

Xavier de
LA PERRAUDIERE
COMMISSAIRE PRISEUR

Vente aux enchères publiques

Saumur 6 septembre 2008 à 14H15

Vieux millésimes et millésimes d'exception
Vins de Saumur et grands liqueux de Saumur

Vente pour partie au profit de l'association Anjou Alzheimer

Hôtel des Ventes – 2, rue Dupetit Thouars – 49400 Saumur
Xavier de La Perraudière – commissaire priseur habilité

*Assisté de Jean Michel Monnier Oenologue – Conseil,
Membre de la Compagnie des Courtiers jurés experts - Piqueurs de vins de Paris*

Expositions le matin de la vente de 9h30 à 11h30

Liste complète sur le site www.interencheres.com/49001



i v o i r e
G R O U P E

Eurl Xavier de La Perraudiere - SAUMUR - HOTEL DES VENTES - svv agrément 2002 - 196
2 rue Dupetit-Thouars - BP 155 - 49414 SAUMUR cedex - T 02 41 51 03 17 - F 02 41 67 28 16

laperraudiere@interencheres.com



Sommaire

- Saumur Rouge lots 1 à 13
- Saumur Champigny 2008 lots 14 et 15
- Saumur Champigny 2007 lots 16 à 22
- Saumur Champigny 2006 lots 23 à 31
- Saumur Champigny 2005 lots 32 à 50
- Saumur Champigny 2004 lots 51 à 57
- Saumur Champigny 2003 lots 58 à 66
- Saumur Champigny 2002/2001/2000/1999 lots 68 à 74
- Saumur Champigny 1997/1996/1995 lots 75 à 82
- Saumur Champigny 1990/1989 lots 83 à 95
- Saumur Champigny panachage lots 96 à 104
- Saumur Blanc lots 105 à 120
- Coteaux de Saumur 2005/2004 lots 121 à 125
- Coteaux de Saumur 2003 lots 126 à 131
- Coteaux de Saumur 1990/1989 lots 132 à 133
- Coteaux de Saumur panachage lots 131 à 137
- Coteaux de Saumur 1945 lots 138 et 139

Commentaires et présentation Jean Michel Monnier

Tél 02 41 72 02 76

Saumur : au coeur des vins de Loire

La Vallée de la Loire est un lieu béni par les dieux, des terroirs très divers sur le massif armoricain et le Bassin Parisien, le vignoble le plus étendu de France (avec plus de 600 Km de longueur), une situation géographique idéale au climat tempéré... Elle est surnommée le jardin de la France reflet de la diversité de ses récoltes fruitières, maraîchères et ... "animalières" !



Les coteaux viticoles bordant la Loire et ses affluents de Nantes à Saint Etienne offrent aux consommateurs exigeants et aux oenophiles épicuriens une palette d'appellations variées en couleur (55% de vins blancs, 24% de vins rouges, 14% de vins rosés...), en arômes et en goûts (...et 7 % de fines bulles).

Troisième région viticole française d'AOC après le Bordelais et la vallée du Rhône et le 1^{er} vignoble de France pour les vins blancs tranquilles, la Loire viticole avec 68 appellations d'origine contrôlée (AOC) sans oublier une grande variété de vins de pays (VDP) a acquit au fil du temps ses lettres de noblesse et a obtenu une magnifique reconnaissance auprès des restaurateurs et des consommateurs, en étant la première région viticole distribuée en restauration française.

L'histoire des vins de Loire est étroitement liée à l'Histoire de France. Si les Romains ont planté les premiers cepes au bord du rivage atlantique, c'est aux princes et moines que la vigne ligérienne doit son développement et sa diversité. De la source à l'estuaire du fleuve royal, entre châteaux et demeures seigneuriales, le Val de Loire offre une diversité de vins aux saveurs subtiles.

Les vins de Saumur et d'Anjou

A l'intérieur du vignoble de Loire, le vaste vignoble d'Anjou et de Saumur s'étend sur près de 20 000 ha sur une diversité de terroirs (schistes, rhyolites, phanites sur le massif Armoricain en Anjou, Calcaire, sables sur le bassin Parisien en Saumurois), bénéficiant de plus d'un climat tempéré, favorisant l'éclosion d'une étonnante palette de vins.

Les vins blancs sont fruités et racés quand ils sont secs (Saumur, Savennières, Anjou...), amples et suaves en bouche quand ils sont moelleux ou **liquoreux** (Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, Bonnezeaux...). **Les vins rouges**, de couleur rubis à grenat, possèdent des arômes de fruits rouges à fruits noirs dans leur jeunesse puis des notes d'épices et de vanille au vieillissement.

