

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Coteau de Targé

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 a pu être fait en octobre en 2016 comme en décembre en 2009...



En flacons de 50 cl

AOC Coteaux de Saumur

Cépage - 100% Chenin Blanc

Production - De 0 à 1 500 flacons de 50 cl par an

Superficie - 0,5 ha

Rendement - 5 à 15 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. Cette cuvée ne peut être confectionnée que lorsque le climat nous l'y autorise, quand l'arrière saison est fraîche et ensoleillée.

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 - Vendanges manuelles en deux ou trois tris, avec pressurage pneumatique très lent jusqu'à 24h et, après débouillage, fermentation alcoolique de plusieurs mois en double barriques de plus de 5 ou 6 vins pour ne pas masquer le fruit.

Eleavage - Une dizaine de mois en vieux fûts de 400 litres.

Alcool et sucres résiduels - 11 à 11,5% avec des sucres pouvant aller de 120g/l jusqu'à 165 g/l.

Conservation - Peut se boire dès 2 ans comme être conservé pour une longue garde

Service - Bien frais, souvent en apéritif, ou sur des toasts au foie gras ou des desserts légers à base de fruits.