

LES SABLES 2017

rupture

L'Appellation : **SAUMUR CHAMPIGNY A.O.C.**

Le Terroir : assemblage de trois terroirs, sous-sol roche dure à tendre calcaire, sablo-argileux, terrains limono-sablo-argileux

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier avant encuvage par tapis.

Egrappage total. Fermentation en cuve inox thermorégulée, avec une courte macération pour plus d'élégance des vins. Elevage en cuve inox sur lies fines sans SO₂ durant 4 à 5 mois afin de conserver le fruit du vin.

Robe : grenat aux reflets violines, *Nez* : très aromatique fruits rouges mûrs, *Bouche* : attaque fûtée et épicée, la bouche est structurée et souple avec une finale sur la fraîcheur avec des arômes de menthe chocolat.

Accord mets vins : idéal au printemps et été sur des charcuteries, grillades et fromages frais.

La Garde : 3 à 4 ans.

Médaille d'argent aux Ligiers 2018 et Decanter 2018

Médaille de Bronze au Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2018

RVF « les 100 cabernets francs de Loire qu'il faut avoir goûté une fois dans sa vie » : 14/20

VIEILLES VIGNES 2017

L'Appellation : **SAUMUR CHAMPIGNY A.O.C.**

Le Terroir : Craie verte sablo-limono-glaucouneuse et micacée

Les Vignes : **Cabernet franc, 50 ans de moyenne**

Vendange manuelle en caisses ajourées, tri à la vigne et au cellier avant encuvage par tapis.

Egrappage total. Fermentation en cuve inox thermorégulée à une température comprise entre 18 et 24 degrés. Pied de cuve avant départ en fermentation alcoolique. Fin de la fermentation à une température de 24 degrés pour plus d'élégance des vins. Macération de 14 à 25 jours, élevage en cuve inox sur lies fines sans SO₂ durant 4 à 5 mois afin de conserver le fruit du vin.

Dégustation : *Robe* : rouge rubis aux reflets violines
Nez : frais, grillé, chocolaté, fruits noirs, pruneaux frais
Bouche : la bouche est structurée et ample avec une finale minérale
Accord mets vins : viandes rouges et tous les plats du quotidien.

Médaille d'or au Decanter World Wine Awards 2018

CLOS DES ORATORIENS 2014

L'Appellation : **SAUMUR CHAMPIGNY A.O.C.**

Le Terroir : altération de Craie verte sablo-limono-glaucouneuse et micacée

Les Vignes : **Cabernet franc, supérieures à 60 ans**

Manuelle, vendange triée sur une table embarquée sur benne et table de tri à l'arrivée au chai. Vendange éraflée. Encuvage avec macération à basse température, cuvaison de 25 à 30 jours.

Elevage en barriques de 3 à 5 vins durant 18 mois puis 3 à 4 mois en cuve.

Dégustation : *Robe* : rouge rubis profond
Nez : intense de fruits rouges avec des notes grillées

Bouche : ample et généreuse, avec des tannins souples et onctueux, finale minérale

Accord mets vins : ce vin accompagnera les viandes en sauce et gibiers.

La Garde : 7 à 15 ans

LES GENETS 2017

rupture

L'Appellation : **SAUMUR BLANC A.O.C.**

Le Terroir : Argilo-Calcaire

Les Vignes : **Chenin, 30 à 35 ans**

La Récolte : Manuelle en caisses, 2 tris.

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique avec séparation des tailles. Fermentation en cuve inox thermorégulée à une température de 18°C. Elevage sur lie fine durant 4 mois.

Dégustation : *Robe* : belle brillance, jaune pâle aux reflets dorés. *Nez* : équilibre et complexité autour des fruits blancs et un zeste d'agrumes.
Bouche : ample et matière onctueuse. Equilibre fraîcheur, fruit et un léger gras, avec une finale longue et saline, exprimant au mieux le terroir crayeux du Domaine. *Accord mets vins* : vin blanc sec pour accompagner des poissons et crustacés.

La Garde : 2 à 4 ans

CLOS DES ORATORIENS 2016

L'Appellation : **SAUMUR BLANC A.O.C.**

Le Terroir : altération de craie verte

Les Vignes : **Chenin, 30 à 35 ans**

Manuelle, vendange triée sur une table embarquée sur benne. Pressurage direct, grappe entière.

La vinification : Débourage des moûts à froid, fermentation longue en barrique de 2 à 4 vins.

Elevage en barriques 10 à 12 mois.

Dégustation : *Robe* : jaune citron brillant

Nez : épices légèrement vanillés s'ouvrant sur de la pêche jaune mûre, citron confit et clous de girofle. En bouche l'attaque est franche, l'agrumes (citron et pamplemousse) fait saliver; le milieu de bouche est plein, crémeux et riche, tenu en relief par une jolie trame d'acide. Il finit sur une note d'épices, longue et plaisante. Un vin de gastronomie, pour accompagner viandes blanches ou plats en sauce.

La Garde : 4 à 8 ans

LES HIRONDELLES 2017

rupture

L'Appellation : **SAUMUR ROSE A.O.C.**

Le Terroir : roche meuble et calcaire et marnes rubifiées

Les Vignes : **Cabernet franc, 10 ans de moyenne**

La Récolte : Manuelle en caisses, 2 tris.

Egrappage total, macération de 6 heures. Pressurage pneumatique avec séparation des tailles. Fermentation en cuve inox thermorégulée à une température de 17°C. Elevage sur lie fine durant 4 mois.

Dégustation : *Robe* : rose pâle à légèrement saumonée, belle brillance.

Nez : fruits rouges frais (framboise, cassis). *Bouche* : attaque subtile et ample, bouche longue et racée, matière croquante et équilibrée. Douceur et minéralité en finale révèlent le terroir argilo-calcaire.

Accord mets vins : idéal en apéritif, avec des viandes blanches et certains sorbets.

BLANC DE NOIR

rupture

L'Appellation : **CREMANT DE LOIRE A.O.C.**

Le Terroir : sablo-limoneux colluvions

Les Vignes : **Cabernet franc, 25 à 30 ans**

La Récolte : vendange manuelle en caisse.

Pressurage direct grappe entière. La Vinification : débourage des moûts à froid. Elevage : 18 mois sur latte. Dosage : au dégorgement en fonction du millésime, le plus faible possible pour être BRUT

Dégustation : *Robe* : limpide avec des reflets dorés, très fines bulles.

Nez : frais, net, fruits blancs, pêche de vigne, ananas, tilleul en fleur.

Bouche : Belle attaque, équilibré et vineux, zeste de citron.

Accord mets vins : conviendra sur un poisson en sauce, crustacé, viandes blanches, en apéritif ou avec des desserts. La Garde : 1 à 3 ans

86/100 Gilbert & Gaillard 2015, 80,9/100 au Mondial de Bruxelles 2015.