Les rosés, secs (Rosés de Loire) **ou tendres** (Cabernet de Saumur et d'Anjou) sont la jeunesse tonique de cette région....

Les vins de fines bulles, l'une des grandes spécialités de Saumur sont aériens, élégants...

Le catalogue qui vous est proposé regroupe une superbe sélection de vins de Saumur ... Les vigneron ont sélectionné dans leurs caves des anciens millésimes parmi les plus prestigieux et vous proposent maintenant de les redécouvrir dans les meilleures conditions ayant été stockés précieusement dans les caveaux creusés dans la « tuff » à température naturellement contrôlée !



Rouges de Saumur et Saumur Champigny

AOC Saumur Rouge

Essentiellement planté sur les coteaux bordant la Dive et le Thouet. Le Cabernet franc s'exprime avec finesse sur des arômes de fleurs et de fruits rouges grâce à son terroir à dominante calcaire et sablo argileuse. A la surface des parcelles de vignes, on peut également trouver des «cailloux» de faible dimension, siliceux et calcaires, qui apportent aux textures des vins une rondeur et des tanins soyeux. Près de 55000 hl sont produits chaque année sur 1000 ha.

2006

Lot 1 - Domaine de l'Épinay - Laurent Menestreau
2006 - 6 bouteilles

36 - 45 €

2004

Lot 2 - Manoir de la Tête Rouge – Guillaume Reynouard
L'Enchentoir 2004 - 3 bouteilles

41 – 50 €

Lot 3 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier
Vieilles vignes 2004 – 12 bouteilles

54 – 70 €

Lot 4 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier
Vieilles vignes 2004 – 12 bouteilles

54 – 70 €

Lot 5 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier
Vieilles vignes 2004 – 24 bouteilles

108 – 140 €

2003

Lot 6 - Manoir de la Tête Rouge – Guillaume Reynouard
L'Enchentoir 2003 - 3 bouteilles

45 – 55 €

2002

Lot 7 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier
Fief aux Moines 2002 – 12 bouteilles

48 – 60 €

Lot 8 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier
Fief aux Moines 2002 – 12 bouteilles

48 – 60 €

Lot 9 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier
Fief aux Moines 2002 – 24 bouteilles

96 – 120 €

2001

Lot 10 - Manoir de la Tête Rouge – Guillaume Reynouard L'Enchentoir 2001 - 3 magnums	75 – 90 €
Lot 11 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier Fief aux Moines 2001 – 12 bouteilles	54 – 70 €
Lot 12 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier Fief aux Moines 2001 – 12 bouteilles	54 – 70 €
Lot 13 - Domaine des Hautes Vignes – Fourrier Fief aux Moines 2001 – 24 bouteilles	108 – 140 €



AOC Saumur Champigny

Ce seul nom réveille en nous la magie de nos sens. La vivacité de la robe, la richesse d'expression, la continuité aromatique, les évocations estivales de fruits rouges, les notes automnales de sous-bois et de gibier, l'élégance harmonieuse et le soyeux de la structure du Champigny l'ont installé depuis plusieurs décennies en tête du hit-parade des vins de Loire. L'aire géographique, composée de neuf communes groupées autour du village de Champigny, regroupe de nombreux clos, disposés sur des coteaux proches de la Loire et merveilleusement exposés. Les 85 000 hl produits chaque année le sont sur un terroir de tuffeau recouvert d'une très légère couche de limon, d'humus ou de sable fin.

2008 (2 lots exceptionnels et étonnants !

Lot 14 - Domaine Filliatreau Clos Candy - Récolte sur Pied 2008 - 250 €

La récolte d'un rang de vigne du Clos Candy à Chaintres Environ 95 pieds de très vieilles vignes. Récolte estimé : 35/40 hl/ha soit entre 60 et 75 litres de Saumur Champigny récolte 2008 - La récolte peut être effectuée par l'acheteur. Le jus sera vinifié avec le volume total du Clos Candy, et retiré par l'acheteur avant les assemblages, autour du printemps 2009. Le prix ne comprend pas la matière sèche.

Lot 15 - Un lot exceptionnel proposé par le président du syndicat des Cotes de Saumur Régis Neau. Il s'agit d'une barrique de 220 litres, qui sera récoltée lors des prochaines vendanges sur la plus belle parcelle du domaine. Celle-ci sera vinifiée par le vigneron sous l'œil attentif des acquéreurs à la vente... qui pourront venir lors des vendanges, puis des vinifications et de l'élevage la déguster et suivre son évolution... Le vin sera livré en Juin 2009... et la qualité est bien évidemment garantie !

