



**Château de Targé**

49730 Parnay

Tél : (+33) 2 41 38 11 50

Fax : (+33) 2 41 38 16 19

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr/

# Coteaux de Targé

**AOC Coteaux de Saumur** – Le cépage Chenin Blanc est vraiment extraordinaire : après avoir permis une récolte juste mûre pour faire du Brut, puis une belle récolte de Fresnettes avec des grappes poussées à très grande maturité, il reste parfois – donc pas tous les ans – encore des raisins qui ne demandent qu'à se concentrer grâce à la pourriture noble pour faire de grands moelleux. Une grande fraîcheur est recherchée entre l'acidité et les sucres résiduels. Tout dépend de l'arrière-saison : Le dernier tri pour le Coteaux 2009 a été fait le 1<sup>er</sup> Décembre...

**Superficie** : 0.50 ha

**Terroir** : Argilo-calcaire du Turonien supérieur (Jurassique) : l'arrière-saison est souvent fraîche et sèche.

**Cépage** : Chenin Blanc

**Rendements** : 10/15 hl par ha

**Avant récolte** : sols travaillés et enherbés ; aucun engrais chimique, seulement du compost ; recherche de belles grappes naturellement saines (taille en cordon de Royat pour espacer les grappes, aération par éclaircissage, effeuillage...) ; contrôle strict pour le label Agriculture Durable « Terra Vitis® ».

**Vinification** : vendange manuelle en deux ou trois fois bien après les Blancs et Rouges ; remplissage direct dans un pressoir pneumatique, et après débourage, fermentation alcoolique des mois durant (en barriques de plus de 3 vins pour ne pas masquer le fruit).

**Elevage** : une bonne dizaine de mois en fûts.

**Sucre résiduel et alcool** : 21° environ à la récolte, ce qui donne selon le millésime  $\pm$  160 g/L et 11,5 %

**Conservation** : peut se garder longtemps comme pour un Layon ou un Vouvray.

**Service** : bien frais, sur des toasts au foie gras, ou à déguster devant un bon feu de cheminée !



*En flacons de 50 Cl*