la Perruche
Madame Céline Largeau
29 rue de la Maumenière - 49730 Montsoreau
02 41 51 73 36



contact@orchidees-
domainedelaperruche.fr



www.domainedelaperruche.fr

Type de viticulture : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) Niveau 3

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**



Château de Sancerre 2019

Le village de Sancerre est petit par le nom mais célèbre pour la production des vins blancs à base d'un cépage unique, le sauvignon. On y trouve également du rouge (pinot noir) et du rosé (en quantité limitée). Le Château de Sancerre, qui domine les terres environnantes, nous livre ici un vin frais où les parfums de groseille et d'agrumes sont présents. C'est le vin d'apéritif par excellence avec sa finale pleine de croquant.

SL Les Echos série limitée – Château de Sancerre : Rosé 2019 2020

BLANCS

Château de Sancerre, 2018

Un superbe Sancerre à la fois minéral et expressif, doté d'une belle robe pâle et d'arômes sur la poire et la pêche. Magnifique sur les poissons et les fruits de mer. 16€

Voyages & hôtels de rêve – Château de Sancerre : Blanc 2018 Été 2020

Guide DVE Printemps – Domaine de la Perruche : Vieilles Vignes 2018 Printemps 2020 - Juin

Sancerre rouge - Terre de Chailloux 2016, un vin racé



C'est en explorant le meilleur du terroirs que fut créé la cuvée Terre de Chailloux 2016, en nombre de bouteilles limité. En patois local, « cailloux » se dit « chailloux»...



Voyagerpratique.com – Château de Sancerre : Terre de Chailloux - rouge 2016 26 juin 2020

Ce vin est issu de parcelles de Pinot Noir à faibles rendements et exposées plein sud, pour la qualité de leur raisin. La vendange manuelle et le tri sur table permettent d'extraire la quintessence de ce superbe cépage.

Robe : Couleur grenat et brillante. Nez : Intense, sur des notes de fruits noirs (mures, myrtilles), de cerise à l'eau de vie et de kirsch. Bouche : Attaque franche et ronde. Structure élégante. Sur des notes d'épices, de réglisse, de poivre noir et un boisé toasté. Belle finale persistante.

La dégustation...

Du verre à l'assiette. Idéal avec des viandes rouges, rôtis ou encore du poisson. Température de service : De 16 à 18 degrés. Temps de garde : 10 ans

Du vignoble à la cave...

Cépage : Pinot Noir. Sols/Terroirs : Argile à silex

Pour vous offrir un vin racé et structuré, un soin particulier est apporté à l'extraction des arômes et des tanins ainsi qu'à la fermentation. L'extraction est raisonnée et s'effectue à température contrôlée (23°C). Les méthodes d'extraction comme les remontages et les pigeages sont pilotés par des dégustations régulières. La fermentation dure 3 à 5 semaines à température contrôlée. L'élevage est réalisé en fûts de chêne. Temps d'élevage : 1 à 2 ans

Le vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Pour cette cuvée, nous sélectionnons 2 parcelles sur un sol argilo siliceux. Les clones sélectionnés sont peu productifs et permettent de produire des raisins de qualité exceptionnelle. Le sol des vignes est travaillé pour favoriser la nutrition de la plante et obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.

Informations : www.orchidees-maisonsdevin.fr

JUILLET 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

JUILLET 2020 - NOUVEAUTÉ

Saumurois. Des domaines viticoles connectés pour découvrir l'offre touristique

Le groupe Orchidées, Maisons de Vin (1) lance le site internet "La route des vins de Loire" et offre aux internautes un outil dynamique et complet pour partir à la découverte du vignoble du Val de Loire. Véritable vitrine de l'offre touristique ligérienne, ce nouveau site internet permet aux touristes comme aux locaux d'accéder à des itinéraires et idées sorties au cœur du territoire et de réserver en ligne les parcours proposés.



Telle la Loire reliant les nombreux terroirs et les diverses appellations qui la bordent, le site www.laroutedesvinsdeloire.fr réunit sur une seule et même plateforme l'ensemble de l'offre oenotouristique du groupe Orchidées, Maisons de Vin (1). Ce nouvel outil plonge en effet les internautes dans l'univers de chacune des propriétés du groupe et leur permet d'accéder à l'ensemble de leurs richesses et particularités, à commencer par la diversité des terroirs et appellations représentées. A l'image du Domaine de la Perruche à Monstoreau dont le vignoble s'étend sur les coteaux de l'appellation Saumur-Champigny et dont le terroir est composé de tuffeau et de pierres siliceuses, « les perruches », qui ont donné leur nom au Domaine. Ou encore la Maison Ackerman à Saumur, pionnière des fines bulles de Loire, spécialisée dans l'élaboration des appellations Crémant de Loire et Saumur. Et bien d'autres...

Organiser son séjour en quelques clics

Conçu en adéquation avec les attentes des internautes et des touristes d'aujourd'hui, ce site intuitif a été élaboré comme un véritable carnet de voyage pour permettre aux futurs visiteurs de préparer leur séjour en Val de Loire et aux locaux de trouver des idées sorties. De nombreux circuits au cœur des domaines viticoles et des villages pittoresques du territoire sont proposés pour de jolis moments de dégustation en perspective. A travers une sélection de partenaires oenotouristiques, le site permettra également aux visiteurs d'enrichir leur séjour puisque des adresses incontournables de la région y seront répertoriées : gîtes de charme, restaurants,

idées sorties complémentaires... Et puisqu'il est important que chacun puisse se projeter dans sa future expérience touristique en Val de Loire, le site possède une version complète en anglais.

Réservation des visites et achat des vins en ligne

Résolument tourné vers les besoins des internautes et touristes, le site permet aux futurs visiteurs de réserver directement leurs activités et visites en ligne et ainsi de profiter au maximum de leur séjour une fois sur place. Evolutif, le site se verra rapidement doté de nouvelles fonctionnalités. Il possèdera dès cet été sa propre e-boutique sur laquelle seront commercialisées les cuvées des différents Domaines, Châteaux et Maisons du groupe Orchidées, Maisons de Vin.



(1) En 2017, le groupe Ackerman changeait de nom et devenait Orchidées, Maisons de Vin, cela pour mieux souligner la diversité et la qualité de son offre de vins du Val de Loire. Orchidées Maisons de Vin regroupe deux portefeuilles distincts de marques.

Orchidées Maisons de Vin en chiffres :

- 1er opérateur de vins de Loire
- CA 2016 : 80 millions € dont 25% à l'export
- 453 hectares de vignes et 1000 hectares sous contrat
- 290 salariés
- Labellisé HVE (Haute Valeur environnementale)

Cinq domaines prestigieux pour le portefeuille « Meilleurs Terroirs »...

- Château de Sancerre : AOP Sancerre, 55 hectares, acquis en 2017
- Château la Varière : AOP Anjou, 150 hectares, acquis en 2015
- Domaine de la Perruche : AOP Saumur Champigny, 43 hectares, acquis en 2015
- Domaine des Hardières : AOC Cabernet Rosé d'Anjou et Coteaux du Layon, 23 hectares en conversion biologique.
- Maison Monmousseau : vins effervescents
- Auxquels s'ajoutent les marques du portefeuille Esprit de Loire
- Maison Ackerman : vins effervescents, AOP Crémant de Loire, Saumur
- Maison Aristide Luneau : vins de Loire, vendus en VPC
- Maison Drouet Frères : vins tranquilles de Loire
- Donatien Bahaud : acquise en 2009
- Marquis de la Tour (marque pour le grand export)
- Rémy Pannier

saumur-kiosque.com – Site La

Route des Vins de Loire

7 juillet 2020

JUILLET 2020 - NOUVEAUTÉ

Amoureux des vins de Loire, voici un nouveau site pour organiser un séjour oenotouristique

(ETX Studio) - Domaine de la Perruche, Château de Sancerre, Ackerman... Voilà quelques exemples d'étapes oenotouristiques à effectuer sur la route des vins de Loire entre Sancerre et Angers. Le groupe Orchidées, Maisons de Vin lance une plateforme pratique pour présenter les itinéraires à suivre et découvrir ses domaines emblématiques ligériens.

Pas facile d'organiser un séjour oenotouristique dans son vignoble préféré, lorsqu'aucun outil ne centralise les informations pratiques essentielles pour réserver son hébergement et choisir un itinéraire adéquat à ses envies. Dans le Val de Loire, un nouveau site web vient de voir le jour et devrait faciliter le déplacement. Pour présenter ses domaines, le groupe Orchidées, Maisons de Vin a choisi non pas de lancer un site internet lambda en présentant les atouts de ses vins, mais bien une plateforme oenotouristique sur laquelle on y trouve des propositions d'itinéraires.

Le Château de Sancerre, le Château la Varière, Domaine de la Perruche, Domaine des Hardières, Ackerman, Donatien Bahuaud, Monmousseau, Emile Laurance, Rémy Pannier, Drouet Frères, Jean-Paul Couamais.... Voici le panel des adresses que le site Laroutedesvinsdeloire.fr propose de découvrir. Les oenotouristes ont ainsi la possibilité de savoir quels sont les atouts de chacune, les cuvées à déguster ou encore les parcours à visiter ; les internautes pouvant même réserver leur venue.

Parce qu'un séjour oenotouristique ne se limite pas à l'organisation des visites de caves, la plateforme propose aussi une sélection d'hébergements, comme des gîtes de charme, pour faciliter le déplacement, mais aussi un carnet de bonnes adresses pour se restaurer auprès des tables de qualité du coin. On y trouve aussi les détours culturels et historiques à ne pas manquer.

**Relax News, pressfrom.info,
msn.com – Site La Route
des Vins de Loire**
6 juillet 2020



ON EN PARLE Un outil numérique pour découvrir le vignoble

Le groupe Orchidées lance le site internet www.laroutedesvinsdeloire.fr outil pour découvrir le vignoble du Val de Loire. Du château La Varière à Brissac jusqu'au château de Sancerre, en passant par la maison Ackerman, le domaine de la Perruche et les caves Monmousseau, cette plateforme met en avant les richesses des 5 domaines et châteaux du groupe et permet à tous de réserver en ligne les parcours proposés.

**Le Courrier de l'Ouest – Site La Route des Vins de
Loire**
8 juillet 2020

JUILLET 2020 – ÉVÉNEMENTS



CONCERT DÉGUSTATION AU CŒUR DU VIGNOBLE AU CHÂTEAU LA VARIÈRE, 30 juillet 2020-30 juillet 2020, Brissac Loire Aubance.

