



Saumur Blanc Secrets de Chai

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Quentin GAUFRETEAU, maître de chai à la Cave Robert et Marcel

« Fils et petit-fils de vignerons de l'Anjou, je suis né en 1991 à Angers. Vivant au milieu des vignes depuis tout petit, j'ai commencé mes études par un Diplôme d'Ingénieur Agricole à Toulouse en 2010 puis je me suis orienté vers le diplôme National d'œnologue en 2015 en alternance à la Cave Robert et Marcel. Mon diplôme en poche en septembre 2017, j'ai intégré le service vignoble de la cave Robert et Marcel en tant qu'Ingénieur Vignoble. En mars 2018, l'opportunité de prendre la responsabilité du service vignoble m'est proposée. Ce poste me permettra des rencontres quotidiennes au contact des vignerons, dans les vignes et sur les terroirs de Saumur et de Bourgueil. Après 5 ans au service vignoble, une nouvelle opportunité s'offre à moi, de pouvoir de nouveau vinifier les vins de la cave. J'aime élaborer des vins frais et équilibrés, complexes et élégants avec une belle longueur saline en bouche. »

SITUATION

Les vignes se situent en plein cœur de la région saumuroise dans les communes de Montreuil-Bellay et Bellevigne-les-Châteaux.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification en méthode protectrice avec contrôle des températures entre 17 et 19°C, permettant de conserver complexité et le potentiel aromatique du Chenin blanc.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies durant plusieurs mois avant mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servir frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle, aux reflets dorés.

AU NEZ

Au nez, une intensité aromatique délicieusement fruitée où se mêlent pêche de vigne, citron, ananas et litchi.

EN BOUCHE

En bouche, fraîcheur et onctuosité accompagnées de délicates notes citronnées.



ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à des recettes de poissons, coquillages et crustacés, salades estivales, plats aux épices douces (curry) et chèvres affinées.

Recette du maitre de chai : Crème de petits pois et sa galette lard-pomme de terre

