

Sélection parcellaire

Saumur Champigny Rouge "Lieu-Dit, Les Vignoles"

AOC 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 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 Vignoles » possède son histoire qui lui est attachée à jamais. L'histoire de ce lieu-dit dépend de celle du village de Turquant qui vivait essentiellement de la viticulture jusqu'en 1880, date à laquelle le phylloxéra détruisit le vignoble. La vigne fût replantée sur porte-greffe mais il fallut une dizaine d'années pour qu'elle reprenne son essor d'antan. Pour survivre, les vignerons avaient besoin d'une activité complémentaire, ils inventèrent la « pomme tapée ». En empruntant le bac, ils allaient chercher les pommes fraîches au nord de la Loire et ils les préparaient dans les fours souterrains du village. Aujourd'hui, seul un artisan confectionne la « pomme tapée » mais la vigne, elle, fait encore vivre de nombreux vignerons passionnés.

SITUATION

Les Vignoles sont situées sur un plateau dominant la Loire où de profondes caves s'ouvrent dans le roc. La culture de la vigne et celle des champignons sont depuis toujours les cultures principales de la commune de Turquant à laquelle est rattaché le Lieu-dit « Les Vignoles ». Les parcelles des Vignoles sont situées sur un plateau bordé par la falaise surplombant la Loire. Les vignes sont orientées en pente faible sud à sud-ouest. Au milieu d'un secteur au climat océanique tempéré, la zone d'appellation AOC Saumur Champigny est dotée d'un micro-climat particulièrement chaud en été d'où le nom de cette appellation qui provient du latin campus igni ou champ de feu.

TERROIR

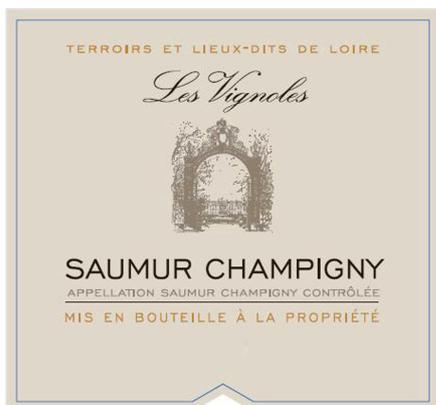
Ce Lieu-dit est uniquement développé sur des formations carbonatées du Turonien (craie). Les sols développés sont majoritairement peu profonds, la craie tendre apparaît le plus souvent à moins de 60 cm et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité.

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 mi-October.

VINIFICATION

- Eraflage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermo-régulées, à 25°C.
- Remontages légers et quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique et macération courte 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%

SERVICE

Température de service : 12-14°C.

DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez de belle intensité sur des notes variétales (raisin), de fruits noirs (cerise) et d'épices (réglisse). Bouche charnue et fraîche, pleine de relief, dotée de jolis tanins enrobés. Persistance en finale sur la menthe et les fruits rouges frais.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches (poulet en croûte de sel).