CONCERT DÉGUSTATION AU CŒUR DU VIGNOBLE AU CHÂTEAU LA VARIÈRE
2020-07-30 – 2020-07-30

Brissac Loire Aubance Maine-et-Loire Brissac Loire Aubance

EUR 3 Le Château la Varière invite les visiteurs à une découverte des terroirs d'exception de la région de Brissac lors d'un concert dans les vignes, en compagnie d'un guide sommelier qui proposera une dégustation de cuvées au cœur du vignoble. Ce dernier partagera également l'histoire du Domaine, de la ville de Brissac, et initiera son public aux terroirs et cépages des plus belles appellations, des Coteaux de l'Aubance et l'Anjou-Villages Brissac, en passant par le cru Quarts de Chaume, qui font la renommée du Château la Varière.

Ce moment de musique et d'échanges se révélera par la dégustation de planches apéritives en accord et de cuvées d'exception démontrant le savoir-faire du Château La Varière dans l'élevage et la vinification des vins.

Artiste du jeudi 30 juillet : Alexandre Galène
<https://www.alexandregalene.com/>

Artiste du jeudi 13 août : Baraka Swing
ACCUEIL

En juillet et en août, le Château la Varière, près du village de Brissac, organise des concerts dans ses vignes, complétés d'une dégustation de ses cuvées. Le rendez-vous est donné aux amateurs de vins et de nature !

tourisme@chateaulavariere.fr +33 2 41 91 22 64
<http://www.chateaulavariere.com/>

**Univers.fr – Château la Varière : Concert
dégustation**
3 juillet 2020

À Brissac-Quincé, le Château du Fresne (Faye-d'Anjou) a donné jeudi le coup d'envoi de cette animation. Pour le Domaine de Terrebrune, ce sera le 16 juillet, celui des Giraudières, le 23, le Château de la Varière le 30, les Caves de la Loire le 6 août, le Domaine Escogriffe le 13. Le Domai-

**Le Courrier de l'Ouest et Ouest
France – Château la Varière :
Concert dégustation**
13 et 14 juillet 2020

JUILLET 2020 - CUVÉES

ELLE A ÉTÉ RÉFÉRENCÉE PAR AUCHAN

« Ils ont eu un coup de cœur pour un rosé »



CÉLINE LARGEAU,
RESPONSABLE
COMMERCIALE POUR LES
DOMAINES ET CHÂTEAUX
DU GROUPE ORCHIDÉES
MAISONS DE VIN.

« Nous travaillons avec Auchan depuis de nombreuses années. Mais c'est la première fois que nous avons des produits sélectionnés pour leur Foire aux vins d'Automne. Nous avons reçu l'acheteur d'Auchan en tout début d'année : sa venue montre le sérieux de l'enseigne, son intérêt pour le Val de Loire et particulièrement pour l'Anjou. Il a eu un coup de cœur pour le rosé d'anjou 2019 du Château La Varière, une propriété certifiée HVE depuis 2018. Cet assemblage de gamay, grolleau, cabernet franc et cabernet-sauvignon frais, vif, avec un peu de sucrosité l'a séduit, comme le rapport qualité-prix et les quantités disponibles. Auchan affichera cette cuvée à 4,99 €, un prix en phase avec son appellation. La cuvée sera également au catalogue, et 8 000 à 10 000 cols seront disponibles dans l'ensemble de la France. »

La Vigne – Foire aux Vins la bataille des prix

Juillet – Août 2020

AUCHAN

DU 22 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2020

Loire	Saumur-champigny	Domaine de la Perruche La Pente des Rochepicards	2019	6,99 €	**
-------	------------------	---	------	--------	----

Rayons Boissons – Domaine de la Perruche : Saumur-Champigny 2019

Juillet – Août 2020

Août 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

Août 2020 – ÉVÉNEMENTS



Ce weekend vous aurez le choix pour animer vos journées. Pour les plus gourmands, vous pourrez vous rendre au marché nocturne de Doué en Anjou ou aller déguster quelques vins chez Ackerman ou Domaine de la Perruche. Ce weekend, la part belle est faite à la musique avec plusieurs concerts : les musicales de Montsoreau, trois concert en un à la Ménitré ou un tête-à-tête avec le pianiste Alexandre Galène à Montreuil-Bellay. Enfin, pourquoi ne pas profiter de ce weekend pour remonter dans le temps au château du Rivau avec un tournoi de joutes médiévales.

Vendredi 7 août :

- Les Musicales de Montsoreau 2020 : un concert unique
- Triple concert au Port Saint-Maur de la Ménitré
- à Montreuil-Bellay. Concert du pianiste Alexandre Galène
- à Doué-en-Anjou : Deuxième marché nocturne

Samedi 8 et Dimanche 9 août :

- Les samedi 8 et dimanche 9 août au Château du Rivau. Voyage dans le temps avec les joutes médiévales
- Dimanche 9 août en Thouarsais : Parcours-découverte Tourtenay, un village résistant
- Dimanche 9 août aux caves Ackerman : Atelier "La route des vins de Loire"
- Dimanche 9 août à Montsoreau : les Apéros des Puces au Domaine de la Perruche

saumur-kiosque.com – Domaine de la Perruche : les Apéros des Puces

6 août 2020

Août 2020 - ŒNOTOURISME



Il a encore fallu pédaler un peu avant d'arriver jusqu'au château... Merci le moteur ! © La Voix du Sancerrois



L'année 2020 est définitivement celle du vélo. Un bolide écolo qui permet de passer son temps libre près de chez soi. Nous l'avons testé pour vous, jusqu'au château de Sancerre.

N'avez-vous jamais rêvé de vous figurer en Bernard Hinault, ou en héroïne résistante comme Léa Delmas, personnage Deforgien de *La Bicyclette bleue* ? Des idoles so 80's, que vous pouvez imiter et réactualiser en 2020 grâce à un compagnon de choix : le vélo électrique. Les sportifs, comme ceux qui le sont un peu moins, peuvent devenir le cycliste qu'ils ont toujours rêvé d'être.

Le moteur propre à ce vélo ne joue qu'un rôle d'assistant via ses différents modes – turbo, sport, éco –, il faut quand même pédaler ! C'est un loisir qui allie donc vitesse, effort, accessibilité et écologie. Tous ces avantages justifient leur grand succès dans la région.

La rédaction de *La Voix du Sancerrois* a donc décidé de se procurer un bolide aux Cycles Sancerrois, à Saint-Satur, et de pédaler jusqu'au château de Sancerre.

La vision que l'on a d'une ville change lorsque nous nous trouvons sur un vélo : cheveux aux vents, nous avons réellement pris conscience de l'hybridité de la ville, qui oscille entre une ruralité apportée par des vignes omniprésentes, et une urbanité qui fait son charme. Surtout la rue des trois piliers et ses couleurs chatoyantes, motivantes quand la fatigue et la chaleur nous assaillent sur le vélo.

Après avoir failli percuter un mur proche de la librairie du centre-ville par faute d'inattention (aussi parce qu'il faut s'habituer au moteur), nous avons surmonté la dernière montée menant au château de Sancerre sans difficulté grâce au mode « turbo ».

Arrivés à bon port, nous sommes accueillis par une femme élégante dans sa longue robe fleurie : Françoise Lagarde... Qui se rend à son lieu de travail à vélo !

Blanc ou rouge ? À chaque vin, son parcours !

Depuis cette année, l'attraction « Vignoble à vélo » fait encore la timide, mais cet été, cela ne saurait durer !

Le premier parcours, « cuvée terre de silex », est facile et dure environ 6 minutes. On part de la rue Saint-Denis, en passant par le chemin de pignol et la route du Thou pour découvrir la parcelle « blanc ».

Quant à la parcelle « rouge », elle se découvre via la balade « Terre de Chailloux », qui dure 17 minutes. Il faut passer par la route du Thou, le Clos des Roches et le Chemin de la Chaume à Got pour approcher Ménétréol-sous-Sancerre.

Françoise l'avoue : « sans vélo électrique, c'est raide ! ». Mais n'ayez crainte ! Pour donner du courage aux cyclistes, une dégustation des deux vins est prévue avant la balade...

Amilia Chadli

**www.leberry.fr – Château de Sancerre :
Le Vignoble à vélo
8 août 2020**

**www.leberry.fr – Sancerre :
12 août 2020**

Panorama. Cette cité médiévale berrichonne est perchée sur un piton rocheux, à 312 mètres d'altitude. Elle offre un magnifique panorama sur le Val de Loire. Et pour prendre encore plus de hauteur, il y a la tour des Fiefs, seule restante des six tours du château féodal du XIVe siècle. www.tourisme-sancerre.com



Tour des fiefs : la vue qu'elle offre sur les environs mérite quelques efforts.

Août 2020 - ŒNOTOURISME



MONTSOREAU

Domaine de la Perruche : à vélo dans les vignes !



Les visiteurs peuvent rouler dans les vignes comme ici, lors d'Anjou Vélo vintage.

PHOTO : ARCHIVE CO MICHEL DURIGNÉUX

En Saumurois, l'œnotourisme se décline sous toutes ses formes. Cet été, en plus des visites du chai, le domaine de la Perruche propose une nouvelle animation avec « Le Vignoble à vélo ». Elle se compose d'une dégustation et d'une balade à vélo au cœur des vignes. Après avoir goûté les vins, les visiteurs sont invités à enfourcher leurs propres vélos. La balade dure 30 minutes (le parcours est accessible).

Quarante-cinq hectares de vignes

« Les cyclotouristes sont invités à poursuivre par une expérience géo-sensorielle : découvrir en deux roues, au cœur des somptueux paysages de vignes, les parcelles d'où sont issues les cuvées savourées. Formidable opportunité de sillonner le territoire ligérien ! À l'aide d'un carnet de voyage, les touristes

vont alors déceler ces parcelles typiques puis profiter du magnifique point de vue sur la Loire. »

Le domaine s'étend sur 45 hectares de vignes. « L'ensemble du vignoble est labellisé HVE (haute valeur environnementale) niveau 3, une certification d'exploitation qui atteste d'une obligation de résultat en matière de biodiversité, de gestion de la fertilisation, d'irrigation et de la stratégie phytosanitaire pour chaque site. »

Le domaine de la Perruche fait partie du groupe Orchidées, Maisons de Vins (ex-groupe Ackerman).

Tous les jours – Tarif : 5 €. Cette prestation est ouverte aux visiteurs possédant un vélo. Le domaine n'assure pas la location de vélos. Renseignements et réservations au 02 41 51 73 36 ou par mail à tourisme@domainedelaperruche.fr.

Le Courrier de l'Ouest – Domaine de la Perruche : Le Vignoble à vélo
21 août 2020

Montsoreau. Domaine de la Perruche : à vélo dans les vignes !

À Montsoreau, le domaine de la Perruche propose cet été, une balade à vélo dans les vignes. Elle marie dégustation et un peu de sport.

