

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Saumur Brut Blanc

Le sous-sol, il y a 90 millions d'années, s'est fait à la même époque — Crétacé Supérieur — que celui de Vouvray et de Champagne crayeuse. Ici, ce Brut façon Crémant est un assemblage tout en fraîcheur et en élégance de Chenin Blanc, qui apporte ses arômes d'agrumes, sa tension et sa longueur, et de Cabernet Franc qui participe avec son entrée en bouche de fruits frais et sa rondeur.



AOC Saumur Brut

Cépages - 70% Chenin, 30% Cabernet Franc

Production - 6 000 bouteilles par an

Superficie - 1,5 ha

Rendement - 40 hl/ha

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 90 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 - Vendanges manuelles en caissettes ajourées en 1 ou 2 tris pour sélectionner les grappes les plus grosses et les plus fraîches. Pressurage pneumatique direct, lent et doux afin de ne pas extraire d'amertume, et fermentation et malo faites en cuve avant entonnage.

Elevage - Après assemblage, le vin est élevé en fûts de 3 à 5 vins pour acquérir un peu de velouté sans apporter de notes boisées. Le tirage se fait au printemps, suivi d'un repos sur lattes pendant deux ans et demi à trois ans.

Alcool et sucres - 12,5%, et 3 à 5 g/l en fonction des millésimes.

Conservation - A boire dans les 2 ans pour sa fraîcheur, ou dans les 3 à 5 ans pour apprécier son évolution et sa complexité.

Service - Bien frais, peut être dégusté pour l'apéritif avec par exemple des toasts de chèvre frais et de confiture de figue, comme pour accompagner l'ensemble d'un repas fin de caviar d'aubergine, gaspacho, et mousseline de poisson.