

A.O.P

# SAUMUR CHAMPIGNY

Millésime

2017

Superficie du vignoble

6 hectares

Commune

Varrains

Situation

Rive Sud de la Loire

Orientation

Nord-Sud

Altitude

40 mètres

Sols

Argilo-calcaires et argilo-siliceux

Climat

Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Fin avril, cinq nuits de gel consécutives. Cela ne s'était pas vu depuis 1945-mirent à mal une partie du vignoble. Puis survint une vague de chaleur qui réveilla nos ceps, les sortants de leur torpeur hivernale. La conséquence de ce printemps estival fut une floraison très précoce, ce qui laissait augurer des vendanges en septembre, caractéristique habituelle des grands millésimes. Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses. C'est donc le 20 septembre que débutèrent les vendanges, pour se terminer le 5 octobre sans qu'aucune goutte de pluie ne vienne les perturber. Le résultat est à la hauteur de ce que nous présagions et le millésime 2017 entrera avec panache dans la cour des grands.

Cépage

100 % cabernet franc (appelé localement « Breton »)  
Porte greffe 3309 et Fercal. Clone 214.  
Age moyen des vignes : 30 ans  
Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Rendement

50 hectolitres/hectare

Degré alcoolique

12°8

Vendanges

Mécaniques le 30 septembre.

Vinification

Vendange égrappée sans foulage.  
Cuves thermo-régulées à chapeau flottant.  
Vinification classique avec macération de deux semaines environ.  
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage.

Eleavage

Cuve et passage de 3 mois en fûts traditionnels du Val de Loire

Conseils du sommelier

Cette cuvée tendre et fruitée est particulièrement recommandée avec des entrées et des grillades. Elle accompagnera également avec bonheur un poisson de Loire nappé de son beurre blanc.