En Saumurois, l'œnotourisme se décline sous toutes ses formes. Cet été, en plus des visites du chai, le domaine de la Perruche propose une nouvelle animation avec « Le Vignoble à vélo ». Elle se compose d'une dégustation et d'une balade à vélo au cœur des vignes. Après avoir goûté les vins, les visiteurs sont invités à enfourcher leurs propres vélos. La balade dure 30 minutes (le parcours est accessible). « Les cyclotouristes sont invités à poursuivre par une expérience géo-sensorielle : découvrir en deux roues, au cœur des somptueux paysages de vignes, les parcelles d'où sont issues les cuvées savourées. Formidable opportunité de sillonner le territoire ligérien ! À l'aide d'un carnet de voyage, les touristes vont alors déceler ces parcelles typiques puis profiter du magnifique point de vue sur la Loire. »

Quarante-cinq hectares de vignes

Le domaine s'étend sur 45 hectares de vignes. « L'ensemble du vignoble est labellisé HVE (haute valeur environnementale) niveau 3, une certification d'exploitation qui atteste d'une obligation de résultat en matière de biodiversité, de gestion de la fertilisation, d'irrigation et de la stratégie phytosanitaire pour chaque site. »

Le domaine de la Perruche fait partie du groupe Orchidées, Maisons de Vins (ex-groupe Ackerman).

Pratique : Tous les jours – Tarif : 5 €. Cette prestation est ouverte aux visiteurs possédant un vélo. Le domaine n'assure pas la location de vélos. Renseignements et réservations au 02 41 51 73 36 ou par mail à tourisme@domainedelaperruche.fr.

Visuel indisponible

Les visiteurs peuvent rouler dans les vignes comme ici, lors d'Anjou Vélo vintage.

Ouest France – Domaine de la Perruche : Le Vignoble à vélo
21 août 2020

Août 2020 - ŒNOTOURISME



Jusqu'en septembre, le château de Sancerre propose l'opération « Le Vignoble à vélo », pour une nouvelle expérience composée d'une dégustation et d'une balade à vélo au cœur des vignes, les samedis et dimanches à 11 h et 15 h, pour une visite d'une heure. Réservation au 02.48.78.51.53.

**L'information Agricole du Cher –
Château de Sancerre : Le Vignoble à vélo**
7 août 2020

SANCERRE ■ Le château de Sancerre propose désormais deux circuits pour découvrir le vignoble à vélo

« Toucher un public en quête de nature »

Deux parcelles à découvrir à son rythme, après avoir dégusté les vins qui en sont issus. Voici ce que propose désormais le château de Sancerre, qui espère ainsi mettre en avant deux cuvées encore « confidentielles ».

Pauline Mareix
pauline.mareix@centrefrance.com

« Il y a beaucoup de cyclistes à Sancerre, nos parcelles ont un joli point de vue et sont facilement accessibles. » Autant de raisons qui ont poussé le château de Sancerre à développer une toute nouvelle offre œnotouristique : la découverte du vignoble à vélo.

Pour Françoise Lagarde, la responsable de la boutique située rue Porte-César, il s'agissait de faire quelque chose de « ludique ». « Nous avons six cuvées : trois en blanc, deux en rouge et une en rosé. Deux sont plutôt confidentielles. » Ainsi le domaine souhaite-t-il les faire découvrir au plus grand nombre.

« Aller plus loin que la seule visite et dégustation au château »

Le « vignoble à vélo » démarre par une dégustation en boutique avant un départ à la découverte des terres d'où les vins



DÉGUSTATION. En boutique, la dégustation précède la promenade à vélo. PHOTO PAULINE MAREIX

sont issus. La parcelle de blanc du premier se trouve juste en bas du Piton. « On voit la Loire et Sancerre se trouve derrière nous. » La seconde parcelle, celle du rouge, dispose d'une vue « assez sympa » sur le canal latéral à la Loire, avance Françoise Lagarde.

« On avait déjà initié une démarche œnotouristique avec l'accès à la tour des Fiefs suivie d'une dégustation, détaille Julien Goudeau, responsable œ-

notourisme d'Orchidées Maisons de vin, la filiale du groupe Terrena, qui possède le domaine. L'objectif du « vignoble à vélo » était de toucher un autre public, en quête de nature, de découverte de paysages. Et le tourisme itinérant, en ce moment, bénéficie d'un regain d'intérêt. »

Surtout, il s'agissait de valoriser une région « réputée pour ses magnifiques paysages et ses terroirs exceptionnels ».

Deux parcelles seulement sont actuellement inscrites dans le « carnet de dégustation et de voyage » distribué aux visiteurs. « Car elles sont caractéristiques de leur terroir, explique Julien Goudeau. Au Thou, le silex est très apparent et, aux Chailloux, le sol est plus argilo-calcaire, cela illustre parfaitement ce que le sommelier aura présenté au public. »

Le circuit, confié le responsable œnotouristique, devrait

BON À SAVOIR

Du Grand Marnier... au Sancerre. On le sait peu, mais Sancerre a un lien avec un autre alcool bien connu. Le château de Sancerre a appartenu, dès 1919, à Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle, négociant qui vendait notamment l'alcool de Jean-Baptiste Lapostolle. Louis-Alexandre a épousé la petite fille de Jean-Baptiste, Julia, et a pris son nom. « Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle a créé sa propre liqueur, à base de cognac et de liqueur d'orange, raconte Françoise Lagarde. Quand il a présenté sa liqueur au Ritz, à Paris, le sommelier lui a dit que c'était "un grand Marnier", alors que Monsieur Marnier était tout petit ! C'est d'ici que vient le nom de cet alcool. » En 2016, l'entreprise milanaise Campari a racheté la marque et le domaine, avant de revendre ce dernier un an plus tard, en 2017, au groupe Terrena, qui le détient encore aujourd'hui. Quant au château lui-même, il appartient toujours à la famille Marnier-Lapostolle.

« vraisemblablement se développer » : « On ressent un engouement pour ce type d'activité, pour le fait d'aller plus loin que la seule visite et dégustation au château. » ■

Pratique. « Le vignoble à vélo » : 8 €, gratuit pour les moins de 14 ans. Du mercredi au dimanche. Le château de Sancerre n'assure pas la location de vélos. « Au cœur des terroirs » (visite de la Tour des Fiefs et dégustation) : les samedis et dimanches à 11 heures et 15 heures. Sur réservation. 12 €, 6 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Renseignements au 02.48.78.51.53.

**Le Berry Républicain –
Château de Sancerre : Le Vignoble à vélo**
9 août 2020

Août 2020 - ŒNOTOURISME

Le château de Sancerre encourage les visiteurs à pédaler jusqu'à ses parcelles



En boutique, la dégustation précède la promenade à vélo. © Pauline MAREIX
Deux parcelles à découvrir à son rythme, après avoir dégusté les vins qui en sont issus. Voici ce que propose désormais le château de Sancerre, qui espère ainsi mettre en avant deux cuvées encore « confidentielles ». « Il y a beaucoup de cyclistes à Sancerre, nos parcelles ont un joli point de vue et sont facilement accessibles. » Autant de raisons qui ont poussé le château de Sancerre à développer une toute nouvelle offre œnologique : la découverte du vignoble à vélo.

Pour Françoise Lagarde, la responsable de la boutique située rue Porte-César, il s'agissait de faire quelque chose de « ludique ». « Nous avons six cuvées : trois en blanc, deux en rouge et une en rosé. Deux sont plutôt confidentielles. » Ainsi le domaine souhaite-t-il les faire découvrir au plus grand nombre.

« Aller plus loin que la seule visite et dégustation au château »
Le « vignoble à vélo » démarre par une dégustation en boutique avant un départ à la découverte des terres d'où les vins sont issus. La parcelle de blanc du premier se trouve juste en bas du Piton. « On voit la Loire et Sancerre se trouve derrière nous. » La seconde parcelle, celle du rouge, dispose d'une vue « assez sympa » sur le canal latéral à la Loire, avance Françoise Lagarde.

« On avait déjà initié une démarche œnologique avec l'accès à la tour des Fiefs suivie d'une dégustation, détaille Julien Goudeau, responsable œnologique d'Orchidées Maisons de vin, la filiale du groupe Terrena, qui possède le domaine. L'objectif du "vignoble à vélo" était de toucher un autre public, en quête de nature, de découverte de paysages. Et le tourisme itinérant, en ce moment, bénéficie d'un regain d'intérêt. » Surtout, il s'agissait de valoriser une région « réputée pour ses magnifiques paysages et ses terroirs exceptionnels ».

Un engouement pour ce type d'activités

Deux parcelles seulement sont actuellement inscrites dans le « carnet de dégustation et de voyage » distribué aux visiteurs. « Car elles sont caractéristiques de leur terroir, explique Julien Goudeau. Au Thou, le silex est très apparent et, aux Chailloux, le sol est plus argilo-calcaire, cela illustre parfaitement ce que le sommelier aura présenté au public.

Le circuit, confie le responsable œnologique, devrait « vraisemblablement se développer » : « On ressent un engouement pour ce type d'activité, pour le fait d'aller plus loin que la seule visite et dégustation au château. » Deux parcelles à découvrir à son rythme, après avoir dégusté les vins qui en sont issus. Voici ce que propose désormais le château de Sancerre, qui espère ainsi mettre en avant deux cuvées encore « confidentielles ».

Pratique : 8 €, gratuit pour les moins de 14 ans. Du mercredi au dimanche. Le château de Sancerre n'assure pas la location de vélos. Renseignements au 02.48.78.51.53.

A Thouvenay, « se réinventer » . Au printemps dernier, alors que la France se déconfinait progressivement et apprenait à composer avec les gestes barrières, Eric Louis l'avait assuré : la crise sanitaire est une occasion de « se réinventer ». Comment maintenir une ambiance conviviale?? Comment animer des dégustations tout en adoptant les règles sanitaires en vigueur?? Pour le vigneron de Thouvenay, propriétaire également de la chèvrerie La Bête noire sancerroise, la solution réside dans le développement de ses offres œnologiques. Son chai ou sa fromagerie ont toujours été ouverts à la visite. Désormais, c'est en plein air qu'il fait découvrir son métier. Ainsi propose-t-il, au départ de la chèvrerie chaque samedi de l'été, des balades en calèche, tirée par des chevaux de trait, entre vignes, Loire et points d'intérêt patrimonial. Le dimanche matin, le domaine organise des randonnées de six kilomètres durant lesquelles l'histoire de Thouvenay et l'AOP Sancerre sont évoqués. Elles sont suivies d'une dégustation. Renseignements et réservations auprès de la chèvrerie au 02.48.79.97.17 et au domaine Eric Louis au 02.48.79.91.46

www.leberry.fr – Château de Sancerre :

Le Vignoble à vélo

9 août 2020

Août 2020 - CUVÉES



2018 la Variere Coteaux de l'Aubance La Division

Deep golden. Surprisingly fresh nose of honeysuckle, tangerine and yellow plum. On the palate, dried apricot, tropical fruit, melon and a lengthy finish. Good acidity and freshness throughout. Good value. 80 grams per liter residual sugar.

