

Sélection parcellaire

Saumur Champigny Lieu-Dit Clos de Pérou

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 et 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 vigneron passionnés permet d'en extraire les meilleurs vins.

PRÉSENTATION

Héritage du passé, le Lieu-dit « Clos de Pérou » 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 vigneron 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 vigneron passionnés.

SITUATION

Entouré par de hauts murs, le Clos de Pérou se trouve près du village de Turquant, en bordure d'un plateau, sur le faite de la falaise escarpée qui borde la rive gauche de la Loire (altitude entre 50 et 75 mètres).

TERROIR

Ce Lieu-dit est uniquement développé sur la pierre de tuffe ou tuffeau (craie du Turonien supérieur). Les sols développés sont majoritairement profonds, argilisés. Il existe une zone non négligeable de sols minces où la craie apparaît le plus souvent à moins de 60 cm et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité. La parcelle bénéficie d'une large ouverture sur la Loire, les influences atlantiques remontant la vallée s'y font nettement sentir. On y trouve un microclimat doux et tempéré. Surface totale des parcelles : 5 ha

À LA VIGNE

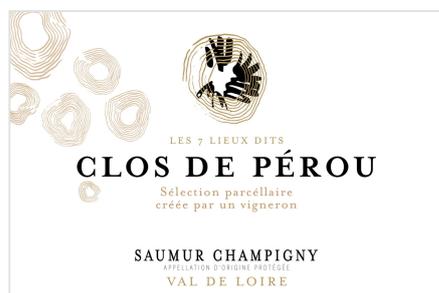
Au milieu d'un secteur au climat océanique tempéré, la zone d'appellation Saumur Champigny est dotée d'un microclimat particulièrement chaud en été d'où le nom de cette appellation qui provient du latin campus ignis ou champ de feu.

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.

- Eraflage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermorégulées, 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

Dégustez ce vin légèrement frais (12 à 14°C).

ASPECT VISUEL

Robe rubis profonde aux reflets violacés.

AU NEZ

Nez ouvert, aux notes d'épices (poivre noir), de fruits secs (amande) et de fruits noirs (cerise).

EN BOUCHE

Attaque franche. Bouche puissante aux tanins enrobés. Finale persistante sur des notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Dégustez ce vin sur des viandes grillées, rôties ou mijotées comme une joue de bœuf à la bière.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Millésime 2018

Argent

"La robe brillante couleur rouge-noir intense s'ouvre sur un nez expressif qui associe les odeurs des fruits rouges (framboise, groseille) à des notes torréfiées et épicées. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, du volume, un bel équilibre, ainsi que des arômes fruités (fraise), grillés, vanillés et toastés, qui enrobent des tanins puissants puis persistent dans une finale structurée, longue et généreuse. très beau Saumur Champigny. "Fort potentiel"."

Concours des vins du Val de Loire Argent



Millésime 2018

Bronze

Decanter World Wine Awards Bronze 2020

