



New Letter n°2 – SAUMUR (2026) US.CARS 78

- Président : Yves Devaux
- Vice-président : Philippe Cresté
- Trésorier : Hervé Pannier
- Secrétaire : Elisabeth Hugot
- Administrateurs :
 - Franck Eberhardt, Alain Douville, Sylvie Thomas, Patrick Dignimont, Jean-Michel Bluteau, Patrick Botiaux, Jorge Louro, Jérôme Le Foll.
- Participation de JPH Guillerme : Informatique



Rallye de Printemps

Du 24 au 26 avril 2026

Ce rallye de Printemps 2026 se déroule à Saumur surnommée la « Perle de l'Anjou ». C'est une ville emblématique du Val de Loire, région inscrite au patrimoine de l'Unesco. Connue pour son château majestueux qui domine la Loire, son art équestre de renommée internationale et ses paysages viticoles. La région offre une immersion dans l'histoire et un cadre de vie remarquable.

Notre périple nous a permis d'explorer les richesses de la région, entre sites troglodytiques, spectacle équestre, vignobles et villages de caractère.

Vendredi 24 avril :

Un premier départ du Club prévu à 9 h 30 pour ceux qui le souhaitent en direction de Saumur. Une visite libre de la ville possible l'après-midi jusqu'à 18 heures, heure de rendez-vous pour une première nuit à l'hôtel.

Samedi 25 avril matin :

L'ECOLE NATIONALE D'EQUITATION « LE CADRE NOIR DE SAUMUR »

Départ de l'hôtel à 9 h 30 pour une visite de l'École nationale d'équitation du Cadre noir de Saumur prévue à 10 heures.

Héritiers d'un passé militaire prestigieux et s'appuyant sur une culture équestre ancestrale, les écuyers du Cadre noir de Saumur perpétuent leurs missions de formation et de rayonnement de l'équitation de tradition française. Depuis presque deux siècles, au cœur du Val de Loire et de l'Anjou, le Cadre noir incarne et fait vivre l'excellence de l'équitation de tradition française, aujourd'hui inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

La visite effectuée auprès de notre guide Louis, qui nous a donné toutes les explications sur l'Institut Français du Cheval et de l'équitation (IFCE), institution publique créée en 2010 lorsque l'État a décidé de fusionner les haras nationaux et l'école nationale d'équitation.

La mission principale du site est l'enseignement. Cette école dispense des formations plus ou moins longues allant jusqu'à 4 ans, ce qui permettent de former dans les différents métiers du monde du cheval : par exemple **le monitorat** pour devenir moniteur en centre équestre ou en poney club mais aussi aller au plus haut niveau, **l'instructorat** pour devenir instructeur d'équitation et former la nouvelle génération de moniteurs. C'est uniquement à ce niveau d'instructeur qu'il est possible de devenir écuyer du cadre noir.



10h, arrivée de l'US.CARS à l'école d'équitation.



Don du Dr Jean-Charles Hachet à l'École Nationale d'Équitation.

Le cadre noir n'est pas un groupement de bâtiments mais bien un groupement de personnes, de cavaliers que l'on nomme des écuyers mais qui sont également professeurs. Ils dispensent les cours et les formations aux étudiants. Sur les 32 professeurs du Cadre noir, seuls 7 sont militaires. Pour faire la différence entre les civils et les militaires, il faut regarder l'insigne sur leurs vêtements. Un soleil, **pour un civil** en hommage aux premiers écuyers du cadre qui étaient tous civils et venaient de l'École Roi Soleil à Versailles et **pour les militaires**, une grenade enflammée comme les gendarmes.

Les écuyers du cadre noir sont facilement reconnaissables par leurs vêtements noirs. Les étudiants sont vêtus d'habits colorés. Ils ont tous les mêmes uniformes et képis pour les hommes et tricornes pour les femmes que ce soient des civils ou des militaires.

Depuis 1972, le cadre noir ne fait plus partie de l'armée, ils ont quitté l'école de cavalerie qui se situe dans le centre-ville de Saumur.

Pour devenir écuyer, il faut remplir quelques conditions : avoir moins de 35 ans et avoir l'instructorat au bout de 4 années d'étude et avoir le galop 7. Il faut également avoir des résultats en compétition dans les 3 disciplines olympiques, l'idéal, c'est national ou international.

Le meilleur exemple au cadre noir, c'est l'écuyer en Chef de l'école, le Colonel Thibaut Vallette. En 2024, il a été choisi pour clore le défilé du 14 juillet avec la flamme olympique. Ce choix s'est porté sur lui car il a remporté la médaille d'or aux jeux olympiques de Rio en 2016 avec l'équipe de France de concours complet.

En 2024, une écuyère du cadre noir, Pauline Basquin a participé aux jeux olympiques de Paris avec l'équipe de France de dressage sur la musique « Alors on danse » de Stromae.

La dernière mission qui rend célèbre le Cadre noir en complément de l'enseignement et de la compétition, c'est la représentation avec des galas et les matinales qui permettent aux écuyers de montrer tout ce qui est appris au Cadre noir.

Depuis le moyen-âge les chevaux sont des animaux nobles. On ne parle pas de leurs pattes mais des pieds et des jambes. La race de chevaux la plus représentée est le « Selle Français » chevaux très musclés et très forts. Ils sont parfaits pour les exercices faits pendant les galas, les sauts d'école avec beaucoup d'impulsion et de force d'un coup. Les Selles Français sont les descendants des chevaux élevés avant la guerre, notamment pendant l'époque napoléonienne.

Ensuite, ce sont des chevaux de race Hanovriens, qui ont pour origine la ville de Hanovre en Allemagne, plus grands, minces et gracieux, parfaits pour le dressage.

Il y a plus de diversités de races dans les écuries de formation, là où se trouvent les étudiants. Chaque élève a un cheval personnel.

Dans les écuries de prestige des chevaux de gala, les chevaux ont tous à peu près le même physique car il existe des tableaux de groupe qui mettent en avant une certaine uniformité.

Au Cadre noir, les chevaux arrivent à l'âge de 3 ans. Ils sont achetés dans des haras publics ou privés et sont déjà débourrés. Le débourrage est l'exercice préliminaire pour apprendre au cheval à avoir un cavalier ou une selle sur le dos.

Dès leur arrivée, les chevaux sont déjà prêts à rentrer dans le dur de la formation du Cadre noir. A l'achat, ils ont déjà une étiquette du futur métier qu'ils souhaitent leur faire faire en calculant le départ à la retraite des chevaux. Si 4 chevaux sauteurs partent à la retraite, les chevaux achetés le seront pour devenir à leurs tours sauteurs.

