

Clos des Châtaîns 2020

Existe en demie, magnum et jéroboam

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Champigny issue de vieilles vignes (50 à 80 ans) plantées sur nos terroirs calcaires du turonien.

Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 5 hectares

Rendement : 40 hl/ha

Situées sur des coteaux et mi-pente, plantées entre 1933 et 1950.

CONVERSION BIO EN COURS

Vinification

Vendange du 27 au 30 Septembre 2020.

Egrappage total des raisins.

Macération longue et douce : de 21 à 24 jours, contrôle des températures (23-29°C), remontages en douceur à l'aide d'un ballon de 20hl inséré dans la cuve que l'on dégonfle chaque jour.

Degré : 13.8° - Acidité : 3.3

Elevage

En fin de fermentation malo-lactique, le vin est aéré puis soutiré sur les 15 mois suivants et avec parcimonie, pour sauvegarder la complexité aromatique. Pré-assemblage des différentes cuves en novembre 2021 puis, fin de l'élevage jusqu'à la mise en bouteilles en décembre 2021.

Service : 18-20°C

Parfait pour une consommation immédiate mais pourra évoluer 3 à 8 ans sans soucis.

Dégustation

La robe est riche, puissante, d'un grenat sombre, ce qui confirme la richesse en anthocyanes des raisins, sur ce beau millésime.

Le nez est charmeur. Il se livre avec l'élégance caractéristique des Saumur Champigny, alliant complexité et grande richesse à la fois. On perçoit dans un premier temps les fruits rouges et noirs compotés, très pâte de fruits, puis les notes florales d'iris et de violette, et enfin les épices.

L'attaque en bouche est franche, ample et suave. La structure est généreuse et veloutée. En finale, on ne discerne aucune rugosité, les tanins sont joliment soyeux, grâce à un élevage bien adapté et à ce millésime prometteur.

Jean-Michel Monnier, œnologue

Accords Mets/vin

- Viandes rouges tendres (Tournedos Rossini, tartare de boeuf, cotelettes d'agneau...)
- Viandes gouteuses rôties ou grillées : pièce du boucher grillée, épaule d'agneau à l'ail ...
- Petits gibiers à plumes et à poils, et leurs homologues de basse cour : civet de lièvre au vin rouge...
- Fromages, qu'ils soient à croûte fleurie (brie, Saint-Marcellin) ou à croûte lavée.