Le vigneron peut de plus, mettre le vin en bouteille pour l'acheteur s'il le souhaite et à la date optimum de l'élevage (avec éventuellement une étiquette personnalisée), il faudra néanmoins prévoir une petite participation pour les matières sèches (bouteille, bouchon, capsule), et le travail.

Cuvée des 100 vignerons

Découvrez cette cuvée syndicale, qui rassemble tous les producteurs de l'A.O.C... et qui n'est habituellement jamais disponible à la vente... Les plus belles grappes de cabernet franc des 100 vigneron sont assemblées en vinification dans une cuve afin d'être la cuvée représentative du millésime et de l'appellation

Le millésime 2007... tout en contraste

Contrairement aux conditions du millésime 2006, l'hiver 2006/2007 a été caractérisé par une douceur exceptionnelle. A la faveur de ces conditions météorologiques particulièrement clémentes et d'un mois d'avril exceptionnellement chaud, la vigne a commencé son développement vers le 10 - 15 avril, avec une avance importante. Le millésime s'annonçait donc très précoce, mais les mois de Mai et Juin ont été humides et la floraison fut très hétérogène ce qui est plus délicat à gérer au moment des vendanges. L'établissement d'un temps plus stable et estival en Juillet et Août qui était espéré... ne fut pas au rendez vous, de ce fait l'avance de la végétation fut fortement ralentie, heureusement l'été indien arriva dès les derniers jours d'août et l'arrière saison fut magnifique. De ce fait les vigneron ont attendus patiemment les premiers jours d'Octobre pour récolter les Cabernet franc... qui se livrent facilement avec souplesse, sur leur jeunesse autour de notes de fruits rouges frais (fraises, cerises, framboises...) et une touche florale (iris et fougère).

Lot 16 - Domaine de Nerleux – Régis Neau
Clos des Châtains 2007 – 1 barrique 220 litres 1200 – 2200 €

Lot 17 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2007 - 12 bouteilles 60 - 80 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 18 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2007 - 12 bouteilles 60 - 80 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 19 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2007 - 12 bouteilles 60 - 80 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 20 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2007 - 12 bouteilles 60 - 80 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 21 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2007 - 12 bouteilles 60 - 80 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 22 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2007 - 12 bouteilles 60 - 80 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Présentation Millésime 2006

Après un hiver froid et sec, une pousse tardive (éclosion des bourgeons avec 10 à 15 jours de retard sur une année classique), un début de saison tourmenté avec de fortes précipitations et des températures exceptionnellement basses en Avril - Mai... le millésime s'annonçait tardif et le moral dans les chais n'était pas au beau fixe !

Dès les premiers jours de Juin le changement météorologique fut impressionnant, les français ont quitté leurs manteaux d'hiver pour « enfilez » le short et les espadrilles... la vigne fit de même et la végétation durant les 2 mois (juin et juillet) de canicule rattrapa son retard et pris quelques jours d'avance à la grande stupéfaction des professionnels... La floraison tout début juin fut courte souvent en 2 jours au lieu de 5 à 7, et la véraison des

raisins en Août a suivi la même logique. Malgré un mois d'Août plus automnal avec quelques journées pluvieuses, les vendanges qui débutèrent fin septembre sous de bons hospices ont permis aux vignerons de vendanger des Cabernet franc à très belle maturité avec de degrés potentiels élevés. La « charge tannique » étant solide les vins possèdent un réel potentiel de garde...

Lot 23 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2006 - 12 bouteilles 60 - 90 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 24 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2006 - 12 bouteilles 60 - 90 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 25 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2006 - 12 bouteilles 60 - 90 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 26 - Domaine Annivy - Bruno Bersan
2006 2 magnums 36 - 45 €

Lot 27 - Domaine Annivy - Bruno Bersan
2006 2 magnums 36 - 45 €

Lot 28 - Domaine Annivy - Bruno Bersan
2006 2 magnums 36 - 45 €

Lot 29 - Domaine des Roches Neuves - Thierry Germain
Terres Chaudes 2006 3 bouteilles - 40 - 50 €

Lot 30 - Domaine des Roches Neuves - Thierry Germain
Terres Chaudes 2006 3 bouteilles - 40 - 50 €

Lot 31 - Domaine Antoine Sanzay
L'expression 2006 - 3 magnums - 35 - 50 €

Des 2005 à découvrir ou redécouvrir... sur un millésime chaud et ensoleillé, le cabernet franc récolté presque en surmaturité se livre maintenant sur des arômes de fruits noirs compotés et de zan... les bouches sont opulentes et les tanins très ronds... des vins à consommer en 2008... mais qui vieilliront sans soucis sur 10 à 15 ans

