

Du 4 au 12 septembre 2010

Découvrez et fêtez les Saumur Champigny avec les restaurants "Table de Goût"



Cuisine fine et élaborée
dans un établissement confortable
et doté d'un service soigné

Restaurant Le Pouce-Pied

1, rue Lait de Beurre
CHOLET - 02.41.58.50.03
Dos de sandre rôti, cromesqui pied de
cochon cocos au jambon fumé jus corsé
au vin rouge

Restaurant Le Dauphin

41, Grand Rue
ANDARD - 02.41.80.41.59
Filet de bar au Saumur Champigny,
girolles et poireaux frits

Le Relais d'Anjou

29 rue Nationale
ST GEORGES SUR LOIRE
02.41.39.13.38
Dos de sandre du bassin de la Loire au
Saumur Champigny

Auberge de la Diligence

4, rue de la Libération
LOIRÉ - 02.41.94.10.04
Filet de bœuf salers rôti, chutney
d'aubergine au vinaigre de chardonnay,
aligot au curé Nantais, sauce au vin rouge
parfumée aux fèves de tonka

Restaurant Provence Caffé

9, place du Ralliement
ANGERS - 02.41.87.44.15
Joue de bœuf braisée, foie gras poêlé

Restaurant Diane de Méridor

12, quai Philippe de Commines
MONTSOREAU - 02 41 51 71 76
Soupe de fraise à la verveine et émulsion
de Saumur Champigny

Restaurant Le Favre d'Anne

18, quai des Carmes
ANGERS - 02.41.36.12.12
Filet de veau fermier, crumble de girolles
et sorbet "blanquette"

Restaurant L'Ourdissoir

40, rue Saint-Bonaventure
CHOLET - 02.41.58.55.18
Filet de veau servi rosé, bruschetta de
légumes, ris de veau croustillant

La Table d'Anjou

16, rue d'Anjou
TIERCE - 02.41.42.14.42
Déclinaison de canard, aiguillette marinée aux
épices douces, tournedos de magret lardé,
bouchée de filet fumé pané aux herbes, escalopine
de foie gras poêlée au melon sauce thaï

Restaurant Le Relais

9, rue de la Gare
ANGERS - 02.41.88.42.51
Soupe de fruits d'été au Saumur Champigny

Le Relais de Bonnezeaux

Route d'Angers
THOUARCÉ - 02.41.54.08.33
Pintade fermière en chartreuse en croûte
fumée aux raisins de Champigny

Dîner "accord mets et vins"
le 10 septembre, avec Inès RACAULT,
Domaine des Bleuces

Restaurant Les Plantagenêts

Hôtel de France
8, place de la Gare
ANGERS - 02 41 87 19 50
Filet de bœuf poêlé, échalotes confites aux
tanins de Saumur Champigny

Dîner "accord mets et vins"
le 9 septembre, avec Régis NEAU,
Domaine de Nerleux

Restaurant Les Plantagenêts Hostellerie La Croix Blanche

7, place des Plantagenêts
FONTEVRAUD-L'ABBAYE - 02 41 51 71 11
Pavé de cabillaud, fumet de poisson au
Saumur Champigny

Hôtel/Restaurant Le Prieuré

CHENEHUTTE LES TUFFEAUX
02.41.67.90.14
Filet de pigeon rôti aux dix parfums
d'épices, croustillant de cuisse au sésame,
poires tapées au Saumur Champigny

Restaurant Le Stofflet Château Colbert

MAULEVRIER

02.41.55.51.33

Sandre du bassin de Loire, tagliatelles de légumes aux agrumes, sauce au Saumur Champigny



Cuisine et service soignés

dans un établissement
au cadre agréable

Auberge du Pont de Sorges

23, rue Camille Perdriau - Route
Touristique Saumur - La Daguinière
LES PONTS DE CÉ - 02.41.69.02.86
Joue de porc braisée au raisin

Restaurant Au Relais d'Anjou

62, avenue d'Angers

DURTAL - 02.41.76.03.24

Dos de lieu jaune au crèmeux de
Saumur Champigny

Restaurant Le Crémet d'Anjou

21, rue Delaâge

ANGERS - 02.41.88.38.38

Filet de bœuf de l'Aubrac sauce foie gras

Auberge-Restaurant La Table du Meunier

CHENILLÉ-CHANGÉ

02.41.95.10.83

Sandre au vin rouge et sa compotée
d'échalottes

Restaurant La Pailote

Hôtel A l'Océane

RN 23 Sortie 13 - Autoroute A11

VILLEVEQUE - 02.41.32.93.34

Pavé de cheval grillé au feu de bois

Restaurant L'Acropole

Brit Hôtel Acropole

Rond Point du Bon Puits

ST-SYLVAIN-D'ANJOU

02.41.60.87.88

Entrecôte grillée AOC Maine Anjou Rouge
des Prés, frites fraîches maison, salades

