

Saumur Champigny Lieu-Dit Les Poyeux



SITUATION : Le Lieu-dit « Les Poyeux » dépend de la commune de Chacé, petit village situé sur le plateau du grand saumurois. Ce Lieu-dit est une des zones les plus réputées de la région pour la production de l'AOC Saumur Champigny dont les vins sont caractérisés par un velouté et une concentration uniques.

TERROIR : Le Lieu-dit « Les Poyeux » est principalement développé sur la pierre de tuffe ou tuffeau (craie sablo-glaucconieuse du Turonien moyen). Les sols sont majoritairement peu profonds. La craie tendre apparaît le plus souvent à moins de 60 cm de profondeur et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité. En effet, ce sol permet d'absorber les excès de précipitation l'hiver pour les restituer parcimonieusement l'été. Une autre qualité de ce terroir est sa forte capacité à emmagasiner la chaleur solaire le jour pour la restituer la nuit. L'ensemble des vignes du Lieu-dit est caractérisé par un potentiel de précocité supérieur à la normale.

La majorité des parcelles est située au sommet de ce Lieu-dit et sont donc orientées en pente moyenne sud à sud-ouest, avec une protection contre les vents du nord grâce au couvert boisé du sommet de la butte. Le reste des parcelles est situé sur le coteau en pente faible.

Au milieu d'un secteur au climat océanique tempéré, la zone d'appellation AOC Saumur Champigny est dotée d'un microclimat particulièrement chaud en été d'où le nom de cette appellation qui provient du latin campus igni ou champ de feu.

Surface totale des parcelles : 12 ha

VINIFICATION : La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins le début Octobre.

- Erafage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermo-régulées, entre 26 à 28°C.
- Remontages légers, quotidiens, réalisés dans le premier tiers de la fermentation alcoolique, ainsi qu'une macération assez longue permettant d'extraire tout le potentiel des raisins.
- Fermentation malolactique dans nos caves à 25 m de profondeur.

ÉLEVAGE : Isolé dans une des galeries, le vin continue son élevage au calme, à l'abri de la lumière et des variations de température pendant 6 à 10 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Température de service : 12-14°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin sera particulièrement apprécié en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties, de plats de volaille rôtie en sauce (dinde aux giroles) ou de risotto de 7 heures



Robe noire très intense aux reflets violacés.



Nez élégant offrant une large palette aromatique allant des fruits rouges frais (framboise), aux fruits noirs bien murs (cassis, mûre). Une pointe empyreumatique (grillé) et épicée (poivre gris). L'attaque est souple.



L'attaque est souple. Bouche charnue, structurée par des tanins enrobés. Joli volume. Finale fraîche (menthe fraîche), de caractère.