



SAUVIGNON 2023

LE MILLÉSIME

Un hiver frais et sec permet de tailler la vigne dans d'excellentes conditions. Le printemps se réveille doucement et les premiers bourgeons sortent dès le 15 avril. Le vignoble échappe au gel pour la deuxième fois depuis 2015 et le soulagement se lit sur les visages. La fin du printemps est humide. Vignes et végétation grandissent les pieds au frais et les rayons du soleil accélèrent leur croissance. L'équipe redouble d'efforts. La floraison démarre le 11 juin sous des conditions météorologiques parfaites, laissant entrevoir un joli millésime et une belle quantité de fruits ! L'été prend alors une tournure froide et humide avec un mois d'août aux pluies abondantes, entrecoupé d'une semaine de soleil et de fournaise. Nous constatons une légère dégradation des raisins à la suite de cet été paradoxal. Les baies arrivent lentement à maturité et les vendanges démarrent le 14 septembre. Pour nos 90 vendangeurs, la cueillette démarre sous une météo mitigée et pluvieuse, nous obligeant à ramasser rapidement les sauvignons et à trier une première fois les chenins. Le 21 septembre, un somptueux été indien s'installe et les vendanges se poursuivent plus sereinement. Le vent d'Ouest assainit les raisins qui concentrent leurs sucres et leurs arômes. Un tri précis et exigeant est néanmoins indispensable. Le 10 octobre, les dernières grappes de côté des Séminées sont enfin cueillies.

VIGNE

Appellation : Touraine.

Cépage : 95% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Rose.

Vendanges : vendanges manuelles.

Mode de culture : Biologique & biodynamie.

Climat : continental à influence océanique.

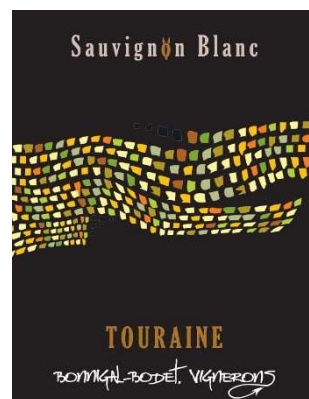
Densité : 6 600 pieds par hectare.

Âge des vignes : 25 à 55 ans.

Sols : argiles à silex et argilo-calcaire.

Rendements : 45 hl/ha.

Taille : Guyot.



CAVE

Réception & Pressurage : passage sur la table de tri et pressurage direct.

Fermentation & Élevage : fermentation alcoolique naturelle grâce aux levures indigènes. Élevage en cuve inox sur lies fines.

Analyses : sucres résiduels : 0.6 g/l, acidité totale : 3.64 g/l H2SO4, Ph : 3,43.

Potentiel de garde : 5 ans.

DÉGUSTATION

Rondeur et fraîcheur au service d'un fruit très gourmand. Du charme tout en équilibre. La mangue et le zeste de citron éclatent en bouche. Un Sauvignon joliment mûr qui se distingue par son originalité et sa longueur.

ACCORDS METS & VINS

Agile à l'apéritif et sur tout type de verrines de la mer, toasts, charcuteries et chèvres légèrement secs. À marier avec des fruits de mer, cassolettes de Saint-Jacques et pavé de Saumon. Il donnera parfaitement la réplique à un beau plateau de fromages au lait cru.