-- Jason Wilson 90 Jason Wilson 2020 - 2038 \$24.00 Jul 2020

2015 la Variere Bonnezeaux Les Roches

Dark golden, almost amber. This is not delicate, but a rather muscular sweet wine. Very complex nose is honeyed, nutty, herbal, with notes of membrillo and marmalade. On the palate it's full of baked pear and apricot nectar, with a core of underlying minerality and a thrilling acidity. Balanced, lively, and seamless with decades of life ahead. 100% botrytis, with 130 grams per liter residual sugar.

-- Jason Wilson 93 Jason Wilson 2020 - 2045 \$64.00 Jul 2020

La Vigne – La Varière : Coteaux de l'Aubance La Division et Bonnezeaux les Roches

23 juillet 2020

Septembre 2020 : le retour des Foires aux vins. Une sélection

La rentrée signe le retour de F.A.V, ces opérations marketing chères aux grandes surfaces et aux distributeurs spécialisés. On y trouve toutes sortes de breuvages dont certains méritent qu'on s'arrête un instant sur leur rapport qualité/prix. Il se pourrait même que, par un effet induit du Covid (trop de stocks), de très bonnes affaires soient possibles cette année. Prenons quelques exemples, à défaut de pouvoir mentionner toutes les enseignes et toutes leurs offres.

Auchan 22 septembre au 06 octobre:

Domaine de la Perruche,
La Pente des Rochepicards 2019 Saumur Champigny PVC env 7,00 € Derrière une robe violacée et des notes de fruits rouges, on découvre un vin élégant aux tanins souples et veloutés très agréable à boire dès maintenant.

Carrefour Market : 24 septembre au 11 octobre

Château la Varière,
La Grande Chevalerie 2017 Anjou Villages Brissac PVC 21,00 € Un 100% Sauvignon à la belle maturité rare en Val de Loire grâce à un micro-climat. Des arômes de vanille, de café, de chocolat, sur des tanins puissants mais souples.

www.clairenfrance.fr – Foires aux vins :

Domaine de la Perruche : La Pente des Rochepicards 2019

Château la Varière : La Grande Chevalerie 2017

27 août 2020

Août 2020 - CUVÉES



Les bouteilles à saisir

Château Pontet-Canet 2012 (Pauillac), 85 €, 12 bt
● Château Pontet-Canet 2014 (Pauillac), 99 €, 12 bt ● Domaine Doudet 2014 (Corton-Charlemagne), 68 €, 12 bt ● Domaine de Montcalmès 2015 (Terrasses-du-Larzac), 29,90 €, 120 bt ● Domaine de Fabrègues, As de cœur 2014 (IGP Pays d'Hérault), 28,30 €, 36 bt ● Domaine du Clos des Fées (Côtes-du-Roussillon rouge), 28 €, 30 bt ● Domaine de la Perruche Clos de Chaumont 2018 (Saumur-Champigny), 8,90 €, 60 bt ● Famille Lieubeau 2015 (Clisson), 12,90 €, 60 bt ● Domaine le Puy 2018 (Chinon rouge), 16,90 €, 48 bt

**La Revue des Vins de France –
Domaine de la Perruche :
Clos de Chaumont 2018
Septembre 2020**

CHÂTEAU DE SANCERRE - ROSÉ 2019



Ce vin limpide et brillant à **la couleur rose saumonée** dévoile au nez d'élégantes notes d'agrumes comme la mandarine et le citron confit. La bouche, ample et généreuse, est dominée par des **notes de pamplemousse**, et offre une finale gourmande et friande. Un rosé très séduisant qui s'accorde parfaitement **avec les crudités, les poissons et la cuisine asiatique**.

**www.univers-luxe.com – Château de Sancerre : Rosé 2019
31 août 2020**

SEPTEMBRE 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

12 & 13/09 : PORTES OUVERTES AU DOMAINE DE LA PERRUCHE À MONTSOREAU

MONTSOREAU - Samedi 12 et dimanche 13 septembre 2020 de 10h à 19h, le Domaine de la Perruche à Montsoreau vous convie à ses portes ouvertes et vous y attend nombreux. AU PROGRAMME



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

©Manon Bouteiller

- Présentation des cuvées du domaine, dégustation et visites des caves troglodytiques (chai à barriques) gratuites
- Offre promotionnelle tout le week-end (1 bouteille offerte pour un carton acheté)
- Visites guidées et dégustations dans les vignes du domaine surplombant la Loire et le château de Montsoreau
- Exposition sur la biodiversité dans le vignoble du Saumur- Champigny, ainsi qu'une exposition de monsieur Le Ménac'h, peintre-oenographe (peintures aquarelles avec du Saumur-Champigny)
- Exposition et ventes de produits locaux artisanaux (miel, fromages de chèvre, biscuits au vin, terrines de poissons de Loire...)

Informations pratiques

Samedi 12 et dimanche 13 septembre 2020 de 10h à 19h.

Domaine de la Perruche à Montsoreau

Entrée libre et gratuite

Renseignements

Domaine de la Perruche

29 rue de la Maumènière

49730 MONTSOREAU

www.ot-saumur.fr – Domaine de la Perruche : Portes ouvertes
10 septembre 2020

MONTSOREAU

Les animations du mois d'octobre

Différentes animations sont prévues en ce mois d'octobre dans la commune, à savoir :

lundis 12, 19 et 26 octobre, lundis des champignons, de 20 h 30 à 23 h 30, au foyer socioculturel. Dimanche 11, les Puces de Montsoreau de 9 heures à 18 heures, sur les quais de la Loire et le Plus des

Puces au foyer ; apéros des Puces au domaine de la Perruche, de 11 heures à 13 heures. Mercredi 21 octobre, sculpture sur tuffeau :

homme et oiseau, de 10 heures à 12 h 30, à la Maison du Parc. Vendredi 23, conférence « la cité royale de Chinon, des origines à nos jours », par Marie-Pierre Terrien, à 17 heures, au foyer socioculturel. Mercredi 28, petit paléo : l'histoire dans les fossiles, de 14 h 30 à 16 h 30, à la Maison du Parc.

Attention, ce programme est communiqué sous réserve de l'évolution des consignes sanitaires.

**Le Courrier de l'Ouest et Ouest France –
Domaine de la Perruche : Apéros des Puces**
9 octobre 2020

Sancerre : un village inoubliable pour les amateurs d'histoire et de bons vins

Si vous passez par le Berry, surtout faites une étape à Sancerre. C'est en effet un des « plus beaux détours de France » selon le guide Michelin.



Sur une des collines de la rive berrichonne de la Loire, dans le département du Cher, culmine sur un piton rocheux, le château de Sancerre. A ses pieds, une cité médiévale qui joua un rôle stratégique au Moyen Âge. Le nom « Sancerre » vient vraisemblablement de Saint-Céré, lui même nom christianisé de Saint César.

Le château, ses vins et son indispensable compagnon : le crottin de Chavignol



Longtemps inaccessible au public, le château a ouvert depuis deux ans, ses extérieurs et sa boutique. Au cours de la visite guidée « Au cœur des Terroirs », les visiteurs découvrent le panorama exceptionnel depuis la Tour des Fiefs. Ensuite ils sont invités à déguster une des meilleures cuvées, en accord avec des spécialités culinaires sancerroises. Depuis cet été, le château propose également « Le Vignoble à Vélo ». Une nouvelle expérience composée d'une dégustation et d'une balade à pieds ou à vélo au cœur des vignes. En premier lieu, deux cuvées haut de gamme sont dégustées dans le caveau : le Sancerre Blanc « Terre de Silex » et le Sancerre Rouge « Terre de Chailloux ». Le sommelier du château explique comment cépage et type de sol confèrent aux vins des notes minérales mais aussi une matière ainsi qu'une intensité aromatique uniques. Une expérience qui permet de comprendre la notion de terroir si complexe pour le palais.

Découvrir le vignoble à vélo



Les cyclotouristes peuvent ensuite circuler au cœur des vignes, dans les parcelles d'où sont issues les cuvées savourées. L'occasion de sillonner le territoire sancerrois. Traverser le village pittoresque de Ménétréol, avant d'arpenter dans les vignes du Sancerre rouge « Terre de Chailloux ». Surtout, ne pas quitter Sancerre sans avoir savouré le jambon fumé de la Charcuterie du Beffroy mais aussi le pain aux sarments de vigne du pâtissier Guillaume Gaucheron ou encore l'incontournable Crottin de Chavignol. Pour découvrir de façon ludique la fabrication du célèbre fromage, direction La chèvrerie de la Bête Noire. Jeune, bleuté ou affiné, on y apprend les secrets de fabrication du crottin mais aussi le fonctionnement d'un élevage via une mini ferme pédagogique.



La gamme des vins du château de Sancerre



Les vins du château sont vinifiés et élevés jusqu'à leur mise en bouteilles. La maîtrise de la diversité des parcelles entre Terres Blanches, Silex et Caillottes permet d'adapter la conduite du vignoble à chaque terroir. Résultat : des vins fins et « précis ». La gamme : les cuvées « Tradition », les cuvées « Terroirs » et la cuvée Parcelle. A noter : le nouvel habillage, toujours classique, est destiné à inscrire Château de Sancerre dans les années 2020. Le changement le plus notable est la disparition de la collerette, qui avait traversé des siècles et des millésimes. Le dessin, historique mais épuré, et la typologie restent les mêmes mais dans un ensemble modernisé.

www.chateaudesancerre.fr

**jevouschououte.fr –
Château de Sancerre**
19 octobre 2020

Château de Sancerre affiche ses ambitions !



SANCERRE. « Notre ambition est de faire que Château de Sancerre, symbole de l'appellation éponyme, soit reconnu parmi les meilleurs domaines de cette appellation, engagée dans une viticulture durable et acteur de ce territoire, notamment par l'œnotourisme » explique Bernard Jacob, directeur général de Orchidées, Maison de vin - jadis la saumuroise Maison Ackerman. Laquelle a racheté le domaine de cinquante-hectares à la société italienne Campari, en 2017 pour une ... vingtaine de millions d'euros.

Château de Sancerre a depuis cette date beaucoup évolué. Une nouvelle directrice technique, Marie Bordy, a été nommée et le domaine a choisi de collaborer avec le cabinet de Stéphane Dereoncourt, célèbre œnologue conseil. Un nouvel habillage, « destiné à inscrire Château de Sancerre dans les années 2020 » a été décidé. La collerette a disparu et le dessin original de l'étiquette, verticale et toujours entourée d'un liseré or, a été épuré.

Avec le millésime 2019, Château de Sancerre élargit sa gamme avec trois nouvelles cuvées. Deux cuvées Terroirs, Terre de Silx en blanc, et Terre de Cailloux, en rouge. S'y ajoute une cuvée parcellaire, les Rôties (Thauvenay), un sancerre blanc, disponible à la vente en fin d'année ou en début de l'année prochaine, suivant l'évolution de l'élevage. D'autres "parcellaires" devraient suivre.

