



LE CHATEAU DE CHAINTRES



C'est en **1675** que les **moines Oratoriens** plantent les premières vignes sur la terre du **Château de Chaintres** qu'ils choisissent entre toutes dans la région : **pour la richesse et la qualité de ses sols**. Souhaitant protéger leurs vignes et améliorer le microclimat de ce terroir, ils construisent un **clos, unique dans la région**.



Jusqu'à la révolution, ils sont précurseurs dans l'appellation. Le domaine passe dans diverses mains jusqu'à ce qu'en 1938 Charles-Henri de Tigny le rachète. Mort en déportation, **sa femme Colleen** s'efforcera de recréer un domaine dont les vins **seront reconnus et appréciés**.

En 1960 son fils **Gaël de Tigny** reprend la direction, un des **premiers** à proposer **ses vins en bouteille**. Il donnera à Chaintres une **renommée nationale**. Aujourd'hui sa fille **Elisabeth** met toute son énergie à **créer des vins de grande qualité**, tout en **modernisant** le domaine.

Le respect de la nature est la philosophie du domaine. De cette terre travaillée et mise en valeur **comme un jardin** par les vignerons **quotidiennement**, nous cherchons **l'authenticité dans nos vins**. La richesse des sols nous permet d'être au plus près du fruit. **De manière naturelle, sans artifice**.

Nous sommes un des premiers domaines certifiés en Agriculture raisonnée dans l'appellation. En conversion depuis 2010, nos vins sont **certifiés Biologiques à partir du millésime 2013**, par le label Ecocert France.

Nous travaillons notre vignoble en sélection parcellaire afin de magnifier nos huit terroirs. Nous vendangeons manuellement en caisse de 25kg à la date optimale de maturité des raisins. Un tri rigoureux est effectué à la vigne. Nous encuvons au tapis des raisins sains et de qualités. La rigueur et le sérieux de notre équipe est le pilier de notre savoir-faire.



Les vins :

Tous nos vins invitent au **partage** et à la **convivialité**. Ce sont des **vins de plaisir**. Ils s'adaptent à tout type de cuisine, qu'elles soient de brasserie ou plus gastronomique.



Saumur Rosé (Cabernet Franc)

Les Hirondelles : sa très belle fraîcheur en fait un vin recherché dès le printemps.

Crémant de Loire (Cabernet Franc)

Blanc de Noir : **Une vraie finesse de bulle**. Légèrement acidulé et minéral, sa finale en bouche donne toute son ampleur. Apéritif, fruits de mer et poissons.

Saumur Champigny (Cabernet Franc)

Les Sables : Saumur Champigny classique. **Léger et fruité**, il s'adapte à tous les plats du quotidien.

Vieilles Vignes: Une **belle concentration**, un **fruit mûr**.

3 formats de bouteilles. Délicieux sur une viande et même un poisson.

Clos des Oratoriens : la complexité allié à la concentration. Il séduit les tables gastronomiques pour sa belle matière.

Saumur Blanc (Chenin)

Clos des Oratoriens : **Charnu et minéral**. Très souvent proposé au verre, c'est un vin qui se démarque par de subtiles nuances d'agrumes. Il accompagne de façon harmonieuse, poissons et viandes blanches.

Les Genêts : **belle fraîcheur** avec des notes citronnées. Ce vin blanc sec conviendra parfaitement avec des poissons de rivières, des crustacés ainsi qu'un plateau de fruits de mer.