Ils sont formés jusqu'à leurs 7 ou 8 ans, âge auquel ils ont un métier officiel jusqu'à leurs 15 ou 20 ans, âge auquel ils partent chez des particuliers. Un cheval du cadre noir retraité est vendu aux alentours de 1500 euros, uniquement pour la retraite et en aucun cas pour la compétition, pas de reproduction, pas de représentation et pas de boucherie.



« Feeling du Barrois ».

Ces chevaux appartiennent à l'État, leur vente dépend d'un cadre strict pour la réforme. Un cheval vit à peu près 30 ans, cela lui laisse un tiers de sa vie à profiter de sa retraite. Il peut continuer à être monté mais uniquement pour le loisir.

Chaque cheval travaille une heure par jour uniquement. Tout le reste de la journée, ce sont des sorties pour le loisir, la douche, les promenades et le pré pour brouter de l'herbe. La devise c'est « un petit peu régulièrement plutôt que de temps en temps mais de grosses sessions. » Cela permet au cheval de faire un ou deux exercices en une heure par jour et de rester concentré pendant cette durée et ensuite il sait qu'il peut profiter.

Plusieurs sorties sont possibles : soit une première sortie à la longe pour aller brouter ; soit une autre pour l'emmener dans un paddock avec d'autres chevaux où ils peuvent courir, faire les fous, se rouler par terre ; soit une troisième à la longe ou dans un autre paddock. Après tout ces exercices ils vont à la douche pour se rafraîchir.

En hiver, après la douche les chevaux ont le droit au solarium.

Une centaine d'élèves sont sur le site tous les ans, ils peuvent venir de l'étranger mais sont beaucoup plus nombreux à être français car on apprend l'équitation de tradition française.



Comment s'occupe-t-on des chevaux dans les écuries ? Certaines tâches sont automatisées, notamment la distribution de la nourriture puisqu'en plus des 7 à 8 kilos de foin donnés à la main tous les jours, les chevaux ont droit à 3 kilos de floconné (blé, orge, avoine, granulés de plantes), compléments énergétiques pour la journée.

La distribution est automatisée à heure fixe, les machines s'activent et distribuent le floconné par des tuyaux passant dans les plafonds des écuries et retombant dans les mangeoires des chevaux et ce 3 fois par jour (7 h 25, 11 h 40 et 17 h 40).

Les chevaux ont également droit à des gatteries : carottes, pommes.

La distribution de l'eau est également automatisée. Un cheval boit jusqu'à 40 à 50 litres d'eau par jour. Chaque cheval a son abreuvoir automatique dans son box. Il pousse avec son nez une petite languette et l'eau est distribuée à volonté.

Le ramassage des crottes est également automatisé par le couloir des soigneurs qui se trouvent entre 2 rangées de box. Les portes extérieures sont pour les chevaux. Les soigneurs passent par les portes intérieures pour le nettoyage des box. Ils utilisent des fourches pour nettoyer les box et tout est poussé dans des trappes. Une fois remplies, les trappes sont refermées en activant une chaîne qui se trouve en-dessous et tout est poussé directement dans la fosse à fumier.

Il existe un partenariat avec les fermiers de la région. Ils viennent se servir lorsqu'ils en ont besoin en libre accès. En échange, ils donnent de la paille pour les chevaux.

La culture de la région qui adore le fumier de cheval est la culture du champignon.

Au Cadre noir, ils ont une capacité de 500 chevaux. Actuellement, ils n'en ont que 375 pour rester raisonnable et prendre du temps pour s'en occuper.



« Lucenzo du Passage »



Tous les écuyers ont les mêmes missions d'enseignement, de compétition et de représentation mais chacun a également une mission un peu plus spécifique comme instructeurs pour des cavaliers en situation de handicap. Dans ce cas, le cheval est choisi pour uniquement être monté par une personne en situation de handicap. Dans le cas où le cavalier n'a plus l'usage de ses jambes, le cheval ne réagit qu'à la voix et le cavalier a 2 cravaches pour solliciter le cheval à différents endroits.

Un cheval qui fait de la compétition pour des valides ne pourra pas transiter vers des personnes handicapées, le langage n'est pas le même et idem inversement.

En ce qui concerne les box, si le cheval n'a pas de problème particulier, il aura de la paille pour tapisser le box. Certains chevaux sont trop gourmands et essaient de manger la paille qui normalement leur sert de litière. D'autres peuvent être allergiques à la poussière, dans ce cas le sol est tapissé de copeaux de bois traités et dépoussiérés.

Une chose à savoir, les chevaux ont 3 mois de vacances à l'année. Dans ce cas, ils partent au pré.

Le cadre noir vit des recettes de l'état, de dons des mécènes mais également du parrainage de particuliers. Dans le cadre du parrainage, au bout de 2 ans, les parrains sont invités une journée entière sur le site pour rencontrer le cheval parrainé avec son écuyer.

Les représentations du Cadre noir se font partout en France mais également dans le monde. Pour une première, le plus loin s'est déroulé à Tokyo. Dans ces cas, les chevaux sont transportés par avion avec des pilotes formés pour cette mission. Les box sont dans les soutes et les chevaux sont accompagnés par leurs soigneurs.

Nous terminons la visite par le manège qui peut contenir 1700 places assises pour les spectateurs. 2 miroirs légèrement inclinés sont installés sur un mur. Ils permettent aux écuyers de se corriger en se regardant durant leurs entraînements. A côté des miroirs se trouve une double porte qui amène à un petit manège d'échauffement. C'est là qu'arrivent tous les chevaux pendant le gala. Ils sont préparés dans les écuries puis rassemblés dans le petit manège. Ils sont ensuite préparés pour partir sur la piste du grand manège pour le gala.



Le sol du manège est en sable fibré avec de la feutrine, il est ainsi plus meuble, plus souple donc plus confortable pour les chevaux. Cela rend le sol moins bruyant et régule le bruit des sabots ce qui évite de mettre la musique trop forte. Le sol a également un très bon effet de rétention d'eau. Il est en effet arrosé afin d'éviter de surexposer les chevaux à la poussière.

Tous les chevaux sont ferrés. Les sauteurs sont ferrés aux antérieurs et jamais aux postérieurs, lors de la croupade, ils frappent le sol de toutes ses forces avec ses postérieurs. Non ferrés, cela évite les accidents.

Midi et après-midi : LES PIEDS BLEUS

Après cette visite instructive, nous reprenons nos bolides et nous nous dirigeons vers le restaurant « Les Pieds Bleus », pour un déjeuner traditionnel en cave troglodytique pour une dégustation de spécialités locales dont les fouées, galipettes (gros champignons de Paris) et autres mogettes et rillettes.