Enfin, Château de Sancerre a décidé d'ouvrir ses extérieurs, auparavant inaccessibles au public, en proposant de découvrir le magnifique panorama depuis la Tour des Fiefs et d'élargir sa gamme œnotouristique en organisant notamment des balades à VTT dans les vignobles du domaine.

fou-rgeot-de-vin.com – Château de Sancerre
22 octobre 2020

A NEW ERA FOR CHÂTEAU DE SANCERRE

Geplaatst op 29 oktober 2020 door Redactie

Dominating the Loire from its peak, Chateau de Sancerre is an integral part of the history of the area from which its name is drawn. Situated on the river's left bank, its unique 55-hectare property comprises the appellations three emblematic terroirs. Combined with a semi-continental climate they produce Sauvignons with nice structure, elaborated individually on fine lees and then assembled. The art of blending is a genuine work of fine craftsmanship and pays tribute to Constable Louis de Sancerre's motto dating back to the 14th century: "Overtake the very best". This saying has of course been naturally adopted by the successive owners of this prestigious estate and by Orchidées, Maisons de Vin since 2017.



Steeped in history and tradition, the place has continued to thrive and evolve over time, by keeping pace with change and by improving upon its image and that of its wines. The latest developments genuinely mark a new era for the property, for in addition to the relentless pursuit for quality and the typical expression of the terroir, the estate has also undergone changes in terms of winegrowing practices, sales and tourism. From the vineyard to the finished product, the 2019 vintage was the center of attention and most of all, brought about the property's renaissance.

« Our ambition is to make Chateau de Sancerre, the symbol of the appellation bearing the same name, that is to say recognized among the AOP's best estates, involved in sustainable vine-growing and an important local actor, especially when it comes to wine tourism » Bernard Jacob, Managing Director

PRIORITY TO TECHNICAL MEASURES



Interested in discovering new horizons, Marie Bordy arrived in the area, and most especially at Chateau de Sancerre in 2019. Moving the estate forward: this is the challenge for the new Technical Manager, who is paying close attention to the property's sublime terroirs. Hailing from Lorraine, Marie Bordy grew up in the kitchen behind her mother, grandmother and aunt. She was brought up by a family of grower-distillers in a region where sharing good food and fine drinks is a tradition. In love with biology and initially focusing on becoming a research scientist, it was finally enology that allowed her to combine these two passions. « Determining the right balance, understanding the terroir and the impact of the climate, adapting vine-growing practices: my profession is very rich. Many factors are involved and a slight variation can change everything. The pride behind enology is a bit like cuisine: producing expressive and generous wines that delight consumers. »

To satisfy her thirst for travelling and discoveries, Marie decided to become a "flying winemaker" for 4 or 5 years, alternating harvests in France and abroad. After Australia, California, Gaillac, Rivesaltes and Meursault, she finally landed in Bordeaux, where she gained experience in management.

2019 is the first vintage for Marie and a of change for Chateau de Sancerre. Bernard Jacob, the Managing Director of Orchidées, Maisons de Vin, has decided to work with Dereoncourt Consultants. Winemaking and engineering consultants – Simon Blanchard, Arnaud Gimonet and Pauline Lagarde – are the trio providing technical expertise to better understand the terroirs in the never-ending quest to produce the best possible wines at Chateau de Sancerre: "The magic of the place, the patchwork of terroirs and the potential quality of the soils immediately incited us to help awaken this sleeping beauty."

The partnership between Dereoncourt Consultants and Chateau de Sancerre resulted from a rich encounter and the team's love at first sight for the place and the terroir. The property has plenty of potential as AOP Sancerre's three emblematic terroirs are found here: flint-stone, stony-limestone and white soils. They confirm the location's potential for the production of great typical wines. Largely made up of old vines, the vineyard also enhances the expression of the terroir. It is chiefly planted with Sauvignon, the appellation's main white grape variety and with Pinot Noir for the production of red wines. Situated at the top of the village, Chateau de Sancerre is the jewel of the appellation, with its expressive and ample wines, boasting good acidic structure. Today the objective is that of offering an identity to the estate's range through vibrant aromas and the finest expression of the terroir. Chateau de Sancerre has affirmed its willingness to promote environmental friendly vine-growing. The estate is upon the threshold of becoming organic and is already implementing biodynamic practices.

AUCHAN 
Saint-Sébastien-sur-Loire (44)
**La fête
des voisins**

30 bt ● Domaine de la Perruche Clos de
Chaumont 2018 (Saumur-Champigny), **8,90 €**,

La RVF – « Bouteilles à saisir »
Domaine de la Perruche :
Saumur-Champigny
Clos de Chaumont 2018
Septembre 2020

NICOLAS (Du 9 septembre au 13 octobre)
Domaine de la Perruche – Terroir de Craie 2019 (HVE)
Saumur-Champigny (Rouge)
9,80 €

Il est bon de rappeler que la Loire, réputée pour ses blancs, produit aussi de jolis rouges, en particulier lorsque le cabernet franc est bien mûr. Celui-ci est issu d'un terroir de perruches, petites pierres fossilisées, sur tuffeau crayeux, d'où le nom du domaine qui parle de sol et non d'oiseau. Ce producteur spécialiste de vins rouges du Saumurois, sur la charmante commune de Montsoreau, en surplomb de la Loire, est l'un des rares à être aussi concentré dans l'appellation. Une robe pourpre, des fruits frais en bouche et un bel équilibre de fraîcheur et de minéralité en feront un plaisant compagnon de viandes et de charcuteries sur une terrasse d'arrière-saison.

www.terredevins.com – Coup de cœur Terre de Vins :
Domaine de la Perruche :
Saumur Champigny, Terroir de Craie
21 septembre 2020

NICOLAS

JÉRÔME POIRET

Responsable pôle produits



Nous avons choisi 70 % de nouveautés uniquement en dégustations à l'aveugle, déconnectés des achats et avec des vins plutôt engagés, pas forcément certifiés bio mais en tout cas dans une démarche de mieux produire car la demande pour ce type de vins s'est accélérée ces dernières années.

Domaine de la Perruche 2019

Terroir de Craie

Saumur-Champigny - HVE - **9,80 €**

Il est bon de rappeler que la Loire, réputée pour ses blancs, produit aussi de jolis rouges, en particulier lorsque le cabernet franc est bien mûr. Celui-ci est issu d'un terroir de perruches, petites pierres fossilisées, sur tuffeau crayeux, d'où le nom du domaine qui parle de sol et non d'oiseau. Une robe pourpre, des fruits frais en bouche et un bel équilibre de fraîcheur et de minéralité en feront un plaisant compagnon de viandes et de charcuteries sur une terrasse d'arrière-saison.



Terre de vins – Foires aux vins :

Domaine de la Perruche : Saumur Champigny Terroir de Craie 2019

Septembre – Octobre 2020

CUVÉES



Nicolas – Domaine de la Perruche :
Saumur Champigny, Terroir de Craie
Du 9 septembre au 13 octobre 2020

Distré. Carrefour Market fait sa foire aux vins du 24 septembre au 11 octobre

Du jeudi 24 septembre au dimanche 11 octobre 2020 se déroulera la foire aux vins au sein du magasin Carrefour Market de Distré. Parmi plus de 500 vins différents venus de toute la France, la part belle est faite aux vins nature, bio et même locaux.



Sylvain, Quentin et Florian travaillent sur cette foire aux vins depuis longtemps avec une commande passée il y a déjà 5 mois.

Il s'agit d'un rendez-vous immanquable pour tous les amateurs de vins. L'enseigne présente en effet durant ces deux semaines et demie pas moins de 520 références, hors vins locaux. Florian Lelu le gérant, qui a repris le magasin au mois de mars, explique que le Carrefour Market de Distré « travaille avec beaucoup de producteurs locaux tout au long de l'année. Pour le moment une quinzaine de références locales seront placées dans les rayons au début de la foire au vin. Au fur et à mesure de l'écoulement des stocks, les vins présentés seront remplacés par des vins locaux. » On retrouve en effet tout au long de l'année une vingtaine de vigneron saumurois dans le rayon vins du magasin comme Ackerman, le Domaine de la Paleine ou encore le domaine de la Perruche. « Je suis attaché à la promotion du terroir. Je suis né en Touraine, j'ai donc cet amour et cette culture des producteurs locaux. J'essaie de le faire transparaître dans mon magasin. Toutefois, même si les clients pourront trouver des vins saumurois, l'idée d'une foire aux vins est aussi de faire une sorte de tour de France avec des produits d'un peu partout », explique Florian Lelu. Et le moins que l'on puisse dire c'est qu'ils auront le choix.

Des conseils pour bien choisir

saumur-kiosque.com – Carrefour Market Distré pour la Foire aux Vins : Domaine de la Perruche
Du 23 septembre 2020



ROUGES

Brouilly, Cuvée Julmary 2019
Un rouge puissant et équilibré avec une belle robe grenat et une finale sur les fèves de cacao. 8,50€

Morgon, Cuvée 1920, 2019
Une jolie cuvée fruitée et ronde en bouche avec des notes de myrtille et de cerise. 13€

Chinon, Domaine de la Perruche, 2017
Un Chinon légèrement boisé, à la robe rubis et doté d'une belle finesse. 14,90€

Domaine de la Nartette, Bandol, 2015
Les amateurs de Bandol et de vins ensoleillés seront comblés avec ce joli rouge à la robe rubis et grenat, un nez intense sur les fruits rouges et noirs, légèrement épicé autour du clou de girofle, de la cannelle et du cacao. 16,50€

Le Faite, Saint-Mont
Un vin charpenté et intense, avec son étiquette en bois rend hommage aux vigneron d'autrefois qui conservaient leurs cuvées d'exception sous l'argile, habillées d'une languette en bois. 18€

Château Bellevue de Tayac, AOP Margaux, 2016
Un nez intense, des touches de vanille et de pain grillé et une superbe longueur en bouche pour ce remarquable Margaux. 35€

VOYAGES & HOTELS DE REVE –
La Perruche : Chinon 2017
Automne 2020

CUVÉES



Terre de Chailloux 2016

Ce rouge racé et structuré a un nez intense, sur des notes de fruits noirs (mûres, myrtilles), de cerise à l'eau de vie et de kirsch. L'attaque est franche et ronde, la structure est élégante, sur des notes d'épices, de réglisse, de poivre noir et un boisé toasté. Une belle finale persistante. **22,90€**

www.chateaudesancerre.fr

Eco Réseau – « Vins à déguster »