Lot 32 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2005 - 12 bouteilles 60 - 95 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 33 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2005 - 12 bouteilles 60 - 95 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 34 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny
Cuvée des 100 - 2005 - 12 bouteilles 60 - 95 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 35 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny

Cuvée des 100 - 2005 - 12 bouteilles Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	60 - 95 €
Lot 36 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa et Adrialys 2005 – 1 bouteille de chaque	20 – 30 €
Lot 37 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa et Adrialys 2005 – 1 bouteille de chaque	20 – 30 €
Lot 38 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa et Adrialys 2005 – 1 bouteille de chaque	20 – 30 €
Lot 39 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa 2005 – 3 bouteilles	35 – 45 €
Lot 40 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa 2005 – 3 bouteilles	35 – 45 €
Lot 41 - Domaine de la Bonnelière Prestige "Les Poyeux" 2005 – 6 bouteilles	35 – 55 €
Lot 42 - Château de Villeneuve – Jean Pierre Chevallier Vieilles Vignes 2005 - 1 Bouteille	26 – 35 €
Lot 43 - Domaine Lavigne – SCEA Lavigne Véron Les Aieules 2005 - 1 magnum	15 – 20 €
Lot 44 - Domaine de Nerleux – Régis Neau Les Loups Noirs 2005 – 6 bouteilles	70 – 80 €
Lot 45 – Domaine de Rocheville - P. Porché, M. Hardouin, J. Callet Le Roi 2005 – 1 magnum	20 - 35 €
Lot 46 – Domaine de Rocheville - P. Porché, M. Hardouin, J. Callet Le Roi 2005 – 1 magnum	20 - 35 €
Lot 47 – Domaine de Rocheville - P. Porché, M. Hardouin, J. Callet Le Roi 2005 – 1 magnum	20 - 35 €
Lot 48 – Domaine de Rocheville - P. Porché, M. Hardouin, J. Callet Le Fou du Roi 2005 – 6 bouteilles	90 - 130€
Lot 49 – Domaine de Rocheville - P. Porché, M. Hardouin, J. Callet Le Fou du Roi 2005 – 6 bouteilles	90 - 130€
Lot 50 – Domaine Antoine Sanzay L'expression 2005 – 1 magnum	35 - 45 €
2004	
Lot 51 – Domaine Les Murailles Neuves – Bruno Richard 2004 – 1 magnum	15 – 20 €
Lot 52 - Domaine de Nerleux – Régis Neau	

Clos des Châtains 2004 – 6 bouteilles	40 – 50 €
Lot 53 - Domaine des Roches Neuves – Thierry Germain Marginale 2004 - 1 magnum	40 - 50 €
Lot 54 - Domaine des Roches Neuves – Thierry Germain Marginale 2004 - 1 magnum	40 - 50 €
Lot 55 - Domaine des Roches Neuves – Thierry Germain Marginale 2004 - 1 magnum	40 - 50 €
Lot 56 - Clos Rougeard – Foucault Frères Les Poyeux 2004 6 bouteilles -	150 - 170 €
Lot 57 - Clos Rougeard – Foucault Frères Les Poyeux 2004 6 bouteilles -	150 - 170 €

En 2003 sous une canicule exceptionnelle, le cabernet franc a mûri d'une façon exceptionnelle, mais contrairement à ce que tous les experts ont pu penser à ce moment là, les vins superbes en consommation rapide ont parfaitement évolués au cours des 3 ans et continueront sur les prochaines...

Lot 58 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny Cuvée des 100 - 2003 - 12 bouteilles Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	60 - 90 €
Lot 59 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny Cuvée des 100 - 2003 - 12 bouteilles Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	60 - 90 €
Lot 60 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny Cuvée des 100 - 2003 - 12 bouteilles Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	60 - 90 €
Lot 61 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny Cuvée des 100 - 2003 - 12 bouteilles Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	60 - 90 €
Lot 62 - Syndicat des producteurs de Saumur Champigny Cuvée des 100 - 2003 - 12 bouteilles Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	60 - 90 €
Lot 63 – Château du Hureau – Philippe Vatan Lisagathe 2003 – 3 magnums	135 – 150 €
Lot 64 – Château du Hureau – Philippe Vatan Lisagathe 2003 – 3 magnums	135 – 150 €
Lot 65 - Domaine de la Bonnelière L'Excellence 2003 – 6 bouteilles	40 – 55 €
Lot 66 - Domaine Lavigne – SCEA Lavigne Véron	

