



Saumur Champigny Domaine des Ruettes Renaissance

AOP Saumur-Champigny, Vallée de la Loire et Centre, France

En tant que 4ème génération de vigneron, cette cuvée est une cuvée du cœur. A mon arrière-grand-père, qui s'installa à Saumur et acheta les premières vignes. A mon père, qui en dépit d'un saut de génération et des contestations locales, fit renaitre et prospérer le domaine.

PRÉSENTATION

La cuvée « Renaissance » est issue d'une sélection de 3ha de vieilles vignes qualitatives de 30 ans d'âge minimum. Elle symbolise la passion de Jérôme Alnet, jeune vigneron, pour le Cabernet franc et sa volonté de mettre en avant ce fabuleux cépage, au caractère affirmé.

SITUATION

Au sud de la Loire, surplombant le fleuve, le vignoble du Domaine des Ruettes s'étend sur 12ha sur la commune de Dampierre sur Loire, en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny.

TERROIR

Plantés sur un sol composé d'argile, de silex (récupérateur de chaleur) et reposant sur du calcaire blanc, le tuffeau (excellent régulateur d'apport en eau), les pieds de Cabernet franc profitent d'une exposition idéale. Les sols sont très bien adaptés à la production de rouge de garde.

À LA VIGNE

Travail en vert (ébourgeonnage sévère, effeuillage, égrappage) au vignoble afin d'obtenir un raisin concentré (rendement final de 50 hl/ha). Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies.

VINIFICATION

Sélection fine des raisins à réception sur table de tri. Fermentation à température contrôlée (22°C) puis macération de longue durée (25 jours) permettant d'extraire tout le potentiel des raisins. Maturation en fûts de chêne français (25% de fûts neufs) dans nos caves troglodytiques à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Un élevage en barriques pendant 12 mois subliment le « Breton ».

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir ce vin chambré (16-17°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe sombre.

AU NEZ

Nez ouvert, dense, mêlant fruits rouges (liqueur de cassis), fruits noirs (cerise noire) et de fines notes de réglisse et d'humus.



EN BOUCHE

Bouche élégante, sucrante et structurée par des tanins soyeux. Finale sur un équilibre chaleur / fraîcheur accompagné de notes de chocolat. Longueur aromatique exceptionnelle.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les gibiers (Lièvre à la royale), viandes rôties (chapon aux marrons) ou grillées au feu de bois (côtes de bœuf, carré d'agneaux aux truffes).

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

"Millésime 2016 : 2 étoiles"
Le Guide Hachette des Vins