**Château de Sancerre :
Terre de Chailloux 2016**
Septembre 2020

Sancerre



**gourmetsandco.com et
paperblog.fr –
Château de Sancerre :
Terre de Silex 2018**
14 septembre 2020

Château de Sancerre
Terre de silex
Blanc, 2018
Cépages : sauvignon

Un terroir 100% silex sur lequel le sauvignon donne tout son potentiel. Une cuvée ferme, au goût de pierre à fusil typique des sols silex, des arômes de citron, vif, net et soyeux en bouche. Un vin de qualité. Idéal sur poissons et charcuterie. **Prix : 38 €**



OCTOBRE 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

CUVÉES



Nouvelles cuvées et habillage relooké pour le Château de Sancerre

STRATÉGIE

Propriété d'Orchidées, Maisons de Vin depuis 2017, le Château de Sancerre (55 ha sur les trois terroirs principaux de l'appellation) continue sa mue. Trois nouvelles cuvées font leur apparition dans la gamme du château, avec deux cuvées terroirs, « Terre de silex » en sancerre blanc et « Terre de Chailloux » en sancerre rouge. Ces deux vins sont accompagnés d'une première cuvée parcellaire « Les Rôties » (village de Thauvenay), un sancerre blanc issu d'une parcelle à la frontière du calcaire et du silex. Suivront « Clos du Roy » (village de Crézancy) et « Chêne Marchand » (village de Bué), deux lieux-dits reconnus de longue date en Sancerrois, qui sont toujours en élevage et seront commercialisés prochainement. Cet élargissement de la gamme s'accompagne d'un relooking discret de l'habillage. Conservant l'étiquette verticale et la capsule orange et cuivre, caractéristiques très distinctives du Château de Sancerre, les bouteilles abandonnent en revanche leur collerette historique. Les étiquettes voient le dessin original du château conservé dans une version épurée et modernisée qui rappelle sa position en haut du « piton » de Sancerre, au cœur du vignoble. ■

Benoît Roumet

V&S News –Château de Sancerre :

Nouveaux habillages

Du 23 au 29 octobre 2020

Château de Sancerre

Vin blanc | 750 ml | France - Vallée de la Loire

26,35 \$

<https://www.saq.com/en/164582>

985fm.ca –Château de Sancerre :

Sancerre blanc

9 octobre 2020

NOVEMBRE 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

CUVÉES

[Centre-Val de Loire] « Château de Sancerre », pour un avant-goût de fêtes

Posted By: Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef on: 24 novembre 2020 à 12:20 No Comments
Imprimer Email

Tweet Share

Le vignoble du « Château de Sancerre » propose des vins parmi les meilleurs rapports qualité prix de France, parfaits pour célébrer une bricole de déconfinement.



De haut en bas : Château de Sancerre, Blanc sec 2019 ; Château de Sancerre, « Terre de silex », Blanc sec 2018 ; Château de Sancerre, « Terre de Chailloux », Sancerre rouge 2017 | DR / photos à usage médiatique, attribution requise

Du Centre-Val de Loire, terroir des appellations sancerre ou pouilly-fumé, au Pays nantais avec ses fameux muscadets, le vignoble ligérien est l'un de ceux qui proposent l'une des plus larges gammes de vins blancs et rouges. Des vins de gastronomie, capables d'évoluer en cave et d'accompagner la cuisine la plus élaborée, mais surtout de nombreux vins de soif, de copains ou d'apéro – au choix -, bienvenus en cette fin d'automne incertaine, où chaque instant de partage compte comme bien de première nécessité. Au Château de Sancerre faisant partie intégrante de l'histoire du Sancerrois, l'art de l'assemblage est un vrai travail d'orfèvre. Il fait honneur à la devise du Connétable Louis de Sancerre au XIV^{ème} siècle : « Passe avant le Meilleur ». Devise adoptée depuis par les propriétaires successifs de ce vignoble et par *Orchidées, Maisons de Vin* depuis 2017. Voici notre sélection.

Château de Sancerre, Blanc sec 2019 – Pour élaborer ce Sancerre blanc, le domaine Château de Sancerre a assemblé les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation, dont chacun possède ses propres caractéristiques : le *silex* amène du potentiel de garde, de la structure, de la fraîcheur et de la minéralité, les *terres blanches* de la rondeur et des arômes de fleurs blanches (lys et acacia) et de fruits exotiques (litchi et ananas) les *Caillottes* (calcaire dur) et les Griottes (calcaire tendre), de la fraîcheur, des arômes floraux et d'agrumes intenses. L'assemblage de ces terroirs donne une cuvée fine, élégante et complexe. 100% Sauvignon blanc, sa robe jaune pâle brillante et limpide offre un nez élégant sur des notes de fleurs blanches, fruits jaunes, poire, pêche de vigne, ananas. La bouche présente un bel équilibre entre minéralité et rondeur. Cette cuvée est idéale à l'apéritif. A servir entre 10 et 12°C. Temps de garde : 3 à 4 ans. *Château de Sancerre, Blanc sec 2019. Prix : 16 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Château de Sancerre, « Terre de silex », Blanc sec 2018 – Pour cette cuvée, nous le domaine Sancerrois sélectionne des vignes d'environ 45 ans d'âge, situées sur un sol 100 silex de la commune de Sancerre (exclusivement). Pour préserver l'environnement, la vigne est enherbée entre les rangs, le sol travaillé sous le rang et les traitements utilisés sont biologiques ou raisonnés. 100% Sauvignon blanc, sa robe jaune pâle brillant présente un nez expressif sur des notes de d'agrumes comme le pomelo, le citron et des notes de tilleul. La bouche est intense sur des notes de fruits blancs mûrs, de pêche blanche. Cette cuvée **coup de cœur** s'accompagne volontiers de crustacés, ou d'un fromage de chèvre senti. A servir de 10 à 12°C. Temps de garde : 2 à 3 ans. *Château de Sancerre, « Terre de silex », Blanc sec 2018. Prix : 22,95 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Château de Sancerre, « Terre de Chailloux », Sancerre rouge 2017 – En patois local, « cailloux » se dit « Chailloux ». Le domaine Château de Sancerre a sélectionné sur ce terroir des parcelles de Pinot Noir à faibles rendements, exposées plein sud, pour la qualité de leur raisin. La vendange manuelle et le tri sur table permettent d'extraire la quintessence de ce magnifique cépage. 100% Pinot noir, sa couleur grenat et brillante dévoile un nez intense, sur des notes de fruits noirs (mures, myrtilles), de cerise à l'eau de vie et de kirsch. En bouche, l'attaque est franche, ronde et présente une structure élégante sur des notes d'épices, de réglisse, de poivre noir et un boisé toasté avec une belle finale persistante. Cette cuvée est idéale à déguster avec des viandes rouges, rôtis ou encore du poisson. A servir entre 16 et 18°C. Temps de garde : 10 ans. *Château de Sancerre, « Terre de Chailloux », Sancerre rouge 2017. Prix : 25,20 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Quotidien libre – Château de Sancerre
24 novembre 2020



98.5 FR – chronique frenchies
par Jessica Harnois : Château de
Sancerre
9 octobre 2020



Bonnezeaux Les Roches 2017 – Château La Varière

Depuis le XVI^e siècle, Le Château La Varière est l'une des propriétés les plus renommées de l'Anjou. Il produit parmi ses vins un blanc liquoreux idéal pour les desserts : le Bonnezeaux Les Roches.

J'ai choisi le Bonnezeaux Les Roches 2017 pour son côté gourmand et harmonieux en bouche. Sa robe dorée offre un nez complexe de fruits compotés (poires, abricots et coings), de caramel, d'écorces d'orange et de miel relevé par de subtiles notes de menthe fraîche. Avec son cépage 100 % Chenin Blanc, il offre une très belle longueur en bouche, ronde, généreuse et harmonieuse.

Toute la gourmandise prend son sens dans ce fabuleux vin blanc liquoreux. Je vous recommande de le déguster avec une tarte Tatin, une tarte Amandine ou une galette à la frangipane. Il apprécie les desserts fruités à base de pomme et de poire et la gourmandise de l'amande.

Il raviva les amateurs de vins sucrés et doux qui aiment accompagner leurs desserts d'un breuvage à la fois rond et puissant.

Prix TTC départ cave : environ 27,90 € en vente directe et dans certains cafés, hôtels et restaurants.

<https://www.orchidees-maisonsdevin.fr/>

actufood.fr – Domaine de la Perruche :
Saumur Champigny, Terroir de Craie
Du 25 septembre 2020

Anjou

Château La Varière Rosé 2019, 499 €.

Quatre cépages pour un vin fringant et aromatique, très bonbon anglais.

Cuisine et Vins de France
– Château La Varière :
Rosé 2019
Septembre – Octobre 2020

* GUIDE DES VINS 2021 : LE TOP DES VIGNERONS DU VAL DE LOIRE

📅 5 OCTOBRE 2020 PAR 🧑‍🎓 PATRICK DUSSERT-GERBER 🗨️ 0 COMMENTAIRE!

La région est garante d'une typicité hors normes, grâce à ses grands cépages spécifiques (Chenin, Sauvignon, Cabernet franc...) qui s'expriment pleinement dans ces terroirs de silex, de tuffeau, de craie marneuse, de marnes kimméridgiennes..., sont parfaitement "chouchoutés" par ces vignerons passionnés et passionnants, qui s'attachent à conserver une authenticité rare. Du rouge le plus gouleyant à celui qui demande de la patience, des blancs secs aux moelleux, des demi-secs aux rosés ou aux Crémants... la palette est grande.

Sancerre et **Pouilly-Fumé** sont les territoires, où, avec la Bourgogne et l'Alsace (chacun ayant sa spécificité, naturellement), on entre dans la catégorie des vins blancs exceptionnels chez **Natter, Sarry, Gitton, Pabiot, Petit et Fille, Chevreau, Reverdy, Dezat, Blanchet, Landrat-Guyollet, Guy Baudin, Sautereau, Pierre Martin, Garenne...**

En **Quincy, Commanderie, ou Chaillot** en **Châteaumeillant** sont toujours à la tête de leur appellation, comme **L'Ermitage à Menetou-Salon**. La **Cave de Pouilly-sur-Loire** est la référence dans la région. En **Côtes du Forez**, c'est la **Cave Réal**.

Le meilleur **Saint-Nicolas-de-Bourgueil** se trouve chez **Drussé**, le meilleur **Bourgueil** aux **Géleries**, les meilleurs Saumur-Champigny se savourent à la **Guilloterie**, chez **Gouron, Targé, au Clos Maurice, chez Dézé (Petite Chapelle)** ou **Raynières**.

En **Chinon**, on est au sommet avec **Noiré, Bouchardière, Bouquerries**, et, en **Touraine, Chaise, Mandard, Charbonnier et, Montigny**. En **Anjou**, on ne peut éviter **Gauterie**, comme, à **Saumur, Raynières, ou, en Vouvray, Capitaine**.

