

Sélection parcellaire

Saumur Champigny Lieu-Dit Les Poyeux

AOP Saumur-Champigny, 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 Protégée 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 Poyeux » possède son histoire qui lui est attachée à jamais.

Cité dès 1802, parmi les premiers crus du Saumurois, le Lieu-dit « Les Poyeux » est considéré comme un terroir de référence : « la mine d'or ».

Au 17^{ème} siècle, les vignes des Poyeux étaient réparties entre quelques grandes propriétés entourées de hauts murs en pierre de tuffeau que des tâcherons avaient extraites du sous sol. Au fil du temps, la majeure partie des propriétaires, ayant des difficultés financières, cédèrent des vignes à leurs tâcherons sous forme de petits lots. Cette répartition cadastrale a modelé le paysage. Formé de petites parcelles de 30 à 40 ares, telles des lingots d'or, ce terroir d'exception pourrait s'appeler encore aujourd'hui « la mine d'or » de par la richesse de son sol de tuffeau, ses pentes ensoleillées et les bienfaits de son microclimat.

SITUATION

Le Lieu-dit « Les Poyeux » dépend de la commune de Chacé, petit village situé sur le plateau du grand saumurois. Ce Lieu-dit est une des zones les plus réputées de la région pour la production de l'AOC Saumur Champigny dont les vins sont caractérisés par un velouté et une concentration uniques.

TERROIR

Le Lieu-dit « Les Poyeux » est principalement développé sur la pierre de tuffe ou tuffeau (craie sablo-glaucconieuse du Turonien moyen). Les sols sont majoritairement peu profonds. La craie tendre apparaît le plus souvent à moins de 60 cm de profondeur et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité. En effet, ce sol permet d'absorber les excès de précipitation l'hiver pour les restituer parcimonieusement l'été. Une autre qualité de ce terroir est sa forte capacité à emmagasiner la chaleur solaire le jour pour la restituer la nuit. L'ensemble des vignes du Lieu-dit est caractérisé par un potentiel de précocité supérieur à la normale.

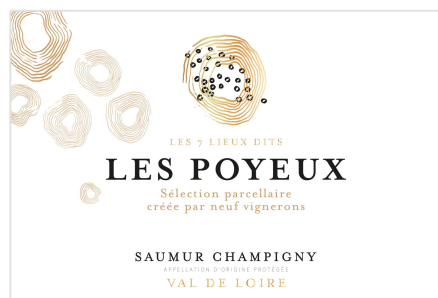
La majorité des parcelles est située au sommet de ce Lieu-dit et sont donc orientées en pente moyenne sud à sud-ouest, avec une protection contre les vents du nord grâce au couvert boisé du sommet de la butte. Le reste des parcelles est situé sur le coteau en pente faible.

Au milieu d'un secteur au climat océanique tempéré, la zone d'appellation AOC Saumur Champigny est dotée d'un microclimat particulièrement chaud en été d'où le nom de cette appellation qui provient du latin campus igni ou champ de feu.

Surface totale des parcelles : 12 ha

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.



VINIFICATION

La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins le début Octobre.

- Eraflage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermo-régulées, entre 26 à 28°C.
- Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération assez longue permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.
- Fermentation malolactique dans nos caves à 25 m de profondeur.

ÉLEVAGE

Isolé dans une des galeries, le vin continue son élevage au calme, à l'abri de la lumière et des variations de température pendant 6 à 10 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service : 12-14°C.

ASPECT VISUEL

Robe noire très intense aux reflets violacés.

AU NEZ

Nez élégant offrant une large palette aromatique allant des fruits rouges frais (framboise), aux fruits noirs bien murs (cassis, mûre). Une pointe empyreumatique (grillé) et épicée (poivre gris). L'attaque est souple.

EN BOUCHE

L'attaque est souple. Bouche charnue, structurée par des tanins enrobés. Joli volume. Finale fraîche (menthe fraîche), de caractère.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera particulièrement apprécié en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties, de plats de volaille rôtie en sauce (dinde aux girolles) ou de gigot de 7 heures.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Millésime 2018
Concours Général Agricole Paris Médaille de bronze



Millésime 2018
Concours des vins du Val de Loire Argent

Millésime 2018
Decanter World Wine Awards Argent 2020



Millésime 2018
Loire Buyers Selection 2021



Millésime 2018
Vinous

