Sélection parcellaire

Saumur Blanc Lieu-Dit, Les Épinats

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Le Lieu-dit est un ensemble de petites parcelles de vignes singulières.
De part son unité territoriale, cadastrale et historique, il constitue un terroir unique...
L'alchimie entre son sol, son relief, son orientation, son climat, son cépage, donne naissance à des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée d'une typicité et d'un style exceptionnels. Le respect du terroir allié au savoir-faire de vignerons passionnés permet d'en extraire les meilleurs vins.

PRÉSENTATION

Héritage du passé, le Lieu-dit « Les Epinats » possède son histoire qui lui est attachée à jamais.
« Les Epinats » tire son nom de la Villa Spiniaca, domaine gallo-romain qui se situe en ces lieux, dans la partie sud de l'appellation Saumur. C'est Charlemagne, au IXème siècle, qui fixa le sort de ces terres en les cédants au Chapitre Saint-Maurice d'Angers. En effet, dès lors, les Epinats furent divisés en trois paroisses : Brossay, Douces et Montfort, et la vigne fit son apparition. On dit, que les chanoines de Saint Maurice d'Angers y produisaient les vins de messe et de cérémonie les plus réputés. Quelle évidence ! On comprend aujourd'hui que son sol rugueux de silex rouge et sa situation protégée des vents sont les atouts de ce terroir d'exception à l'origine de ce grand vin.

SITUATION

Le Lieu-dit « Les Epinats » dépend de la commune de Brossay située dans la partie sud de l'appellation Saumur.
Les parcelles de ce Lieu-dit sont situées sur un plateau en pente légère, orienté vers le nord. Localement, des massifs boisés influencent la circulation des vents et l'exposition au soleil.
Le climat est océanique tempéré mais les collines du Saumurois freinent les vents d'Ouest et les parcelles les plus éloignées de la Loire, comme celles du Lieu-dit « Les Epinats », subissent une influence semi-continentale.

TERROIR

Le terroir des « Epinats » est composé de deux types de sols : un sol peu profond et caillouteux de couleur rouge appelé terre à silex, et un sol peu caillouteux et plus argilisé venant de la dégradation du calcaire Jurassique. Ces éléments, ainsi que l'orientation des parcelles, apportent à la vigne un potentiel de précocité moyen à tardif.

À LA VIGNE

Utilisation de méthodes prophylactiques (ébourgeonnage, effeuillage) afin de favoriser l'aération naturelle des souches et de réguler la charge ; puis, de culture raisonnée afin de permettre une lutte la plus naturelle contre les maladies cryptogamiques.
La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins le 12 Octobre.

VINIFICATION

- Egrappage et pressurage pneumatique.
- Débourbage à froid pendant 24 heures.
- Vinification à basse température (17 à 19°C).

ÉLEVAGE

- Soutirage et élevage sur les lies fines de 3 à 4 mois.
- Mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur.
- Isolé dans une galerie, le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

01R91F

CÉPAGE
Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE
Température de service : 10-12°C.

DÉGUSTATION
Robe jaune paille aux reflets verts.
Nez ouvert et intense aux arômes de fruits blancs (pêche), d'agrumes (citron vert) accompagnée d'une pointe mentholée. Attaque ronde et suave. Bouche expressive, fluide et structurée. Finale persistante et vive sur une note minérale.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin sera l'allié parfait d'un plat de lotte sur fondue de poireaux, mais aussi de cuisine asiatique, de salades, de chèvre frais. Il sera également très apprécié en apéritif.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
International Wine Challenge

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.