Les Aïeules 2003 - 1 magnum	20 – 25 €
2002	
Lot 67 - Les hospices de Saumur – Clos Cristal 2002 - 1 magnum Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	20 - 25 €
2001	
Lot 68 – Château de Targé – Edouard Pisani Ferry 2001 – 24 bouteilles	160 - 170 €
Lot 69 – Château de Targé – Edouard Pisani Ferry 2001 – 12 bouteilles	80 - 90 €
Lot 70 – Château de Targé – Edouard Pisani Ferry 2001 – 12 bouteilles	80 - 90 €
Lot 71 – Château de Targé – Edouard Pisani Ferry 2001 – 12 bouteilles	80 - 90 €
2000	
Lot 72 - Les hospices de Saumur – Clos Cristal 2000 - 1 magnum Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	20 - 25 €
1999	
Lot 73 - Château de Villeneuve – Jean Pierre Chevallier Le Grand Clos 1999 - 1 bouteille	18 - 22 €
Lot 74 - hospice de Saumur – Clos Cristal 1999 - 1 magnum - Au profit de l'Association Anjou Alzheimer	20 - 25 €
1997 - Après 10 années de vieillissement, les 97 ont conservé une grande fraîcheur, seules les robes présentent des reflets bruns d'évolution dans le grenat, les nez très charmeurs se livrent sur des arômes de fruits cuits, une pointe de cerises kirschées, et de tabac blond et les bouches enveloppées sont encore charnues...	
Lot 75 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa 1997 – 2 bouteilles	40 - 50 €
Lot 76 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa 1997 – 2 bouteilles	40 - 50 €
Lot 77 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa 1997 – 2 bouteilles	40 - 50 €
Lot 78 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé Léa 1997 – 2 bouteilles	40 - 50 €
Lot 79 - Château de Villeneuve – Jean Pierre Chevallier	

Le Grand Clos 1997 1 bouteille 20 – 26 €

1996

Lot 80- Château de Villeneuve – Jean Pierre Chevallier
Le Grand Clos 1996 1 bouteille 25 – 30 €

1995

Lot 81 - Les Hospices de Saumur – Clos Cristal
1995 – 3 bouteilles 45 - 50 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

Lot 82 - Domaine Lavigne – SCEA Lavigne Véron
Les Aïeuls 1995 - 1 magnum 18 - 25 €

1990 - un millésime mythique qui a merveilleusement évolué en bouteilles et plus sereinement encore en Magnum, le Saumur Champigny est à sa parfaite maturité : une robe très légèrement évoluée sur les pourtour du disque, quelques cristaux de tartre et de matière colorante qui n'altère en rien la qualité du vin, ensuite les arômes présentent des notes fumées très empyreumatiques, des caractères de fruits rouges cuits et parfois des notes animales. Les bouches très soyeuses présentent encore une belle tenue !

Lot 83 - Domaine Filliatreau
Vieilles Vignes 1990 - 1 magnum 30 – 40 €

Lot 84 - Domaine Filliatreau
Vieilles Vignes 1990 - 1 magnum 30 – 40 €

Lot 85 - Domaine de Nerleux – Régis Neau
Clos des Châtains 1990 – 3 magnums 80 - 100 €

Lot 86 - Clos Rougeard – Foucault Frères
Le Bourg 1990 – 1 bouteille 90 – 150 €

1989 fut le premier millésime exceptionnel après 1947, les vignerons sous le Charme, ont su extraire des pellicules toute la richesse de la maturité du cabernet franc : une robe soutenue (qui présente actuellement quelques dépôts au fond des bouteilles) des nez de fruits noirs confits, de café torréfié et des bouches opulentes autour de réseaux de tanins encore présents... mais lissés par le temps !

Lot 87 Domaine Filliatreau
Vieilles Vignes 1989 – 2 bouteilles 30– 45 €

Lot 88 - Domaine Filliatreau
Vieilles Vignes 1989 – 2 bouteilles 30– 45 €

Lot 89 - Domaine Filliatreau
Vieilles Vignes 1989 – 2 bouteilles 30– 45 €

Lot 90 – Château de Chaintres
1989 – 6 bouteilles 45 – 60 €

Lot 91 – Château de Chaintres
1989 – 6 bouteilles 45 – 60 €

Lot 92 – Domaine des Varinelles – Daheuille et Fils
1989 – 2 magnums 50 – 65 €

Lot 93 – Domaine des Varinelles – Daheuille et Fils
1989 – 2 magnums 50 – 65 €

Lot 94 - Domaine de Nerleux – Régis Neau
Clos des Châtains 1989 – 6 bouteilles 70 - 80 €

Lot 95 - Domaine de Nerleux – Régis Neau
Clos des Châtains 1989 – 3 magnums 80 - 90 €

Panachage. Ces lots sont parfaits pour découvrir sans danger des millésimes différents, parfois mythiques, et comprendre en dégustant l'effet climat sur un même terroir, dans la même propriété et souvent sur la même vinification !

