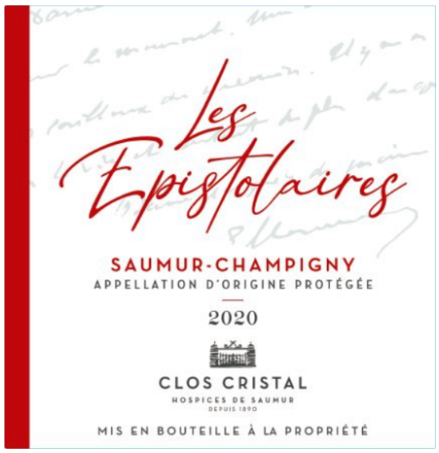
CLOS CRISTAL

HOSPICES DE SAUMUR

DEPUIS 1890



Saumur Champigny Clos Cristal Les Epistolaires

Vallée de la Loire et Centre, France

Cette cuvée du Clos Cristal rend hommage à la relation épistolaire entre Georges Clémenceau et Antoine Cristal, dont nous fêtons les 100 ans en 2024.

PRÉSENTATION

Aux confins de l'AOC du Saumur-Champigny, fondé par Antoine Cristal en 1890, derrière ses murs d'enceinte et son portail, se cachent 10 hectares de vignes et plus de 3km de murs sont érigés au sein du domaine dans lesquels, depuis 130 ans, la vigne passe et s'épanouit.

SITUATION

Cette cuvée provient des vignes soigneusement cultivées en bas de pente. A cet endroit du domaine, les vignes poussent sur un sol d'argile et de tuffeau affleurant en surface. Cette typicité du terroir offre un vin structuré et gourmand avec des tanins soyeux.

TERROIR

Le terroir du Clos Cristal est composé d'une roche-mère en craie de tuffeau dont l'origine vient de l'ère du crétacé. Au niveau des sols, nous passons progressivement d'un terroir à l'autre, de sols sablonneux et argilo-calcaires, qui permettent d'avoir une grande complexité sur la structure, l'équilibre et l'aromatique dans le vin. Cette complexité est renforcée par les vignes qui poussent le long des murs et qui passent à travers les murs offrant des raisins avec des caractéristiques très particulières et une très grande maturité. Enfin, tous ces terroirs sont entourés de murs et protégés des vents du nord par un bois, ce qui nous offre un microclimat bien spécifique que l'on ne retrouve qu'au Clos Cristal.

VINIFICATION

Sélection parcellaire de vigne à faible rendement en agriculture biologique. Dégustation des baies journalières pour le choix de la date de récolte. Les vendanges sont manuelles et réalisées par des équipes de vendangeurs qui effectuent un premier tri à la parcelle. Les raisins sont cueillis en grappes entières et transportés jusqu'au chai dans des caisses pour éviter le tassement des grappes et préserver la qualité. Au chai, les raisins sont soigneusement déposés sur une table de tri avant d'être encuvés par gravité. La vinification est réalisé sans ajout de soufre et une extraction délicate est mis en œuvre avec quelques remontages en début de macération puis par infusion.

Après fermentation alcoolique et malolactique, les raisins sont décuvés et pressés à l'aide d'un petit pressoir vertical. Une partie est entonnée et une autre partie poursuit son élevage en cuve. L'élevage dure un an puis le vin est mis en bouteille sans être collé ni filtré. Les bouteilles sont conservées pendant 2 ans dans des galeries souterraines de tuffeau à l'abri de la lumière et à 12°C durant toute l'année. Dans ces galeries, l'hygrométrie est constante ce qui offre des conditions idéales pour l'élevage de ce vin.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

ASPECT VISUEL

Une jolie couleur grenat prononcée avec de discrets reflets cuivrés

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

X1MGNF

AU NEZ

Le premier nez est intense, riche et gourmand. Des arômes de framboise et de fraise se marient avec des notes vanillées et poivrées. Le 2nd nez est plus en finesse et présente un joli bouquet de violettes fraichement cueillies accompagné par la fraicheur épicée du clous de girofle

EN BOUCHE

L'attaque est ronde, soyeuse. Ce vin présente une trame de fraicheur qui nous rappelle la garrigue avec des notes de buis, de thym, de romarin et de sauge. Le fruit est concentré, intense et gourmand et fait penser à une marmelade de fruits rouges légèrement épicé d'un paprika fumé propre au Cabernet franc. La finale est longue sur des notes cacaotées et se termine en gourmandise sur des arômes de petits fruits.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

X1MGNF