Après le déjeuner, nous nous dirigeons vers la « Cave aux Moines » pour une plongée dans le monde souterrain troglodytique où Tuffeau et champignonnière sont au rendez-vous.

Pourquoi ce nom « La cave aux moines », la région était divisée en diocèses et les villages portaient des noms tels que Saint-Martin, Saint-Clément. Les terrains appartenaient beaucoup au clergé.

La culture du champignon de Paris se fait avec le même principe qu'au début. La base est du fumier de cheval et de la paille pour faire le compost. Après, il estensemencé avec le mycélium du champignon et le champignon pousse dans une terre de gobetage, mélange de tuffeau et de tourbe. Aujourd'hui, le compost arrive directement d'une usine qui le fabrique.

Au départ de cette culture, les anciens préparaient tout eux-mêmes. Ils mettaient le mélange dans des moules qu'ils retournaient et faisaient de grands sillons dans les caves. Le travail était fastidieux. Un travail de forçat car il y avait souvent des maladies dans le compost. Il n'y avait pas l'électricité et ils utilisaient les lampes à carbure. Des ficelles étaient installées le long des murs, un peu comme le fil d'Ariane, car lorsque les lampes tombaient en panne d'énergie, il fallait bien ressortir des caves.



Aujourd'hui, ils reçoivent le compost dans des casiers, tout prêt, traité contre les bactéries.



Le champignon est bien né à Paris à l'époque napoléonienne. On s'est aperçu à cette époque que sur le fumier de cheval poussait un champignon. Celui-ci a été cultivé dans les catacombes de nombreuses années. Lorsqu'ils ont fait le métro, la culture du champignon étaient délocalisée dans les caves creusées pour la fabrique des châteaux de la Loire et les maisons en tuffeau.

Les caves que nous visitons comportent 8 kilomètres de galeries pour le restaurant et sous le grand saumurois, se trouve à peu près 70 kilomètres de galeries.

Les caves ne produisent plus pour la vente en magasin. Les caves visitées produisent uniquement pour le restaurant. Malheureusement, le champignon de Paris est aujourd'hui importé de Belgique ou de Pologne. Il n'y a pas d'appellation contrôlée sur le champignon.

Il existe deux types de champignon de Paris, le blanc et le brun. Sur chaque bac de compost, il y a à peu près 1 mois, 1 mois et demi de cueille. Les bacs sont ensuite déposés sur le parking. Les personnes qui le souhaitent peuvent venir chercher le compost. Les bacs sont récupérés par l'entreprise de fabrication et le circuit recommence.

Pour la fabrication du compost, il faut 15 jours d'incubation, pendant lequel ils mettent le mycélium, ils arrosent et ils chauffent à 25 degrés. Après, c'est bloqué au froid. A la réception, les bacs sont installés dans les caves et il n'y a plus rien à faire, uniquement attendre la pousse sans arroser. Le champignon n'a pas forcément besoin de lumière pour pousser.

Le champignon absorbe l'humidité de la motte de terre de gobetage qui se trouve aspirée par le champignon. Chaque bac produit environ 150 kilos de champignons en 2 mois. A la cave aux moines, ils utilisent environ 20 tonnes de champignons produits pour les clients.

Le restaurant a un potentiel de 300 clients pour chaque repas. Il faut une belle production pour élaborer des repas uniquement autour du champignon.



Nous nous dirigeons ensuite vers l'endroit de la taille de pierre de tuffeau qui était utilisée pour la fabrication des châteaux de la Loire et des maisons de la région. Des saignées étaient faites dans le tuffeau, du bois de chêne était introduit autour, les ouvriers tapaient ensuite avec un outil pendant parfois plusieurs heures jusqu'à ce que le bloc tombe. La pierre de tuffeau est une pierre assez friable. Le bloc était ensuite séparé, remonté jusqu'à la Loire puis transporté et les tailleurs de pierre les taillaient pour monter les châteaux. Ces tailleurs ne voyaient jamais la fin du chantier de construction.

Cette taille se faisait bien évidemment sans lumière dans les caves. La poussière qui se dégageait était insupportable pour la respiration tout comme dans toutes les mines existantes. Tout était fait à la main avec un nombre très important de main d'œuvre.

Les ouvriers vivaient dans les caves avec les animaux. Cela coûtait moins cher.

Le creusement des caves a commencé à peu près au moyen-âge. Certaines carrières sont également à ciel ouvert. L'avantage des constructions en tuffeau, c'est que lors des canicules, les maisons restent fraîches. Les murs en tuffeau sont très épais. Le tuffeau est une pierre poreuse.

Aujourd'hui, il y aurait moyen de refaire des constructions en tuffeau mais cela coûterait trop cher.

Nous nous dirigeons à nouveau vers la culture d'autres champignons : le pleurote et le shiitaké (champignon japonais).



Le sac de compost de pleurotes est également préparé en usine et apporté dans les caves, prêt à la culture. Le sac est entouré d'un îlot noir tout autour car le pleurote pousse en grappe et cela aide à soutenir les grappes lorsqu'elles sortent du compost. Chaque grappe est très lourde. S'il n'y avait pas de plastique, les grappes casseraient.

Un sac neuf de compost pèse à peu près 9 kilos. Quand il repart après la production des champignons, il ne fait plus que 800 ou 900 grammes. Le champignon s'est nourri de l'eau du compost.

La récolte du shiitaké qui ressemble à un petit chapeau japonais n'a pas besoin de vivre dans le noir car il pousse tout autour du sac de compost. Ce champignon ne se mange pas cru car il serait indigeste.

Je cite « Yannick Pérard » qui faisait l'andouille pendant que j'écoutais attentivement notre guide. Je l'avais prévenu que je parlerais de lui dans la newsletter. Il n'arrêtait pas de dire « Allo la terre, ici la lune... ». C'est une distraction comme une autre mais je suis restée concentrée afin d'apporter un maximum d'informations vraies sur la culture du champignon.

LA MAISON ACKERMAN :



Les caves Ackerman ont été fondées en 1811. La plus ancienne Maison de fines bulles de Loire. Elle est spécialisée dans l'élaboration des appellations Saumur et Crémant de Loire, selon la méthode traditionnelle. Alliant tradition et innovation, ses assemblages au style expressif et aromatique offrent aussi de grandes cuvées gastronomiques que des cuvées audacieuses.