Restaurant Le St Lazare

Hôtel de l'Abbaye Royale de Fontevraud
FONTEVRAUD-L'ABBAYE

02.41.51.73.16

Carré de dos de cabillaud mariné à la
citronnelle et au soja, betterave rouge du
pays au Saumur Champigny

Restaurant Le Grand Jardin

Hôtel Mercure Centre-Ville

1, place Mendès France

ANGERS - 02.41.60.34.81

Couscous version 2010

Domaine de la Blairie

5 rue de la Mairie

SAINT MARTIN-de-la-PLACE

02.41.38.42.98

Filet de sandre au beurre de framboise

Auberge de la Rose

12, place de Gennes

DOUÉ LA FONTAINE - 02.41.59.13.65

Dos de sandre rôti et fumet de Saumur
Champigny

Hôtel Restaurant Le Cavier

La Croix Cadeau - 2 route Nationale 162

AVRILLÉ - 02 41 42 30 45

Bavette d'aloyau de Salers au Beaufort,
à la Plancha



Cuisine simple et de qualité

au service efficace

Restaurant Le Bistrot

8, place de la Gare

ANGERS - 02.41.88.37.32

Aiguillettes de bœuf braisé au Saumur
Champigny

Dîner "accord mets et vins"
le 9 septembre, avec Régis NEAU,
Domaine de Nerleux

Hôtel/Restaurant du Parc

169, avenue des Fusillés

SAUMUR - 02.41.67.17.18

Escalope de saumon braisé au Saumur
Champigny et lardons fumés



LES SAUMUR CHAMPIGNY

Grands Rouges de Loire.

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.

On a coutume de dire que le temps donne de la valeur aux bons vins. Le SAUMUR CHAMPIGNY ne fait pas mentir cet adage. Sa robe grenat, son nez de fruits rouges et de violette et sa texture veloutée ont traversé les siècles en faisant sans cesse plus d'adeptes. Un vin « culte » depuis toujours.

Le vignoble du Terroir

Saumur et huit autres communes au sud-est de la ville sur la rive sud de la Loire produisent cette appellation sur un terroir calcaire au sous-sol crayeux de 1 400 ha dans lequel s'entrecroisent d'impressionnantes caves troglodytes.



L'encépagement

Le Cabernet Franc, appelé «breton» en Val de Loire, est le cépage principal avec parfois un apport de Cabernet Sauvignon. S'il donne spontanément ici au vin sa richesse et son volume, il faut au demeurant rendre hommage au travail et à l'exigence des vignerons qui le

façonneront pour en faire la meilleure expression de ce terroir.

Les vins

Arborant une robe aux reflets violets dans leur jeunesse, les vins évoluent à maturité vers des nuances pourpres aux éclats rubis. La richesse d'expression atteint ici des sommets. Au nez intense de mûre, de cassis et de violette succèdent aussi parfois des notes automnales épicées, de sous-bois et de cuir, développant en bouche une extraordinaire complexité. Grâce à leurs tanins veloutés et délicats, les Saumur Champigny sont des vins charmeurs. Vifs et enjôleurs dès leur jeunesse, ils réservent de grands plaisirs à qui sait attendre.

Les conseils du sommelier

Viandes rouges, gibiers et fromages offrent les meilleures associations.

Servir les vins jeunes entre 12° et 14° C et à un ou deux degrés de plus après quelques années.



Le Saumur Champigny anime votre mois de septembre en complément de l'action avec les restaurants et hôtels de Destination Anjou.



FESTI-VINI - 4 au 12 septembre dans le Saumurois

L'AOC Saumur Champigny participera activement à ce nouveau festival autour du vin dans le Saumurois.

- ▶ Randonnée dans le vignoble de Saumur Champigny dans le cadre de Vigne, Vins et Randos en Val de Loire, organisée par InterLoire.
Samedi 4 septembre – Départ 15h30 place de l'église de Varrains.
- ▶ Marché des Vins de Saumur
Samedi 4 et dimanche 5 septembre
- ▶ Dîner découverte 12 plats / 12 vins
Vendredi 10 septembre – Abbaye de Fontevraud
- ▶ Foulées du Saumur Champigny
Dimanche 12 septembre à Varrains

Plus d'informations :
Festivini.com



FÊTE DU VÉGÉTAL - 18 et 19 septembre à Angers

Jardin du Musée des Beaux Arts
Parmi les nombreuses animations, retrouvez le Saumur Champigny sur le thème de la BIODIVERSITE.



www.destination-anjou.com

Avec l'aimable participation de :

