

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Coteau de Targé

Le cépage Chenin Blanc est extraordinaire : après avoir permis une récolte juste mûre pour faire du Brut, puis une belle récolte de grappes poussées à belle maturité pour faire du blanc sec, 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 - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 25 à 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 mésoclimat 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* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

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

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

Alcool et sucres résiduels - 10,5 à 11,5% avec des sucres compris entre 85 g/l et 165 g/l.

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

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