Lot 96 - Domaine Filliatreau
Verticales années en 5 - Vieilles Vignes 1985 - 1995 - 2005 – 3 x 2 bouteilles 60 – 80 €

Lot 97 - Domaine Filliatreau
Verticale années en 6 - Vieilles Vignes 1986 - 1996 - 2006 – 3 x 2 bouteilles 60 – 80 €

Lot 98 - Domaine de Saint Just – Yves Lambert
Verticale – Clos Moleton 1997 - 2000 – 2005 – 3 bouteilles 70 – 90 €

Lot 99 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé
Léa et Adrialys 1997 et 2001 – 1 bouteilles de chaque 30 - 40 €

Lot 100 – Domaine Saint Vincent – Patrick Vadé
Léa et Adrialys 1997 et 2001 – 1 bouteilles de chaque 30 - 40 €

Lot 101 - Domaine des Menais – JC Misandeau
Verticale Vieilles Vignes 1999 – 2002 – 2004 – 3 x 2 bouteilles 35 - 50 €

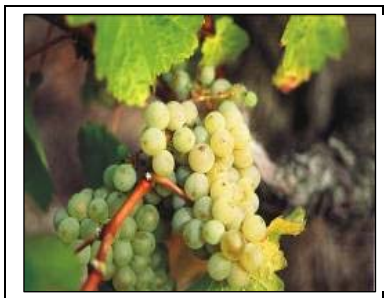
Lot 102 - Domaine des Menais – JC Misandeau
Verticale Vieilles Vignes 1999 – 2002 – 2004 – 3 x 2 bouteilles 35 - 50 €

Lot 103 - Domaine de Nerleux – Régis Neau
Verticale Les Loups Noirs 2001 – 2002 – 2003 – 3 x 2 bouteilles 70 – 90 €

Lot 104 - Domaine de Nerleux – Régis Neau
Verticale Les Loups Noirs 2003 – 2004 – 2005 – 3 x 2 bouteilles 80 – 100 €

AOC Saumur Blanc

Le Saumur blanc (AOC créée en 1937) peut être élaboré à partir des trois cépages blancs: le Chenin (avec un minimum de 80%), le Chardonnay et le Sauvignon. De plus en plus, dans cette région, les vignerons récoltent le Chenin à maturité pour élaborer les vins effervescents et en début de surmaturité, avec de petits rendements pour obtenir des vins tranquilles de race avec une structure plus ronde et plus veloutée qu'habituellement, ainsi que des arômes complexes de fruits blancs et exotiques, mais également de fleurs entêtantes (seringat, chèvrefeuille) et de fougère. L'amertume caractéristique du cépage Chenin et sa fraîche vivacité s'exprime plus intensément encore sur la craie nourricière que sur le schiste ardoisier angevin. Avec ses 400 à 500 hectares déclarés chaque année, l'appellation qui a perdu énormément de vignes au profit du Saumur brut (1400 hectares), est encore confidentielle sur le segment des blancs secs.



Le Chenin, appelé localement « Pineau de Loire », est un cépage « polyvalent »... Son aptitude a donné des vins très différents est remarquable. La gamme de vins est complète : les blancs secs aux arômes de fruits blancs et de fleurs (tilleul...) possédant une petite acidité caractéristique, côtoient les « méthodes traditionnelles » aux fines bulles, au cordon léger et aux notes aromatiques de brioches vendéennes, s'en oublier les Chenin liquoreux issus de raisins botrytisés envahis de pourriture noble...

Lot 105 – Domaine Antoine Sanzay Les Salles Martins 2006 – 3 bouteilles	36 – 45 €
Lot 106 - Domaine des Roches Neuves – Thierry Germain L'insolite 2006 - 3 magnums	90 - 120 €
Lot 107 – Domaine la bonneliere - Bonneau Frères Prestige "Les Poyeux" 2005 6 bouteilles	35 – 45 €
Lot 108 - Château de Villeneuve – Jean Pierre Chevallier Les Cormiers 2005 - 1 bouteille	14 - 18 €
Lot 109 - Clos Rougeard – Brézé Foucault Frères 2004 – 1 bouteille	35 – 40 €
Lot 110 - Clos Rougeard – Brézé Foucault Frères 2003 – 1 bouteille -	35 - 40 €
Lot 111 - Clos Rougeard – Brézé Foucault Frères 2002 – 1 bouteille -	35 – 40 €
Lot 112 - Château de Villeneuve – Jean Pierre Chevallier Les Cormiers 2000 - 1 bouteille	19 – 22 €
Lot 113 - Château de Villeneuve – Jean Pierre Chevallier Les Cormiers 1996 - 1 bouteille	23 - 28 €
Lot 114 – Château du Hureau – Philippe Vatan 1996 – 6 bouteilles	120 - 130 €
Lot 115 – Langlois Château Vieilles Vignes 1990 – 3 bouteilles	40 - 60 €
Lot 116 – Langlois Château Vieilles Vignes 1990 – 3 bouteilles	40 - 60 €
Lot 117 - Domaine Lavigne – SCEA Lavigne Véron 1990 – 6 bouteilles	80 – 120 €

