

## Domaine des Baumards (Savennières, Coteaux du Layon, Quarts de Chaume)

Domaine des Baumard

Savennières, Coteaux du Layon, Quarts de Chaume

présenté par Florent Baumard

Grains Nobles, lundi 4 décembre 2006

Le Domaine des Baumard s'étend sur 105 hectares, dont 14 en Savennières et 6 en Quart-de-Chaume. Cette propriété familiale, constituée progressivement par Jean Baumard depuis 1957, a été le premier domaine présent des deux côtés de la Loire. Florent Baumard a pris la relève en 1987. Avec 80% de blancs dont la moitié de vins "champagnisés" et seulement 20% de rouge ou rosé, les choix -ceux de toujours- sont clairs. De toute évidence, le Chenin est le cépage principal, avec une proportion grandissante de Chardonnay, et bien sûr, Cabernet. Le Domaine cultive aussi le Verdelho (blanc), et le Grolleau, destiné au rosé. La moyenne d'âge des vignes est de 35-40 ans, sur tout le vignoble.

Le bouchage par capsules à vis est utilisé depuis 2003, pour un nombre croissant des vins du Domaine. Un acte mûrement réfléchi, lourd en investissements, même si en France l'on n'y est pas encore prêt. Si, avec les techniques modernes le goût de bouchon a quasiment disparu, ce dernier se trouve remplacé par un nombre accru de déviations aromatiques. Sans enlever sa "qualité marchande" au vin, celles-ci en dénaturent le goût, alors que &ndash;de la vigne au chai- tout l'effort du Domaine est tourné vers la préservation des arômes originels.

### Crémant

La Loire est fière d'avoir eu (avec la Bourgogne) la première AOC Crémant. En 1975. Le Domaine Baumard est fier d'avoir commencé à faire ses premiers "Crémants" en &hellip; 1957 ! Pour une utilisation rationnelle du Chenin qui, jusqu'au début des années 80 ne mûrissait pas de façon harmonieuse: les vins effervescents préfèrent les raisins juste mûrs, pas trop riches. Le Crémant, objet de soins minutieux, est depuis toujours resté l'un des piliers sur lequel s'appuie le Domaine. Aujourd'hui, Chardonnay et Cabernet Franc peuvent accompagner le Chenin.

Vendangé à la main, transporté dans des cagettes qui laissent les grappes entières, le raisin est pressé doucement dans un presseur pneumatique. Tout le secret de l'élaboration est dans le jeu des extractions. Le 1er jus, la goutte qui s'échappe de la baie, apporte l'acidité; le 2e jus, la pulpe, apporte le sucre; le 3e jus, qui résulte du pressurage des peaux, contient les tannins. Pour ces trois presses, ce n'est pas la même fermentation, pas les mêmes arômes, pas le même vin. Six à huit cuvées participent aux assemblages. Le domaine produit plusieurs Crémants Blancs, et maintenant deux Rosés. Elevé jusqu'à quatre ans sur latte, selon la nature de l'assemblage, le vin est affiné au contact des lies.

## Crémant de Loire AOC Millésimé 2000 (magnum)

Dégorgé il y a trois mois, avec un peu de levain et peu de sucre rajoutés, ce Crémant ne contient pas de sucre résiduel. L'assemblage est presque uniquement blanc de blanc de Chardonnay. Pression 6 à 7 bar.

Robe jaune pâle. Bulles fines et abondantes. Nez frais, aérien de fleurs blanches. Aussi, tilleul. Attaque moelleuse, suivie d'une picotement intense dû au perlant qui fait ressortir ce moelleux d'autant plus. Les sensations persistent avec un milieu de bouche bien structuré. Bonne acidité en finale, relevée, en pointe, par une très légère amertume. Élégance et tenue.

## Vins blancs secs

### Vert de l'Or

Cépage: Verdelho. Ce cépage est planté dans la Loire depuis au moins 150 ans, mais s'y est peu développé en raison de sa sensibilité à l'oïdium. Avec de très petites grappes (vendangées à la main !), il produit très peu mais mûrit 10 à 15 jours avant le Chenin. Le Domaine Baumard aujourd'hui est le seul producteur français à en faire officiellement, en Sec ou en Moelleux selon les années. Typique de l'île de Madère, il est planté par centaines d'hectares en Australie. Après avoir été dans le temps considéré &ndash;à tort mais tout à fait officiellement- comme une variété de Chenin blanc, le Verdelho maintenant n'est pas reconnu par l'INAO, d'où l'appellation "Vin de Table", sans mention possible ni du cépage ni du millésime.

### Vert de l'Or Vin de Table Sec Lot 2001

Robe jaune clair, reflets gris-verts. Nez intense, épicé; aussi pamplemousse. Attaque bien ronde, légèrement vanillée. Acacia. Belle acidité qui répond au moelleux de l'attaque. Notes de très belle maturité qui accompagnent le milieu et la fin de bouche.

## Savennières

Savennières, exposé plein Sud, terroir de sable et de grès sur un sous-sol de schistes bruns ou violacés, est le seul vignoble angevin au Nord de la Loire. Le Domaine y possède 13 ha: le Clos Saint Yves et le Clos du Papillon

correspondent à deux parcelles cadastrales.

Dans le temps, les Savennières avaient tendance à être moelleux. Non par choix délibéré, mais par manque de savoir faire; un peu comme dans d'autres régions encore, on "laisse faire la Nature" &hellip; car on était incapable de les faire secs. Cela permettait aussi de cacher un certain nombre de travers. Lutter contre la tendance des Savennières d'être austères, durs, acides, amers impose de tirer le plus possible du fruit, de récolter à la maturité optimale, typiquement en trois passages. Elevé en cuve.

