Vallée de la Loire

SAUMUR CHAMPIGNY

Clos des Châtains 2023





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

Production

Cépage : Cabernet Franc
Terroir : Argilo-calcaire
Parcelles : “Châtains” et “Rangs qui Tournent”
Superficie : 5 hectares
Rendement : 40 hl/ha
Age moyen des vignes : 50 à 80 ans
Travail du sol : labour et couvert végétal un rang sur deux
Vendanges : mécaniques du 26 au 29 septembre 2023.

Vinification

Egrappage total des raisins.
Macération longue et douce : de 20 à 22 jours, contrôle des températures (23-28°C), remontages en douceur à l'aide d'un ballon de 20hl inséré dans la cuve que l'on dégonfle chaque jour.
Degré : 13,4° - Acidité : 2,9

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 automne 2025 puis, fin de l'élevage jusqu'à la mise en bouteilles fin décembre 2025.

Service : 18-20°C

Parfait pour une consommation immédiate mais pourra évoluer 3 à 5 ans sans soucis.

Dégustation

La robe grenat sombre possède une belle richesse, avec de très beaux reflets brillants.

La première impression olfactive est dense, suave et presque veloutée. Les fruits noirs murs (cassis et mures sauvages) côtoient les petits fruits rouges encore frais (cerises fraises). Une pointe de réglisse conforte, la suavité et la rafraîchit aussi.

L’attaque en bouche est juteuse, veloutée, avec des tanins présents mais soyeux. Ce cabernet franc est parfaitement équilibré, avec une énergie vibrante, une texture à la trame détendue, et au grain fin.

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.

Distinctions

1 étoile - Guide Hachette des Vins 2026
Médaille d’argent - Concours Général Agricole 2026
Liger d’argent - Concours des Ligers 2026

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Domaine de Nerleux - Amélie NEAU - 4, rue de la Paleine 49260 BELLEVIGNE-LES-CHATEAUX Tél : 02.41.51.61.04 - www.nerleux.fr - contact@nerleux.fr