Lot 118 - Domaine de l'Epinais - Laurent Menestreau
1990 – 6 bouteilles

90 – 120 €

Lot 119 – Château du Hureau – Philippe Vatan
1989 – 6 bouteilles

120 - 130 €

Panachage

Lot 120 - Domaine de Saint Just – Yves Lambert
Verticale – Coulée de Saint Cyr 1999 - 2002 – 2003 – 3 bouteilles

50 – 65 €

Les grands liquoreux



AOC Coteaux de Saumur

L'appellation créée en 1962, et augmentée en 2002, s'étend sur 31 communes avec un terroir de craie tuffeau. Cette superficie qui peut sembler importante produit très peu de nectars moelleux (476 hl en moyenne sur 8 années et ceci pour 11 hectares déclarés, source INAO). Ces vins liquoreux sont élaborés essentiellement dans les grands millésimes lorsque le Chenin a pu se flétrir et se concentrer grâce aux rayons lumineux de soleil (2005, 2003, 2002, 1997, 96, 95, 90, 89, 85, 82...). Plus proche d'un Vouvray, d'un Montlouis, leurs caractères aromatiques et structuraux sont très différents d'un Coteaux du Layon sur schiste, plus floraux, plus fins avec des notes de poussière de calcaire et d'amandes grillées. La bouche bien qu'onctueuse est nettement plus vive et aérienne.

2005

Lot 121 - Domaine de l'Epinais - Laurent Menestreau
2005 - 6 bouteilles

42 – 60 €

Lot 122 - Domaine Annivy – Bruno Bersan
Plein d'amour - 2005 - 2 Bouteilles

30 – 45 €

Lot 123 - Domaine Annivy – Bruno Bersan
Plein d'amour - 2005 - 2 Bouteilles

30 – 45 €

2004

Lot 124 - Domaine Annivy – Bruno Bersan
Plein d'amour - 2004- 2 Bouteilles

36 – 45 €

Lot 125 - Domaine Annivy – Bruno Bersan
Plein d'amour - 2004- 2 Bouteilles

36 – 45 €

2003

Lot 126 – Domaine Les Murailles Neuves – Bruno Richard
2003 – 3 bouteilles 33 – 45 €

Lot 127 – Domaine la Bonneliere - Bonneau Frères
L'excellence 2003 6 bouteilles 60 – 80 €

Lot 128 - Domaine Annivy – Bruno Bersan
Plein d'amour - 2003 - 2 Bouteilles 40 – 60 €

Lot 129 - Domaine Annivy – Bruno Bersan
Plein d'amour - 2003 - 2 Bouteilles 40 – 60 €

Lot 130 - Domaine de Nerleux – Saint Cyr en Bourg
Les loups dorés 2003 – 6 bouteilles 80 - 100 €

Lot 131 – Les Hospices de Saumur
2003 - 3 bouteilles 45 – 50 €
Au profit de l'Association Anjou Alzheimer

1990

Lot 132 - Domaine des Menais - Varrains
1990 - 3 bouteilles 75 – 90 €

1989

Lot 133 - Domaine de Nerleux – Saint Cyr en Bourg
Les loups dorés 1989 – 6 bouteilles 80 – 110 €

Lot 134 - Domaine de Nerleux – Saint Cyr en Bourg
Les loups dorés 1989 – 6 bouteilles 80 – 110 €

Panachage

Lot 135 - Domaine des Menais - Varrains
2005 – 2003 – 2002 - 3 x 2 bouteilles 70 – 90 €

Lot 136 - Domaine des Menais - Varrains
1997 – 1996 – 1995 - 3 x 2 bouteilles 75 – 95 €

Lot 137 - Domaine des Menais - Varrains
1997 – 1996 – 1995 - 3 x 2 bouteilles 75 – 95 €

