SAUMUR BLANC

2022 · Blanc · France / Vallée de la Loire

Producteur : Château Yvonne
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 62.00 $

Appellation : Saumur
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Mathieu Vallée
Géologie du sol : Argilo calcaire sur calcaire Turonien dit «Tuffeau». 8 parcelles sur Parnay, Turquant et Montsoreau en bordure de Loire
Superficie : 3 hectares
Encépagement : Chenin Blanc (100%)
Âge moyen des vignes : De 15 à 50 ans

Vinification : Récolte manuelle. Pressurage de 3 heures puis débourbage de 1 à 2 nuits en cuve. Fermentation en barrique sans levurage jusqu'au printemps
Élevage : 15 mois : Barriques de 225l dont 20% neuves pendant 12 mois sur lie de fermentation. 3 mois en cuve avant mise en bouteille. Pas de bâtonnage

Accord vin et mets : Seul, il n'a pas besoin d'être accompagné. Il sera l'ami des poissons en sauce, des St Jacques toastées voire en fin de repas d'un cantal vieux ou d'un Ste Maure bien affiné

Le domaine :

C'est en 1997 qu'Yvonne et Jean-François Lamunière, un couple de passionnés, achètent un château du 16e siècle et ses vignobles à l'abandon pour le remettre sur pied avec l'aide de Françoise Foucault du célèbre Clos Rougeard. Travaillé dès le départ en agriculture biologique, ce vignoble, maintenant l'un des plus réputés de l'appellation, a remis au goût du jour le chenin blanc de Saumur, très renommé à la fin du 19e siècle
Ingénieur de profession et fils de vigneron, Mathieu Vallée rachète la propriété en 2007 et intègre l'agriculture biodynamique en 2012. Ce vignoble extrêmement morcelé est réparti en 28 parcelles sur 4 villages, avec deux seuls cépages: le chenin blanc et le cabernet franc, dont les pieds sont ancrés dans le tuffeau, la pierre calcaire locale. C'est dans l'atmosphère froide et humide d'une cave troglodytique que

s'élaborent les vins, avec le moins d'interventions possible.

Revue de presse :

Le comité de dégustation de La RVF, La revue du vin de France, Jul 2024

40 cuvées qui mettent en valeur les cépages de leur région
Vous recherchez une interprétation particulièrement remarquable du savagnin jurassien, du sauvignon ligérien ou du cinsault languedocien? Voici quarante cuvées de toutes les régions qui magnifient leurs cépages respectifs.
[...]
Les cépages de la Vallée de la Loire
Le chenin selon Alexis Goujard
Tout droit venu du tuffeau de bord du fleuve, le saumur du Château Yvonne est en 2021 une excellente synthèse ce que le chenin peut révéler dans la Loire en sec: au nez, une fine aromatique d'agrumes, de fleurs, de fruits jaunes, de noisettes; en bouche, une sensation fraîche entre acidité fine et amertume subtile, deux éléments originels du cépage bien enveloppés par un gras savoureux. Et cette finale: ciselée, crayeuse, extrêmement salivante, impulsée par le tuffeau, ce fameux calcaire... Rien de plus vivifiant! Bulle, sec, demi-sec, moelleux, liquoreux... Une myriade de chenins sont à découvrir.

https://www.larvf.com/40-cuvees-qui-mettent-en-valeur-les-cepages-de-leur-region,4872600.asp