Dégustation des différents vins :

Notre guide, Clara, nous a tout d'abord expliqué la différence entre le Crémant de Loire et le Saumur. En fait, tout se passe au niveau du cahier des charges. Le crémant de Loire, ce sont les coteaux situés entre Cheverny et Ancenis, zone assez large de production alors que Saumur n'est fait qu'à Saumur.

Les vendanges se font uniquement à la main pour le Crémant de Loire alors que le Saumur pas nécessairement, cela peut être mécanisé. Dans l'assemblage, il faut un minimum de 60 % de chenin blanc pour le Saumur alors qu'il y a plus de liberté pour le Crémant de Loire.

Le blanc de noir est fait avec du raisin noir à raison de 40 % de Cabernet, 30 % de Pinot noir et 30 % de grelots (grosses baies). Les arômes sont souvent des fruits rouges, fraises ou framboises avec une bulle bien éclatante en bouche avec un élevage de 12 à 18 mois. Plus le temps s'allonge et plus la bulle s'affine.



Le Saumur royal est la cuvée emblématique d'Ackerman. C'est un vin avec 7 ans d'élevage. La bulle s'est donc bien affinée. C'est un assemblage à 60 % de chenin et 40 % de Chardonnay. Cela va s'équilibrer entre l'acidité du chenin et la rondeur du chardonnay. Les arômes seront alors plus complexes comme ceux des fruits jaunes bien murs, la pêche, l'abricot voire le coing et quelque chose de beurré en fin de bouche.

Lorsque le vin est proposé à la dégustation, on préfère proposer tout d'abord le blanc puis le rouge et cela en rapport avec le palais du dégustateur. Dans le rouge, on a des tannins qui donne le côté un peu plus âpre, ce qui peut perturber quand on passe au blanc.

Le rosé, X rosé est une association du plus vieux cépage du Val de Loire, le Pineau de Nice avec la méthode la plus moderne qui est la méthode Charmat : première fermentation alcoolique en cuve ouverte et deuxième fermentation en cuve close. Ce rosé a un caractère très frais de fruits rouges et un caractère poivre en fin de bouche.

Visite des caves Ackerman :

Les vins sont fabriqués dans des caves troglodytiques depuis plus de 200 ans pour la maison Ackerman.



Nous commençons la visite par une œuvre qui se nomme « photosynthèse » créée par Nicolas Boulard. Un nuancier de 240 bouteilles de vins allant du jaune citron jusqu'au vert très intense exposé dans une ancienne cheminée. Cette œuvre représente le processus de la photosynthèse qui s'allie à la vigne où la feuille va absorber le dioxyde de carbone et le rejeter en oxygène, ce qui nous permet de respirer et de vivre et cela fait échos à un autre processus qui est très important dans la fabrication du vin, la fermentation alcoolique qui permet également la production du dioxyde de carbone qui va créer les bulles.

Les bulles sont intégrées dans une porte qui donne sur une salle de réception troglodytique pour des événements tels que des mariages et des séminaires.

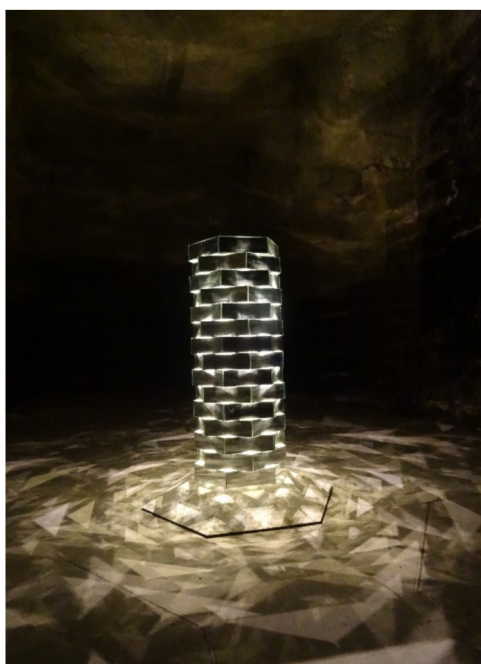
On retrouve également des bulles en verre soufflé dans un puisard à la verticale, d'une dizaine de mètres de haut, creusé pour récupérer la pierre de tuffeau. Ces bulles représentent la molécule d'éthanol, c'est-à-dire l'alcool qui va être reproduit pendant la fermentation alcoolique. Ces puisards permettaient l'aération des caves et un apport de lumière.

Il y a 200 ans, Jean-Baptiste Ackerman, né en 1790 à Bruxelles en Belgique, négociant en vins, déménage en 1811 à Saumur où il rencontre son futur partenaire Théophile Laurence. Ensemble, ils vont créer la maison Ackerman-Laurence. Jean-Baptiste Ackerman va se marier avec la fille de Théophile Laurence, Emilie.



En 1831, Jean-Baptiste Ackerman va commencer ses premières expérimentations sur le vin de base, expérimentation de méthode traditionnelle pour faire du vin effervescent à bulles. C'est en 1834 qu'il va commencer à les commercialiser. Son fils, Louis-Ferdinand Ackerman, dit le conquérant, prend la suite car lui, a vraiment envie d'étendre le commerce à l'international. Nous sommes en pleine période industrielle et c'est la Grande-Bretagne qui règne sur la partie industrielle du monde entier et Louis-Ferdinand Ackerman va utiliser cette chance pour étendre son commerce.

En 1882, il développe une nouvelle cuvée, le Brut Royal et le Dry Royal, cuvées emblématiques Ackerman.



Pour étendre son commerce, il s'entoure de négociants à Londres mais également de négociants en France et c'est Raymond Devius qui arrive en 1894 dans la maison, employé de Louis-Ferdinand Ackerman qui entreprend un très long voyage de 300 jours autour du monde pour étendre le commerce des vins. Il va devenir un homme de confiance pour la maison Ackerman. Ce dernier décède en 1914 et Raymond Devius reprend la compagnie.

Louis-Ferdinand n'a eu que des filles. A l'époque, il n'était pas question de donner un commerce à une femme. La femme pouvait hériter d'un tel commerce uniquement par droit de veuvage. C'est la raison pour laquelle, une maison concurrente se nomme la maison « Veuve Alliot ». Raymond Devius est né également d'une famille de négociants en vin bordelais.

1914, première guerre mondiale et début des restrictions, réquisitions et destructions ensuite période de l'entre-deux-guerres où on se retrouve dans une France en reconstruction et après 1939, deuxième guerre mondiale, à nouveau, restrictions, réquisitions et destructions. A partir de 1920, la prohibition fait son apparition aux Etats-Unis.

La marque Ackerman est déposée en 1926 et est gravée sur le coteau à l'entrée des caves.

