

CUVEE GOURMANDE

SAUVIGNON "VIEILLES VIGNES"



CEPAGE :

Le Sauvignon occupe au Domaine de la Charmoise une superficie de 22 hectares. Les vignes issues de sélection massales ont été plantées pour la plupart entre 1967 et 1982. Les rendements moyens sont de 30 à 40 hectolitres/hectare.

SOL :

Le sol est de type « **Perruches** », c'est à dire constitué d'argile à silex avec plus ou moins de sable ou de graviers. Le Domaine est situé au point le plus élevé entre la Loire au Nord, et le Cher au Sud.

VINIFICATION :

La plus grande partie de la cueillette est réalisée à la main, en petits paniers avec tri. La vinification peut être différente chaque année en fonction du millésime, de la maturité et de l'acidité de la vendange. Globalement ce Sauvignon est souvent élaboré **à partir d'une macération pelliculaire**. En effet, le raisin une fois cueilli est égrappé et mis en cuve pour une durée de 18 heures environ, pour ensuite être pressé. Puis le jus est mis en cuve pour fermenter lentement à une température de 15°.

CARACTERISTIQUES :

Cette vinification confère à ce TOURAINE SAUVIGNON une grande dimension. En effet, l'éventail des arômes est beaucoup plus large, c'est un feu d'artifice avec un nez délicatement fumé, et fruité, où l'on ressent particulièrement les fleurs blanches, le citron, l'ananas, le pamplemousse, et un peu le cassis, mais surtout sans aucune nuance végétale qui est souvent la caractéristique de ce cépage.

CONSEILS :

C'est un vin à boire jeune (sous 2 ans) et frais 7 à 8°.

Il se déguste en apéritif, au début du repas et s'accorde magnifiquement avec les crustacés, les poissons de mer ou de rivière, les charcuteries, les viandes blanches, le fromage de chèvre, etc...

Il est sublime avec les asperges à la crème.

À travers la presse...



Le nouvel
Observateur



- *Le Sauvignon du Domaine de la Charmoise est un vrai Sauvignon, à montrer dans les écoles d'œnologie.*
La Revue du Vin de France.
- *Dans les grands millésimes, le meilleur vinificateur de la Touraine, Henry Marionnet, du Domaine de la Charmoise, produit l'un des meilleurs Sauvignons blancs de France et même du Monde Le « M de Marionnet ». Robert Parker.*
- *Le Sauvignon exhale un nez de fumé, de fleurs et de citron qui jaillit littéralement du verre. Moyennement corsé, frais, tonique et vif, il présente également un magnifique fruité d'agrumes. Robert Parker.*
- *Tous les vins du Domaine partagent souplesse, fraîcheur et précision aromatique qui n'excluent pas une réelle profondeur. Nouvel Observateur - Gérard Muteaud.*
- *Et comme Henry et Jean-Sébastien Marionnet sont des vigneronns qui cultivent la vigne pour le plaisir de boire, autant dire que la rencontre entre ce père, ce fils et ce millésime a donné une dimension magique à l'art d'étancher sa soif. Leur Sauvignon de Touraine, souple, vif, floral s'ouvre comme un bouquet champêtre dans le verre et lui confère une ampleur et un fruité d'une rare distinction. Marianne - Périco Légasse.*