1945

De pouvoir déguster en 2008 un Chenin du vignoble des Côtes de Saumur de 1945 est un grand privilège, car sa rareté est double... On peut saluer la patiente du vigneron et de ses descendants sur 61 années de garde dans une cave creusée dans le tuffeau dans des conditions optimales (en température et en hygrométrie contrôlées) ; mais surtout la rareté de ce flacon est d'autant plus exceptionnelle que ce millésime fut marqué par un printemps rigoureux et une gelée (à l'image de 1991) a anéanti plus de 95% de la récolte... Au Domaine de la Motte le magnifique coteau de calcaire (tuffeau) planté en Chenin dominant la Loire (70 m) fut relativement épargné. La robe est puissante, concentrée, de couleur ambrée – cuivrée. Le nez est suave et généreux, il se livre avec puissance sur des notes empyreumatiques de pain d'épices, de cire d'abeilles, puis de fruits confits (dattes, figes, coings et abricots) et d'épices douces (cannelle, muscade et vanille). Une note de tabac blond apporte ensuite une certaine fraîcheur olfactive et vivacité. Lorsque l'on est patient, la complexité aromatique évolue dans le verre et le cépage botrytisé libère ensuite des effluves d'écorces

d'oranges confites, d'eucalyptus et d'une pointe boisée. En bouche, l'attaque est ronde – veloutée, avec le moelleux « tempéré », de ces années là. On retrouve toute la complexité aromatique autour des notes de confiture de figues, de dattes, de raisins de Corinthe, du caramel au lait... rappelant les arômes des vieux rhums agricoles des antilles. La pointe d'acidité et d'amertume perçues en finale confortent la race de ce grand vin de Loire et appose la signature ligérienne.

Lot 138 – Gérard Foulon – Domaine de la Motte
Clos du Château - 1945 - 1 bouteille

200 – 400 €

Lot 139 – Gérard Foulon – Domaine de la Motte
Clos du Château – 1945 - 2 bouteilles

400 - 800 €

1. Conformément à la loi, les indications portées au catalogue engagent la responsabilité du Commissaire-Priseur. Une exposition préalable permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des objets mis en vente, il ne sera admise aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée. Les dimensions et les estimations sont communiquées à titre indicatif. L'état des cadres n'est pas garanti, les restaurations d'usage et réentoillages sont considérés comme des mesures conservatoires n'entraînant pas de dépréciation.
2. Il est conseillé aux adjudicataires de procéder à l'enlèvement de leurs lots dans les meilleurs délais afin d'éviter les frais de manutention et de gardiennage, qui sont à leur charge. Le magasinage n'engage pas la responsabilité du Commissaire - Priseur à quelque titre que ce soit.
3. Les dégâts par enlèvement, appropriation ou enlevant, déclouant ou transportant seront supportés par les adjudicataires. L'adjudicataire des machines, machines à outils et outils adjugés, s'engage par les présentes à les munir de dispositifs de sécurité mettant toute personne se servant des dites machines à l'abri d'accidents du travail conformément à l'article 66C et 66D du livre 2 du code du travail modifié le 13 juillet 1951 et à la loi du 24 mai 1951 n°51-692. Il s'engage par les présentes à détruire les dites machines dans un délai de 15 jours au cas où ces machines ne seraient pas munies des dispositifs sus-visés, libérant le Commissaire - Priseur de tout contrôle après vente et prenant l'entière responsabilité de cette obligation à lui imposée par les vendeurs. S'il existe des véhicules immatriculables, les adjudicataires sont subrogés, tant activement que passivement, à toute loi permettant le roulage, notamment en ce qui concerne l'état mécanique et l'état des pneus. Les adjudicataires devront solliciter une assurance auprès d'une compagnie pour procéder à l'enlèvement du dit véhicule, libérant le Commissaire - Priseur de tout contrôle au moment de l'enlèvement.
4. Le plus offrant et dernier enchérisseur sera l'adjudicataire. En cas de double enchère reconnue effective par le Commissaire - Priseur, l'objet sera remis en vente, tous les amateurs présents pouvant concourir à cette deuxième mise en adjudication.
5. La vente sera faite au comptant (pas de frais acheteur).
6. Le Commissaire - Priseur et l'Expert peuvent exécuter tout ordre d'achat sans frais supplémentaire. Toutefois, le Commissaire - Priseur se réserve le droit de réunir ou de diviser les lots. L'ordre du catalogue sera suivi. Si un acquéreur souhaite enchérir par téléphone, il convient d'en faire la demande par écrit accompagnée d'un relevé d'identité bancaire.
7. En cas de paiement par chèque par l'adjudicataire, le transfert de propriété de l'objet n'aura lieu qu'après encaissement du chèque. En cas de paiement par chèque non certifié, le retrait des objets pourra être différé jusqu'à encaissement. Les clients non-résidents en France ne pourront prendre livraison de leurs achats qu'après un règlement bancaire par télex ou SWIFT ou avec une lettre accréditée de leur banque. A défaut de paiement par chèque ou en espèces, l'objet pourra être remis en adjudication sur folle enchère immédiatement ou à la première opportunité.