Dans les années 50, Maurice Rémy, un voisin, achète la Maison Ackerman. Il veut redonner un peu d'air frais à la maison après cette sombre période. Il va développer la publicité avec sponsoring sportif. Il développe également une nouvelle cuvée en 1956 : la cuvée de l'Aiglon avec le ruban rouge qui s'appelle aujourd'hui « Bulles Royales ». C'est lui qui ouvre le commerce à la grande distribution en faisant de la publicité.

Maurice Rémy a un esprit visionnaire. Dans les années 80, il va acheter un site de vinification et un site de pressurage près de Saumur et dans les années 90, il va également acheter un site de production qui continue à être utilisé aujourd'hui.

La maison Ackerman continue à aller de l'avant pour développer la maison. Elle a acheté ses propres vignes, elle possède 105 hectares de vignes pour produire, plus particulièrement le Crémant de Loire.

En 2011, ils ont célébré les 200 ans d'histoire de la maison et en 2015, ils ont ouvert une résidence artistique entre Fontevraud et Ackerman. Ils ont une volonté d'ouvrir vers l'œnotourisme.

Le site que nous visitons a été acheté en 1838 par le pionnier, Jean-Baptiste Ackerman car il y fait frais et sombre, ce qui est parfait pour l'élevage du vin. La température y est constante toute l'année.

En 1840, il réaménage cette cave en l'ouvrant, il élargit et l'étend pour répondre aux nombreuses étapes de la méthode traditionnelle, l'habillage, le bouchage et le tirage... 6000 barriques y étaient stockées. Le vin y était donc produit, stocké et distribué. Un port existait sur la rivière près du site, le Touet, et on ouvrait ainsi le commerce national et international jusqu'à la Loire.

Une notion importante dans la fabrication de vin est la notion de terroir qui comprend la terre, le climat et la main de l'homme sur la terre. Pour le Crémant de Loire, appellation de 1945, on en produit d'Ancenis jusqu'à Cheverny. Il y a 2 terroirs différents donc 2 identités différentes. A l'ouest, on est plutôt sur le terroir noir qui va jusqu'à la côte armoricaine. Ceci est dû à une pierre, la pierre de schiste communément appelée ardoise. Cette pierre est dite métamorphique car elle a été écrasée pendant des millions d'années ce qui lui donne cet aspect un peu feuilleté et très dense ce qui lui donne la qualité d'être imperméable.

Le terroir blanc lui s'étend à l'est de Saumur jusqu'en Touraine voire jusqu'en Champagne. On est cette fois-ci sur un terroir calcaire, sédimentaire. Ceci est dû à la pierre de tuffeau, extrêmement tendre et poreuse. Elle va absorber 70 % de son poids en eau. C'est un grand avantage dans la culture de la vigne car cela permet un très bon drainage de l'eau et elle va restituer l'eau de pluie lors des grandes chaleurs.

Le cépage désigne l'espèce du vin. On utilise le chenin blanc plutôt équilibré et connu pour son acidité. On va pouvoir en faire des vins liquoreux, des vins blancs secs, des vins sans bulles mais également effervescents. Il va développer des arômes de fruits blancs comme la pomme et la poire. En prenant de la maturation, il va plutôt être sur des fruits jaunes, la pêche. L'acidité dont on parle dans le vin en est en fait sa colonne vertébrale et c'est ce qui va permettre une belle garde.

Le Cabernet Franc est un cépage rouge mais la pulpe du raisin est blanche (le blanc de noir : raisin rouge, pulpe blanche).

Le Saumur Champigny est beaucoup plus tannique car on utilise 85 % de Cabernet Franc mais on en trouve dans la majorité des cas, du 100 %. Il est plus connu pour ses arômes de framboises, fruits rouges frais. On va également sentir des goûts de réglisse et pour les plus sensibles, également un arôme utilisé dans les pâtisseries, la violette.

Ce vin est très sensible au changement de climat. C'est la raison pour laquelle on recherche une belle et saine maturation pour le Saumur Champigny sinon il peut développer un caractère comme le poivron vert.

Le Chardonnay est plus connu pour sa rondeur. Il est plus confortable en bouche. C'est un cépage blanc. Il est plus connu pour ses arômes de fruits blancs mais quand il prend en maturation, ses arômes vont plus faire penser aux fruits exotiques comme l'ananas. On va l'utiliser en assemblage avec le chenin pour développer des arômes dits tertiaires. Les arômes primaires sont liés au cépage, les arômes secondaires à la vinification et les arômes tertiaires à l'élevage, en fûts de chêne ou sur lattes avec les lies de vin.



La méthode traditionnelle pour la création des bulles : la récolte est transportée dans des cagettes ajourées en bois jusqu'au site de pressurage où le raisin est pressé. On obtient un jus que l'on nomme le mou de raisin. Dans ce mou, il y a des levures qui sont sur la peau du raisin et les sucres sont à l'intérieur du jus. Les levures vont consommer les sucres et c'est ce qu'on appelle la fermentation alcoolique. C'est ce qui transforme petit à petit le jus en vin. Lors de cette fermentation alcoolique, on produit du dioxyde de carbone qui en cuve ouverte va s'échapper et on produit ainsi un premier vin de base assez bas en alcool. On arrive à peu près à 9 % d'alcool.

On arrive ensuite à l'assemblage. Chaque fermentation alcoolique se fait séparément pour chaque cépage. Le maître de chai et l'œnologue vont venir les assembler et ils sont plutôt libres au niveau de l'assemblage.

Ensuite vient le tirage, c'est-à-dire la mise en bouteille et on ajoute une liqueur de tirage composée de sucres et de levures. C'est la seconde fermentation alcoolique qui se fait dans les bouteilles. Cette fermentation s'arrête en principe d'elle-même sinon elle est arrêtée avec des sulfites. Ceux-ci sont utilisés en fonction des récoltes du raisin.

Lors de l'élevage, toutes les bouteilles sont allongées. Les levures consomment le sucre ajouté lors de la liqueur et meurent. C'est ce qui crée le dépôt au fond de la bouteille appelé les « lies ». Ce sont ces lies qui apportent les arômes tertiaires, côté beurré presque brioché ou toasté.

Il va falloir expulser les lies des bouteilles en tout cas s'en débarrasser après l'élevage. Les bouteilles sont stockées avec le fond à l'air et aux débuts, il y avait ce que l'on appelait des remueurs qui tournaient les bouteilles d'un quart de tour tout en les remontant petit à petit. Cela pouvait prendre jusqu'à 21 jours. Les lies de vin glissaient ainsi jusqu'au goulot de la bouteille. On procédait ensuite au dégorgement à la volée, un petit coup était donné sur le bouchon temporaire, les lies étaient expulsées grâce à la pression (On passait de 6 bars à 3 bars). Les bouteilles étaient remontées très vite afin d'éviter les pertes.