Les liquoreux sont toujours exceptionnels chez **Aubert, La Varière, Rochettes, Gonorderie** et **Godineau**.

patrick.dussert-gerber.com – La Varière : liquoreux
5 octobre 2020

GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS
2021



[Centre-Val de Loire] Echappez-vous dans les vignobles de Loire

Troisième région viticole de France, le Val de Loire est une destination de choix pour les amateurs de vins. Des coteaux du Cher aux vignobles de Touraine, en passant par les vignobles de Cheverny et Chambord, plus de 10 000 ha de vignes s'étendent en Région Centre-Val de Loire le long du fleuve royal.



De haut en bas : Château la Varière, Anjou Villages Brissac, Vieilles Vignes 2016 ; Domaine Roux, Héritage, Châteaumeillant 2018 ; Donatien Bahuaud, Les Boires 2017, Chinon AOP I DR / photos à usage médiatique, attribution requise

Une cinquantaine d'appellations offre une grande variété de plaisirs et une combinaison infinie d'accord mets et vins pour satisfaire le palais des passionnés d'œnologie et celles des amateurs curieux. Rouges, blancs, pétillants, sec, demi-sec, moelleux, tanniques, fruités... Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses. Voici notre sélection :

Château la Varière, Anjou Villages Brissac, Vieilles Vignes 2016 (rouge) – Le Château la Varière est situé sur la commune de Vauchréty, tout proche du Château de Brissac. Le domaine est entouré de ses vignes attenantes et de différents lots de parcelles dans les alentours. C'est la quête des meilleurs terroirs qui caractérise le Château la Varière Cette variété de terroirs permet d'ajouter de la complexité aux vins du château. De couleur sombre aux reflets grenat foncé, le nez révèle des arômes puissants de fruits noirs et rouges mûrs, voire confits, de tabac, de laurier et d'épices. L'attaque en bouche est généreuse, opulente et structurée. **Coup de cœur** pour cette cuvée en Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Il s'accompagne de viandes grillées ou rôties, du gibier, un beau plateau de fromages à pâte molle, à croûte fleurie et pâte pressée. A servir entre 15 et 16°C. *Anjou Villages Brissac, Vieilles Vignes 2016 (rouge), prix : 15 € – Plus de renseignements [ici](#)*

Quotidien Libre – Château la Varière : Anjou Villages Brissac

15 octobre 2020

Anjou Villages Brissac Château La Varière vieilles vignes 2016, domaine La Grande Chevalerie

GRETAGARBURE // Dégustations, GLOU-GLOU // 0



Anjou Villages Brissac Château La Varière vieilles vignes 2016, domaine La Grande Chevalerie ©
Greta Garbure

**Encore une très jolie découverte que ce vin de Loire qui m'a vraiment enchantée.
Allez, je vous fais patienter avec d'abord un peu d'histoire.**

Les origines du vignoble du Château la Varière remontent au XVe siècle comme en témoignent l'imposant pressoir et le chai à colombage à l'entrée du domaine situé au cœur du vignoble de l'Anjou. Bon, j'ai fait court.

Passons au vignoble et à la cave

Les parcelles de cette cuvée sont méticuleusement sélectionnées : argilo-calcaire pour le cabernet-franc, et graves sur argiles pour le cabernet-sauvignon. Les proportions ne sont pas données. La macération des raisins dure 4 semaines pour obtenir une bonne extraction des tanins. Le choix du cabernet-sauvignon, élevé en fûts 12 mois, est fait pour conférer beaucoup de soyeux et de finesse tout en apportant de la structure. Le vin titre 13°.

Enfin, goûtons le vin

Cet Anjou Villages Brissac est puissant au nez avec des arômes de fruits noirs et rouges. Généreux et effectivement bien structuré en bouche, il est souple et velouté avec un très joli fruité. La finale est longue et douce. C'est une jolie dame en robe de velours qu'on imagine coiffée en bandeaux et peut-être avec un col en dentelle. Elle se déplace doucement et le froufrouage de sa jupe laisse derrière elle un léger parfum dans son sillage.

Elle a cependant suffisamment de tempérament pour être d'une charmante compagnie auprès des viandes rouges grillées ou rôties, au gibier, et d'aucuns affirment même que certains fromages à pâte molle et à croûte fleurie s'en accommodent fort bien. Dans ce cas, je vote pour un brie aux truffes.

Prix : 15 € environ

Château La Varière
49320 Brissac-Loire-Aubance
Tél. 02 41 91 22 64
www.chaeulavariere.fr

gretagarbure.com – Château la Varière :
Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes
27 novembre 2020

CONCOURS
REVUES
PALMARÈS 2020



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

CHÂTEAU DE SANCERRE



LIGERS 2020

MÉDAILLE D'OR	Château de Sancerre – Terre de Chailloux 2016
MÉDAILLE D'ARGENT	Château de Sancerre – Terre de Silex 2018 Château de Sancerre – Rosé 2019

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON 2020

MÉDAILLE D'ARGENT	Château de Sancerre – Cuvée du Connétable 2017 Château de Sancerre – Terre de Silex 2018
-------------------	---

GUIDE DES VINS DVE

93/100	Château de Sancerre – Terre de Silex 2018
88/100	Château de Sancerre – Rosé 2019 Château de Sancerre – Rouge 2017

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

MÉDAILLE D'OR	Château de Sancerre – Terre de Chailloux 2016
MÉDAILLES D'ARGENT	Château de Sancerre Rosé 2019 Château de Sancerre – Cuvée du Connétable 2017

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

MÉDAILLES D'ARGENT	Château de Sancerre – Terre de Chailloux 2016
--------------------	---

GUIDE HACHETTE 2021

I ÉTOILE	Château de Sancerre Blanc 2018 Château de Sancerre – Terre de Silex 2018
----------	---

TASTED 100% BLIND – ANDREAS LARSSON

90/100	Château de Sancerre Blanc 2018
--------	--------------------------------



WINE ENTHUSIAST

92/100	Château de Sancerre – Cuvée du Connétable 2017
91/100	Château de Sancerre Rouge 2018
88/100	Château de Sancerre Blanc 2019



DOMAINE DES HARDIÈRES



DOMAINE des HARDIÈRES

LIGERS 2020

MÉDAILLE D'ARGENT Domaine des Hardières Anjou Blanc Terroir de Schistes 2018

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2020

MÉDAILLE D'ARGENT Domaine des Hardières Anjou Villages Terroir de Schistes 2018

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2020

MÉDAILLE D'ARGENT Domaine des Hardières Anjou Villages Terroir de Schistes 2018

TASTED 100% BLIND – ANDREAS LARSSON

90/100 Domaine des Hardières Anjou Blanc Terroir de Schistes 2018



DOMAINE DE LA PERRUCHÉ



LIGERS 2020

MÉDAILLE D'ARGENT Domaine de la Perruché Saumur Champigny Terroir de Craie 2019

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2020

MÉDAILLE D'OR Domaine de la Perruché Saumur Champigny 2019

CONCOURS DES VINALIES NATIONALES 2020

VINALIES D'ARGENT Domaine de la Perruché Saumur Champigny Le Chaumont 2019
PRIX DES VINALIES Domaine de la Perruché Saumur Champigny Terroir de Craie 2019

GUIDE DES VINS DVE 2020

94/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny Clos de Chaumont Cuvée Prestige 2018
91/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny Clos de Chaumont 2018
88/100 Domaine de la Perruché Saumur Blanc Les Rôtissants 2019
88/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny Vieilles Vignes 2018
85/100 Domaine de la Perruché Saumur Blanc 2019

CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS 2020

MÉDAILLE D'ARGENT Domaine de la Perruché Saumur Champigny 2019 (LSC91)

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2020

MÉDAILLE D'ARGENT Domaine de la Perruché Saumur Champigny Terroir de Craie 2019
Domaine de la Perruché Saumur Champigny Le Chaumont 2019

CONCOURS INTERNATIONAL DES FÉMINALISE 2020

MÉDAILLE D'OR Domaine de la Perruché Saumur Champigny Vieilles Vignes 2018
MÉDAILLE D'ARGENT Domaine de la Perruché Saumur Blanc Les Rôtissants 2019



GILBERT ET GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE 2020

93/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny Clos de Chaumont Cuvée Prestige 2018
91/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny Clos de Chaumont 2018
91/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny 2018
90/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny 2019
88/100 Domaine de la Perruché Saumur Blanc Les Rôtissants 2019

TASTED 100% BLIND – ANDREAS LARSSON

91/100 Domaine de la Perruché Saumur Champigny Terroir de Craie 2018



CHÂTEAU LA VARIÈRE



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2020

MÉDAILLES D'ARGENT Château La Varière **Bonnezeaux 2018**
Château La Varière **Cabernet d'Anjou Roche de Fesle 2019**

MÉDAILLE DE BRONZE Château La Varière **Anjou Villages Brissac 2018**

LIGERS 2020

MÉDAILLES D'ARGENT Château La Varière **Anjou Villages Brissac 2018**
Château La Varière **Anjou Village Brissac La Chevalerie 2018**
Château La Varière **Rosé d'Anjou 2019**
Château La Varière **Rosé de Loire 2019**

MÉDAILLES DE BRONZE Château La Varière **Quarts de Chaume Grand Cru Les Guerches 2018**
Château La Varière **Anjou Villages Brissac La Grande Chevalerie 2018**

CONCOURS DES VINALIES NATIONALES 2020

VINALIES D'OR Château La Varière **Anjou Villages Brissac La Grande Chevalerie 2018**
Château La Varière **Coteaux de l'Aubance 2019**

VINALIES D'ARGENT Château La Varière **Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol 2019**
Château La Varière **Cabernet d'Anjou 2019**
Château La Varière **Rosé de Loire 2019**
Château La Varière **Anjou Villages Brissac Domaine Roche de Fesle 2018**

GUIDE DES VINS DVE 2020

95/100 Château La Varière **Anjou-Village-Brissac La Grande Chevalerie 2018**
94/100 Château La Varière **Bonnezeaux Les Melleresses 2018**
94/100 Château La Varière **Quarts de Chaume Grand Cru Les Guerches 2018**
93/100 Château La Varière **Anjou-Village-Brissac La Chevalerie 2018**
92/100 Château La Varière **Bonnezeaux Les Roches 2018**
91/100 Château La Varière **Coteaux de l'Aubance La Division 2019**
90/100 Château La Varière **Coteaux du Layon Le Savetier 2019**
87/100 Château La Varière **Anjou Rouge 2019**
86/100 Château La Varière **Rosé de Loire 2019**



CONCOURS INTERNATIONAL DES FÉMINALISE 2020

MÉDAILLES D'OR Château La Varière **Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol 2019**
Château La Varière **Coteaux de l'Aubance 2019**
Château La Varière **Quarts de Chaume Les Guerches 2018**
Château La Varière **Bonnezeaux Les Roches 2018**

