

Saumur Champigny Domaine des Ruettes

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

Le Domaine des Ruettes doit son nom à notre maison familiale semi-troglodytique dont l'architecture rare mêle tuffeau, briques et dentelles de bois. Tout autour, les 12 hectares de vignoble s'étendent sur le coteaux qui surplombe la Loire.



PRÉSENTATION

Le Domaine des Ruettes naît dans les années 1920 quand l'arrière-grand-père de Jérôme Alnet achète cette maison, par amour du vin. Le domaine est délaissé jusqu'au jour où le père de Jérôme reprend le flambeau. Pendant une vingtaine d'années, ils travaillent alors côte à côte pour le faire évoluer.

SITUATION

Au sud de la Loire, surplombant le fleuve, Jérôme Alnet, jeune vigneron dynamique, exploite le Domaine des Ruettes sur la commune de Dampierre sur Loire en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny.

TERROIR

Les pieds de Cabernet franc profitent d'une exposition idéale. Les 12ha sont 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).

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

Vinification traditionnelle. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur.

ÉLEVAGE

Élevage dans nos galeries de tuffeau à l'abri de la lumière et des variations de température (6 à 8 mois avant mise en bouteille).

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir légèrement frais (14-16°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe rubis aux reflets violines.

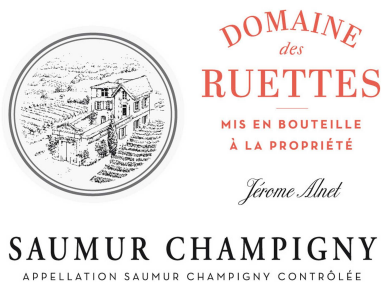
AU NEZ

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 structurée, chaleureuse et puissante portée par des tanins enrobés. Finale épicée (poivrée) et réglissée.

1/2



ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera poissons en sauce, volailles rôties, viandes persillées et fromages à pâte molle.

PRESSE & RÉCOMPENSES



95/100

Loire Buyers Selection 2021