Aujourd'hui, ce travail est effectué dans des cages qui viennent tourner les bouteilles. Pour les faire dégorger, on les place dans des caves réfrigérantes ce qui va créer un glaçon au niveau du goulot de la bouteille et emprisonner les lies et on passe ensuite au dégorgement en mettant les bouteilles droites. Il n'y aura ainsi pas de perte de vin.

On passe ensuite à la seconde liqueur, liqueur de dosage composée des anciens millésimes de vin et de sucres et c'est cela qui va déterminer l'identité des bouteilles si on veut fabriquer un brut, un sec ou un demi-sec.

Pour un brut, c'est entre 12 et 17 grammes de sucre ajouté par litre. Pour un demi-sec, c'est entre 32 et 50 grammes de sucre par litre.

Les bouteilles sont ensuite bouchées. Les bouchons sont écrasés pour obtenir cette forme de champignon qui va contrôler la pression. Un muselet est ajouté avec une plaque pour retenir le bouchon puis la bouteille est habillée avec l'étiquette et la coiffe sur le goulot qui à l'origine permettait de cacher les différences de niveau entre les bouteilles dues au dégorgement à volée ce qui n'est plus le cas aujourd'hui.

On utilisait la boucheuse, la doseuse et le dégorgeoir.

Nous passons à la publicité Ackerman qui a évolué avec le temps. Les premières publicités étaient succinctes. Elles comportaient des listes tarifaires ainsi que les dates clés des gains de médailles pour leurs vin : en 1855, durant l'exposition universelle de Paris qui va ouvrir la vitrine des vins vers le monde.

On arrive ensuite vers une publicité plutôt visuelle avec le mot « Royal », mot universel dans de nombreuses langues. Le mot Champagne était largement utilisé dans les publicités mais cela ne plaisait pas à tout le monde surtout aux champenois qui, en 1814, ont gagné un procès contre la maison Ackerman ainsi que d'autres maisons de Saumur interdisant l'usage du mot « Champagne » pour qualifier le Saumur. C'est la raison pour laquelle on parle de méthode traditionnelle et non plus de méthode champenoise.

A cette époque, on disait qu'un verre de vin chaque jour garantissait la santé. Sur certaines ordonnances, il était recommandé de boire un petit verre de Brut Royal pour traiter les problèmes de rhumatismes mais également les problèmes de goutte (Excès d'acide urique dans le sang). Quand on sait que lors de la fermentation alcoolique, on produit des purines qui lorsqu'on les avale, tournent en acide urique dans le corps. Avec cette ordonnance, on soigne le mal par le mal.



Ensuite, les pubs sont plutôt visuelles avec les 30 glorieuses. Aujourd'hui, tout cela s'est un peu modernisé car les Vins Ackerman sont sur Instagram, l'œnotourisme s'est développé, des Winetrucks sur la mode des foodtrucks permettent de participer à des festivals comme le festival interceltique de Lorient.

Nous quittons les Caves Ackerman vers 17 heures pour un retour vers l'hôtel et un dîner rapide avant notre départ vers l'ICE le Cadre Noir pour son gala.



SOIREE DE GALA AU CADRE NOIR :

Nous avons eu l'exclusivité pour stationner nos américaines sur un espace en herbe entre l'entrée du manège et la carrière afin de laisser l'accès au public piéton d'admirer nos véhicules.





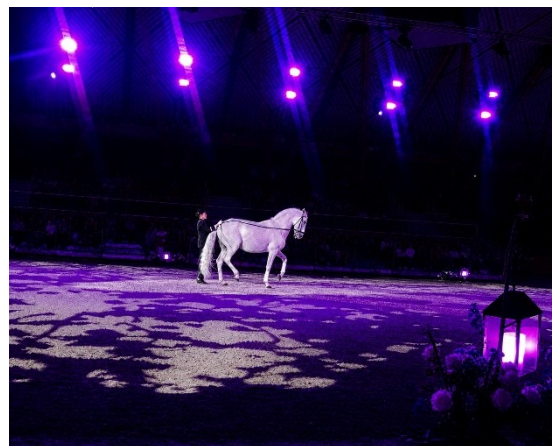
Nous avons assisté au très beau spectacle des Écuyers du Cadre Noir. Les photos et vidéos étant interdites, il n'y aura pas d'illustration concernant cette partie.



Des sauts d'école en passant par le travail aux longues rennes, en musique et en chorégraphie, mais toujours en conservant la rigueur du travail et la complicité "écuyer/cheval", un gala du Cadre noir est un véritable moment d'émotion à vivre !



Le Cadre Noir célèbre, durant cette édition, l'art équestre aux côtés de Lorenzo, figure emblématique de l'équitation en liberté. Un moment rare, où virtuosité et complicité donnent vie à un gala inoubliable.



Dimanche 26 avril :

Matin :

Nous quittons l'hôtel vers 9 h 30 pour la visite du Musée des Blindés, internationalement connu pour sa collection unique de plus de 800 engins. Ce musée retrace toute l'histoire stratégique, politique et technique des véhicules blindés en France et dans le monde de 1917 à nos jours.



L'exposition permanente de 250 de ces témoins offre une plongée dans l'histoire version XXL. Nous avons découvert les matériels blindés les plus emblématiques de plusieurs pays : France, États-Unis, Allemagne, Grande-Bretagne, Italie, Suède, pays de l'ex-Union-Soviétique, Portugal, Israël, Brésil, etc...



A l'issue de la Seconde Guerre mondiale, de nombreux véhicules allemands et alliés ont été récupérés sur différents lieux de combats. Certains furent rénovés et remis en état pour être étudiés par l'armée française. Le lieutenant-colonel Aubry, fondateur du Musée, a réuni ces nombreux matériels et d'autres venant d'horizons plus divers, pour aider à la formation des stagiaires de l'EAABC (Ecole d'Application de l'Arme Blindée Cavalerie). Le Centre de Documentation sur les engins blindés (CDEB) est créé en 1965 et le premier musée voit le jour en 1977 dans l'enceinte de l'école de cavalerie à Saumur puis déménage au manège Bossut et enfin dans les bâtiments actuels en 1994.

La collection s'enrichit à hauteur de quelques 800 véhicules (chars, transports de troupe, véhicules d'artillerie, du génie, ...) dont plus de 200 sont présentés au public sur plus de 10 000 m².