Il faut 3-4 ans pour qu'un Savennières prenne ses arômes classiques d'évolution, 7-8 ans pour qu'il atteigne sa pleine maturité et s'y maintienne jusqu'à 15-20 ans. Très pâle au départ, il prend sa couleur avec le temps. A carafer, toujours.

#### Savennières AOC Clos Saint Yves 1999

Robe jaune d'or. Nez profond, complexe, mûr, légèrement fumé, pomme, bergamote. A l'aération, miel intense, pourriture noble ? Suave à l'attaque, petite amertume, belles notes minérales qui contribuent à la complexité. Agrumes, le miel revient. Très peu, voire pas de sucre résiduel. Equilibre, suavité, complexité.

#### Savennières AOC Clos Saint Yves 2002

Robe jaune pâle, bien brillante. Nez délicat, qui se développe à l'aération: fleurs blanches. Très bon équilibre: attaque moelleuse, milieu de bouche intense, belle finale. Beaux arômes: orange, écorce d'orange.

#### Savennières AOC Clos du Papillon 2001

Jaune pâle tirant sur l'or. Nez bien net, minéral, arômes de confit. Fraîcheur en bouche, miel, agrumes, aubépine. Ample et puissant, mais avec moins de complexité que les précédents.

#### Savennières AOC Trie Spéciale 2003

Cueilli par tries successives sur le Clos Saint Yves: sélection de grains nobles. Entre 3 et 4 g de sucre résiduel, et 14° d'alcool. Cuvée qui n'est faite que si l'année s'y prête.

Jaune clair, reflets gris. Nez fumé, citron. Très riche, avec un léger perlant qui évite la lourdeur. Typique de la grande maturité du millésime. A gardé une certaine fraîcheur et une petite amertume qui relèvent la finale. Un vin monumental.

#### Savennières AOC Clos Saint Yves 1989

Année riche. Vins charmeurs dès le départ. Violents dans leur équilibre: 14° d'alcool. Florent Baumard "Le Clos du Papillon 1989" est l'un des plus grands vins qu'on ait jamais fait". Le millésime a évolué lentement en comparaison avec d'autres années. Maintenant encore serait à carafier une heure, voire plus, avant de servir.

Jaune tirant sur l'or. Nez de vin évolué, caramel, cire. Attaque onctueuse. Minéralité. Densité. Etonnante persistance: les sensations restent présentes en début, en milieu et en fin de bouche. Et un air de famille avec les précédents: fraîcheur plaisante et un peu d'amertume. Puissant, tout en équilibre.

Il n'y a pas que le "Clos du Papillon" qui soit un grand Savennières en 1989 !

## Vins blancs moelleux

### Vert de l'Or Vin de Table Moelleux Lot 2002

Robe jaune-or brillant. Nez: botrytisé, épices, confit. Grande densité en bouche. Cire, agrumes, immense moelleux allié à une finesse certaine. Les épices reviennent en finale, angélique, aussi fruits confits. Sucre et acidité bien intégrés.

### Coteau du Layon AOC Clos Sainte Catherine 2003

Parcelle du côté de Rochefort qui regarde la Loire, orientée plein Nord: sable en surface, schiste en profondeur.

Robe jaune-or. Nez: poivre, pâte de fruit. Fraîcheur à l'attaque, parfait équilibre entre alcool, amertume, sucre, acidité. Abricot, bonbon acidulé, rôti en finale. Fin, élégant, délicat.

### Coteau du Layon AOC Cuvée le Paon 1990

Jaune vieil or. Nez: complexité infinie, épices, rôti à plein, dense, intense. En bouche, le rôti revient, vivacité, saveurs orientales, finale puissante, très longue: fruits secs, orange, pamplemousse.

## Quarts de Chaume

Terroir connu dès le Moyen-Age: c'était le (meilleur) quart réservé au seigneur. Entouré de reliefs plus élevés qui le protègent du vent, il surplombe la vallée du Layon qui justement s'évase à ce endroit et évacue les courants d'air froid. Le Domaine Baumard y possède 6 ha. Sur des sols et sous-sols variables: schistes, quartz, sable, il est possible d'y faire au moins cinq vins différents. Vinifiés séparément, ils sont tous intéressants, avec un type bien marqué. Mais, séparés, ressembleraient aux "Coteaux du Layon": l'assemblage seul donne sa complexité au Quart de Chaume.

Rendements: 25 hl/ha par décret.

#### Quarts de Chaume AOC 2001

Le tiers de la récolte en 2001. A fait sa fermentation malolactique complète: déclenchée spontanément, elle n'a pas été bloquée car le risque d'apparition d'acidité volatile était faible. D'où apparition d'arômes de toffee, de caramel, un peu beurré.

Jaune doré, brillant. Notes de fumé, de fruits secs. A l'aération: orange, citron, confit. Grand moelleux, bon équilibre. Les notes de caramel apparaissent en finale. Un vin encore en devenir.

#### Quarts de Chaume AOC 1990

Jaune tirant vers l'or. Après aération, nez très frais, aérien, élégant. Notes de cire et d'encaustique. Belle finesse en bouche, finale épicée, grande élégance, soutenue par l'alcool. Un vin aux mille facettes, encore peu évolué, d'une étonnante vivacité.

#### Quarts de Chaume AOC 1997

Avec 1996, le millésime 1997 est l'un des plus grands pour les Quarts de Chaume.

Vieil or. Nez: miel, fruits confits, avec des notes d'évolution contribuant à la complexité. Raisin de Corinthe, fraîcheur à l'attaque. Fondu et moelleux en milieu de bouche. Finale: liqueur, herbes séchées. Complexité des arômes qui se superposent et se répondent.

Richesse, vivacité et légèreté inégalables: c'est bien ça, les Quarts de Chaume!

Compte-rendu: Richard Schaeffer