



DOMAINE Des SANZAY

SAUMUR CHAMPIGNY - Vieilles Vignes 2007

CÉPAGE : Cabernet Franc 100 %

ÂGES DES VIGNES : de 52 à 103 ans

VIGNOBLE : Vigne conduite en agriculture raisonnée et développement de la biodiversité par le biais de l'implantation d'une Zone Ecologique Réserve sur l'appellation Saumur-Champigny. La ZER est un espace "non cultivé", sans apports de pesticides et de fertilisants, dans lequel les viticulteurs ont sélectionné et intégré une trentaine d'essences d'arbres et d'arbustes qui abritent des ennemis naturels des ravageurs de la vigne, ce qui permet d'élever la diversité et l'abondance des organismes vivants dans le paysage du vignoble de Saumur Champigny et de limiter l'apport de pesticides et d'engrais. De plus, l'enherbement de toutes les parcelles et le travail du sol entraîne l'aération du sol, une réduction de la vigueur du cep, la baisse de rendement et en déduction une amélioration de l'état sanitaire de la vigne. Ces effets ont un impact sur le potentiel qualitatif de la vendange et on assiste à une amélioration des qualités organoleptiques des vins (augmentation du degré alcoolique, baisse de l'acidité, amélioration du potentiel polyphénolique).

CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR : Argilo-Calcaire sur sous-sol de Tuffeau. Cette roche calcaire du crétacé supérieur absorbe les précipitations hivernales et restitue à la vigne sans excès une alimentation hydrique régulière nécessaire à la parfaite maturation des raisins. Une autre qualité de ce terroir est sa forte capacité à emmagasiner la chaleur solaire le jour pour la restituer la nuit. Le Nom Champigny provient d'ailleurs du Latin "Campus Ignis" qui signifie "Champs de feu".

DONNÉES TECHNIQUES : Vendanges Mécaniques en octobre 2007, Erafage et Macération d'un mois, Fermentation par maîtrise des températures, Elevage en barrique de 1 ou 2 vins de 15 mois et Mise en bouteille par nos soins en janvier 2009. % vol. : 13°.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : Ce Saumur Champigny est représentatif de l'appellation avec une belle robe grenat franc très soutenue. Ce vin a un nez fruité, épicé et puissant. La Bouche est structurée, les tanins fermes ne demandent qu'à s'arrondir avec le temps. Ce vin se consomme généralement dans les 3 à 4 ans, et peut attendre jusqu'à 7 à 8 ans s'il est bien conservé.

CONSEIL DU SOMMELIER : Servir à température 14-15° sur une côte de boeuf grillée aux sarments de vigne l'été ou sur des plats de gibiers en sauce ou des fromages l'hiver.

CONDITIONNEMENT : Bouteille Anjou Ecusson 75 cl

