

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Les Fresnettes

Chenin sec issu de tris à la main successifs sur de petits rendements, et d'une fermentation et élevage totalement en fûts. Les terroirs ainsi que les méthodes de vinification lui confèrent des arômes de fruits blancs et un corps d'une belle ampleur et d'une extraordinaire noblesse.

AOC Saumur Blanc

Cépage - 100% Chenin Blanc

Production - 8 000 bouteilles par an

Superficie - 3 ha

Rendement - 25 à 35 hl/ha

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 25 à 50 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissage et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - 2 à 3 tris manuels sont nécessaires pour sélectionner les grappes les plus mûres qui vont être pressées pour faire ce vin. Très rapidement, entonnage dans des fûts de 400 litres, achetées neuves pour contrôler exactement le travail du tonnelier et utilisées jusqu'à quatre vins pour modérer l'apport de bois. Fermentation lente à basse température, avec bâtonnage plus ou moins intense selon les millésimes.

Elevage - 9 à 11 mois dans les fûts de fermentation, puis soutirage et mise en bouteille à l'automne.

Alcool - 13 à 15% avec une forte variation selon les millésimes

Conservation - Le Chenin est connu pour sa très grande garde : 10 ans voire bien plus. Cependant, beaucoup n'attendent pas pour apprécier les arômes extraordinaires de fleurs et de fruits blancs et la minéralité de ce vin.

Service - Pas trop frais, à 8-10°C, sur un poisson gras, des coquilles St Jacques, ou un poulet doré. Convient très bien à des fromages à pâtes cuites ou fermentées, ou tout menu où vous auriez servi un grand Bourgogne Blanc.