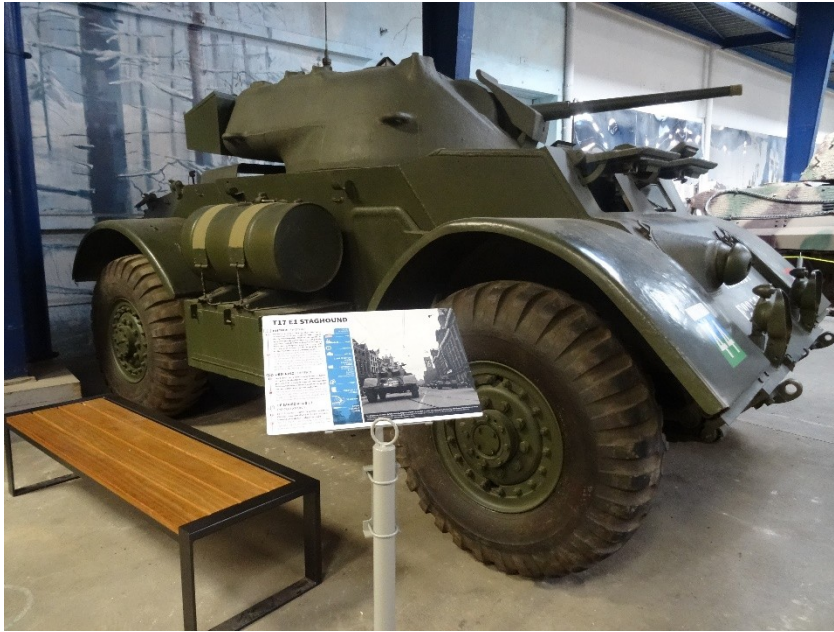


Ces impressionnants témoins d'acier sont accompagnés d'uniformes, de fresques et de dioramas qui permettent une véritable plongée dans l'Histoire. Le musée présente 17 nations, sur une période qui s'étend de la Première Guerre mondiale à nos jours.

À découvrir, entre autres, les premiers chars français de 1917, l'impressionnante collection de chars Alliés et de panzer allemands datant de la Seconde Guerre mondiale, les titans de la Guerre froide et nombre de véhicules engagés dans les conflits contemporains.



Panzer II



Une collection unique par le nombre et la qualité de ces véhicules, mais aussi par le fait que nombre d'entre eux sont encore en état de marche ! Un atelier fort de 4 mécaniciens spécialisés travaillent toute l'année pour restaurer et entretenir ce patrimoine hors-norme. Ils sont souvent secondés dans cette tâche par des bénévoles de l'Association des Amis du musée des Blindés et de la Cavalerie (AAMBC). Environ 100 blindés historiques roulent encore et participent régulièrement à des commémorations, des événements, des tournages, des démonstrations...



Horch 901

La particularité de cette collection est donc de rester vivante : 100 véhicules sont encore en état de rouler ! Les chars peuvent ainsi se montrer en mouvement chaque année au Concours International de Maquettes (Pentecôte) et au Carrousel de Saumur (14 juillet) et, selon les calendriers, lors des grandes commémorations et cérémonies du souvenir. Ils sont aussi loués à des sociétés de production et on peut les admirer dans des réalisations à caractère historique (Le Grand Charles de France 2, Un long dimanche de fiançailles, La neige et le feu et très bientôt le film d'Antonin Baudry sur de Gaulle...).

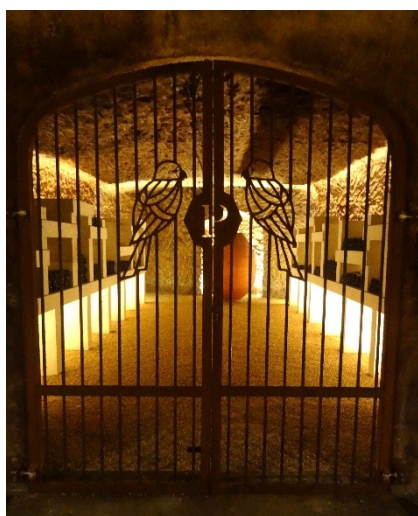
Midi :

Nous prenons la direction de Saumur pour déjeuner au restaurant Le Carrousel.

Après-midi :

DOMAINE DE LA PERRUCHE

Nous nous dirigeons vers le Domaine de la Perruche, situé le long de la Loire à Montsoreau, village célèbre par son château du XV^{ème} siècle ayant inspiré Alexandre Dumas pour son roman « La Dame de Montsoreau ». Son vignoble s'étend sur des coteaux très bien exposés de l'appellation Saumur-Champigny.



Le terroir composé de craie « Tuffeau » et de pierre silencieuse portant le joli nom de « Perruches », symboles du domaine, permet de produire des vins rouges et blancs d'une grande finesse et richesse.

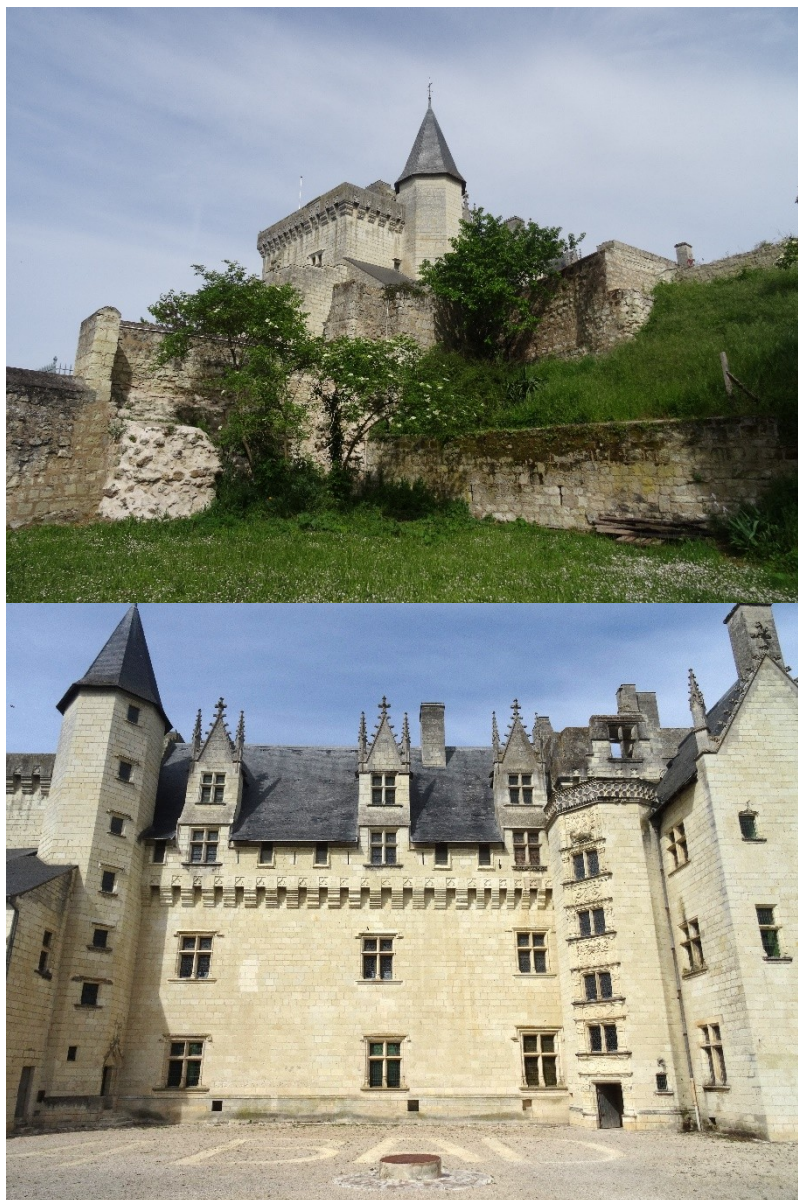
Nous arrivons à la fin de notre rallye, pour certains il est temps de repartir vers la capitale, le patron n'attend pas !