MÉDAILLE D'ARGENT Château La Varière **Rosé d'Anjou 2019**

GILBERT ET GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE 2020

98/100 Château La Varière **Quarts de Chaume Grand Cru Les Guerches 2018**
97/100 Château La Varière **Bonnezeaux Les Melleresses 2018**
95/100 Château La Varière **Bonnezeaux 2018**
93/100 Château La Varière **Coteaux de l'Aubance La Division 2019**
91/100 Château La Varière **Anjou Villages Brissac 2018**
91/100 Château La Varière **Coteaux du Layon 2019**
88/100 Château La Varière **Anjou Rouge 2019**
87/100 Château La Varière **Rosé de Loire 2019**

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2020

MÉDAILLE D'ARGENT Château La Varière **Anjou Villages Brissac Domaine Roches de Fesle 2018**

TASTED 100% BLIND – ANDREAS LARSSON

93/100 Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2018**

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2020

MÉDAILLES D'OR Château La Varière **Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol 2019**
Château La Varière **Anjou Villages Brissac La Grande Chevalerie 2018**

MÉDAILLES D'ARGENT Château La Varière **Anjou Villages Brissac La Chevalerie 2018**
Château La Varière **Quarts de Chaume Les Guerches 2018**

GUIDE HACHETTE 2021

1 ÉTOILE Château La Varière **Quarts de Chaume Les Guerches 2018**



CONCOURS
REVUES
PALMARÈS 2019



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



MÉDAILLE D'OR

Château La Varière **Anjou Villages Brissac 2017**
Château La Varière **Anjou rouge 2018**
Château La Varière **Quarts de Chaume Grand Cru Les Guerches 2018**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Le Chaumont 2018**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny 2018 LSC82 – Cuvées FAV + OP GMS**

MÉDAILLE D'ARGENT

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Domaine Roches de Fesle 2017**
Château La Varière **Bonnezeaux Les Melleresses 2017**

MÉDAILLE DE BRONZE

Château La Varière **Cabernet d'Anjou 2018**
Château La Varière **Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol 2018**
Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2017**

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

MÉDAILLE D'OR Château de Sancerre Blanc 2018 a obtenu la médaille d'or au Concours Mondial du Sauvignon



VINALIES NATIONALES



VINALIES D'OR

Château La Varière **Rosé d'Anjou 2018**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny 2018 LCS81 (GMS)**

VINALIES D'ARGENT

Château La Varière **Cabernet d'Anjou 2018**
Château La Varière **Anjou Rouge 2018**

PRIX DE VINALIES

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Veilles Vignes 2017 LAV72**
Château La Varière **Anjou Villages Brissac La Grande Chevalerie 2017**

CONCOURS MONDIAL DES FÉMINALISE

MEDAILLE D'OR

Château la Varière **Bonnezeaux Les Melleresses 2017**
Château La Varière **Bonnezeaux Les Roches 2017**
Château La Varière **Cabernet d'Anjou 2018 (GMS)**
Château La Varière **Rosé de Loire 2018**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny 2018 (GMS)**
Château de Sancerre **Cuvée conneable 2016 « coup du cœur » du jury (18/20)**
Château de Sancerre **Sancerre Blanc 2018 (16/20)**

MEDAILLE D'ARGENT

Château La Varière **Coteaux de l'Aubance 2018**
Château La Varière **Rosé d'Anjou 2018**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Le Chaumont 2018**



Château de Sancerre Terre de Silex 2017 : 15.5/20

Domaine des Hardières Anjou Blanc 2017 : 15.5/20

Terre de Vins

SÉLECTION AMBASSADEURS DES VINS DE LOIRE



Château La Varière **Cabernet d'Anjou cuvée du Rossignol 2018** sélectionné pour
représenter les Vins de Loire

AMBASSADEURS



FEDERATION VITICOLE
ANJOU SAUMUR
VIN ROYAL EN LOIRE

GILBERT ET GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE



MÉDAILLES D'OR

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2017 – 88/100**
Château La Varière **Anjou Villages Brissac 2017 – 88/100**
Château La Varière **Rosé de Loire 2018 – 86/100**
Domaine de la Perruche **Saumur Blanc Les Rotissants 2018 - 87/100**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Clos de Chaumont 2017 – 91/100**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny 2018 – 91/100**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny 2017 – 89/100**



MÉDAILLES 90PTS ET PLUS

Château La Varière **Les Guerches 2017 Quarts de Chaume Grand Cru – 98/100**
Château La Varière **Les Melleresses Bonnezeaux 2017 – 97/100**
Château La Varière **Bonnezeaux 2017 – 95/100**
Château La Varière **La Division Coteaux de l'Aubance 2017 – 94/100**
Château La Varière **Coteaux du Layon 2018 – 93/100**
Château La Varière **La Grande Chevalerie Anjou Village Brissac 2017 – 92/100**
Château La Varière **La Chevalerie 2017 – 91/100**
Château La Varière **Anjou Rouge 2018 – 90/100**

CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS



MÉDAILLE D'OR

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny LSC81**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny LSC82**
Château La Varière **Anjou Rouge 2018**

MÉDAILLES D'ARGENT

Château La Varière **La Chevalerie Anjou Villages Brissac Rouge 2017**
Château La Varière **Domaine Roche de Fesle Cabernet d'Anjou Rosé 2018**

CONCOURS DES VINS DE MÂCON



MÉDAILLE D'OR

Domaine de la Perruche **Saumur 2018**

Château a Varière **Quarts de Chaume Grand Cru « Les Guerches » 2017**

Château la Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles vignes 2017**

Château la Varière **Domaine Roches de Fesle Anjou-Villages Brissac 2017**



MÉDAILLES D'ARGENT

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Le Chaumont 2018**

Château la Varière **Coteaux de l'Aubance 2018**

Château la Varière **Anjou Rouge 2018**

LIGERS



MEDAILLE D'OR

Château La Varière **Rosé d'Anjou 2018**

Château La Varière **Anjou Village Brissac La Chevalerie 2017**

MEDAILLE D'ARGENT

Château La Varière **Anjou Village Brissac La Grande Chevalerie 2017**

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny 2018**

MEDAILLE DE BRONZE

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2017**

MONDIAL DE BRUXELLES



MEDAILLE D'OR

Château La Varière **Quarts de Chaume Grand Cru « Les Guerches » 2017**



MEDAILLE D'ARGENT

Château La Varière **Bonnezeaux Les Melleresses 2017**

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE



MÉDAILLE DE BRONZE Château la Varière Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2017



MEDAILLE SILVER **Domaine de la Perruche Saumur Champigny Terroir de craie**

GUIDE HACHETTE



Château La Varière **Quarts de Chaume Grand Cru « Les Guerches » 2017** : coup de cœur + 2 étoiles

GUIDE DES VINS DVE



- Château La Varière **La Grande Chevalerie 2017 - 93/100**
- Château La Varière Bonnezeaux **Les Melleresses 2017 – 93/100**
- Château La Varière Bonnezeaux **Les Roches 2017 – 93/100**
- Château La Varière **Coteaux du Layon Le Savetier 2018 – 90/100**
- Château La Varière **Coteaux de l'Aubance La Division 2017 – 89/100**
- Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles vignes 2016 - 88/100**
- Château La Varière **Anjou rouge 2018 - 87/100**
- Château La Varière **Cabernet d'Anjou Rosé Cuvée du Rossignol - 86/100**
- Château La Varière **Rosé de Loire 2018 - 85/100**
- Château de Sancerre **Sancerre Blanc Connetable 2016 – 93/100**
- Château de Sancerre **Sancerre Blanc 2018 – 89/100**
- Château de Sancerre **Sancerre Rosé 2018 – 87/100**
- Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Clos de Chaumont 2016 – 90/100**
- Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de craie 2018 – 87/100**
- Domaine de la Perruche **Les Rôtissants 2018 – 87/100**
- Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Vieilles vignes 2017 – 86/100**

100% BLIND TASTED



Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2017 - 90/100**

Château de Sancerre **Terre de Chailloux 2015 – 90/100**

Château de Sancerre **Terre de Silex 2017 – 90/100**

Domaine de la Perruche **Terroir de Craie 2018 - 90/100**

11.86 **Crémant de Loire Brut – 86/100**

La Batellerie – **Chinon Cuvée Parcelle Cabernet Franc 2015 – 91/100**

Château d'Amour **Muscadet Sèvre et Maine Cru Clisson 2014 – 89/100**

DECANTER



MÉDAILLE D'ARGENT

Château la Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2017 – 90/100**
Château la Varière **Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol 2018 – 90/100**
Château de Sancerre **Connetable 2016 – 94/100**
Château de Sancerre **Silex 2017 – 91/100**
Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de craie – 88/100**
Château de Sancerre **Sancerre Blanc 2018 – 89/100**



MEDAILLE DE BRONZE

WINE ENTHUSIAST



Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles Vignes 2016 - 89/100**

Château La Varière **Cabernet d'Anjou Rosé Cuvée du Rossignol 2018 – 85/100**

Château de Sancerre **Pinot Noir 2015 – 91/100**

Château de Sancerre **Sancerre Blanc Connetable 2016 – 90/100**

Château de Sancerre **Sancerre Blanc 2018 – 87/100**

Château de Sancerre **Rosé 2018 – 86/100**

Domaine des Hardières **Anjou Blanc Terroir de Schistes 2017 - 91/100**

La Battellerie – **Chinon Cuvée Parcelle Cabernet Franc 2015 – 91/100**

CONCOURS
REVUES
PALMARÈS 2018



MEILLEURS TERROIRS
Grands vins de Loire

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



MÉDAILLE D'OR

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles vignes 2016**

MÉDAILLE DE BRONZE

Château La Varière **Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol 2017**

MÉDAILLE D'OR

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de Craie 2017**

MÉDAILLE D'ARGENT

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de Craie 2016**

DECANTER WORLD WINE AWARDS



MÉDAILLE D'OR

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles vignes 2016**



MÉDAILLE D'ARGENT

Château de Sancerre **Blanc Cuvée du connétable 2014**



MÉDAILLE DE BRONZE

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de Craie 2016**

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE



MÉDAILLE D'ARGENT

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de Craie 2017**

MÉDAILLE DE BRONZE

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles vignes 2016**

GRANDS VINS DE FRANCE MÂCON



MÉDAILLE D'OR

Château La Varière **Anjou Villages Brissac Vieilles vignes 2016**



MÉDAILLE D'OR

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de Craie 2017**



MÉDAILLE DE BRONZE

Domaine de la Perruche **Saumur Champigny Terroir de Craie 2016**

CONCOURS MONDIAL DES FÉMINALISE



MÉDAILLE D'OR

Château de Sancerre **Blanc 2017**



MÉDAILLE D'ARGENT

Château de Sancerre **Rosé 2017**

CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS



MÉDAILLE D'OR

Château La Varière **Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol 2017**