

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Les Fresnettes

Chenin Blanc 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 - 5 000 à 9 000 bouteilles par an

Superficie - 2 ha

Rendement - 25 à 35 hl/ha

Sols - Argilo-calcaires sur tuffeau, pierre sédimentaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 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 microclimat 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* et *HVE - Haute Valeur Environnementale*.

Vinification - 2 à 3 tris manuels sont nécessaires pour sélectionner les grappes les plus mûres pour faire ce vin sec. Pressurage pneumatique, puis entonnage dans des double-barrisques de 400 litres pour un tiers neuves, un tiers d'un vin et un tiers de deux vins, ce qui nous permet de modérer l'apport de bois. Fermentations lentes à basse température, avec bâtonnage plus ou moins intense selon les millésimes et malo très rare.

Élevage - 9 à 12 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 Blanc est connu pour sa très grande garde : 10 ans voire bien plus. Cependant, beaucoup n'attendent pas pour apprécier les arômes extraordinaires de fruits blancs et la minéralité de ce vin.

Service - Pas trop frais, à 10-12°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.

