



Saumur Rosé 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 vigneron 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 vigneron, 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 frais et fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires et d'apporter une jolie complexité. Fermentation traditionnelle avec contrôle des températures entre 16 et 20°C, permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc. ?

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies durant plusieurs mois. Mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur, 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

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir légèrement frais (10-12°C).?

ASPECT VISUEL

Jolie robe rose pâle. ?

AU NEZ

Son nez est marqué par des arômes intenses et complexes de fruits rouges mûrs (fraise écrasée), de violettes et zeste d'agrumes. ?

EN BOUCHE

Bouche ample et fraîche, à la finale délicieusement fruitée. ?



ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à des viandes blanches et poissons, mets épicés ou fromages frais. ?

La recette du maitre de chai : Plateau de sushis et yakitoris (brochettes japonaises).