D'autres, moins pressés terminent la journée et ne repartiront que le lendemain. Nous profitons d'être tout près du château de Montsoreau pour le visiter.

Histoire :

Le château de **Montsoreau** est un château français de style gothique et Renaissance situé dans le Val de Loire dans la commune de Montsoreau.

Classé monument historique en 1862, il est inscrit au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO au titre de l'inscription de l'ensemble du Val de Loire entre Sully-sur-Loire et Chalonnes-sur-Loire. Il abrite depuis le 8 avril 2016 le musée d'Art contemporain du château de Montsoreau.





Jean-Philippe et Bernard.



Zoom sur le château de Saumur.

Lundi 27 avril :

Matin :

Nous nous étions mis d'accord avec Pierre, notre guide du Musée des Blindés, pour une visite du Manège des Écuyers et du Musée de la Cavalerie.

Historique :

ECOLE d'APPLICATION de l'ARME BLINDEE et de la CAVALERIE

Construit en 1766, le Manège des Écuyers fut détruit par un incendie et rebâti en 1863. Pendant plus de deux siècles, il abrita successivement les évolutions des Carabiniers du Comte de Provence puis des écuyers du Manège de l'École de Cavalerie. Héritiers de l'enseignement des Maîtres de l'École française qu'ils ont enrichi des apports du XIXème siècle, les écuyers illustrèrent et transmirent ici les principes de l'équitation française. Séparé en 1972 de l'École d'application de l'arme blindée et de la cavalerie pour donner naissance à l'École nationale d'équitation, le Manège y poursuit sa mission, aux portes de Saumur, sous l'appellation désormais officielle de CADRE NOIR



...AU SECOND EMPIRE

En 1848, les nombreux conflits qui secouent la France aboutissent à la destitution du roi. Louis-Napoléon Bonaparte est nommé président de la Deuxième République. Fin 1851, il mène un coup d'État et fonde le Second Empire. À cette époque, l'école de Cavalerie de Saumur connaît son propre conflit qui oppose deux grands cavaliers aux équitations radicalement différentes : le comte d'Aure et M. Baucher. Le premier souhaite instaurer une équitation utilitaire et sportive au sein de l'école ; tandis que le second est partisan d'une équitation plus académique et artistique.



RÉVOLUTION FRANÇAISE

En 1789, la Révolution française provoque d'importants bouleversements socio-culturels et politiques. L'émigration de nombreux officiers de cavalerie issus de la noblesse et le manque de chevaux de remonte désorganisent la cavalerie, qui ne joue plus qu'un rôle marginal dans les batailles opposant la République à l'Europe des monarchies. Elle se cantonne surtout à la reconnaissance et sert d'appui à l'infanterie. Par ailleurs, la fermeture des Haras Royaux sous le régime du Directoire pousse la cavalerie à acheter ses chevaux à l'étranger.



Le 21 février 1916, les Allemands attaquent le camp retranché de Verdun « porte de la France ». Une des plus grandes batailles de l'histoire commence. Face à l'attaque des troupes du fils de Guillaume II, le Kronprinz, la résistance s'organise sous l'impulsion du commandant de la 2^{ème} Armée, le général Pétain. Grâce à des relèves efficaces les « Poilus » tiennent le choc et résistent à des forces allemandes déchaînées qui pensent tenir la victoire du fait de leur supériorité numérique. Mais les Français s'accrochent, ils ne passeront pas ! Un an plus tard tout le terrain perdu est reconquis par les troupes des généraux Nivelle et Mangin. Quarante-vingt pour cent des divisions françaises feront au moins une relève à Verdun. C'est la plus grande victoire de l'histoire de France.

Elle a coûté 500 000 morts aux deux camps. A Verdun, les Allemands ressortent découragés de ce qu'ils crurent devoir être une facile victoire. Ils ne s'en relèveront pas.

En 1917, l'échec de l'offensive du Chemin des Dames provoque une grave crise du moral dans les armées, et un certain nombre de mutineries. Il faudra toute l'énergie du Maréchal Pétain, nouveau commandant en chef des armées françaises, pour redonner à nos armées confiance et mordant pour entamer la phase finale de la guerre.



VERS L'ÉCOLE NATIONALE D'ÉQUITATION

A partir de 1870, l'évolution des armes modifie l'usage de la cavalerie et l'équitation est de plus en plus appréhendée comme un sport. Les écuyers participent à des compétitions y compris les jeux olympiques.

Après 1918, conservant sa mission de formation militaire, le Cadre devient un centre de préparation aux concours hippiques. Il est alors au faîte de son rayonnement et donne des représentations à Paris, Londres et Genève.

En 1945, le déclin de la cavalerie montée - amorcée dès 1914 – marque un tournant : le Cadre noir se tourne alors vers l'enseignement, la recherche et les représentations.

En 1972, il quitte officiellement le ministère de la Défense pour celui de la Jeunesse et des Sports et devenir l'ossature de l'École Nationale d'Équitation.

Aujourd'hui composé en grande partie d'écuyers civils, il n'en reste pas moins armé par quelques militaires dont notamment son écuyer en chef - le Grand Dieu - qui est un officier du rang de colonel.

Rédaction : Sylvie THOMAS
Illustrations : Hervé PANNIER