

NOTRE INTERPRÉTATION DES TERROIRS

Le travail que nous faisons (certifié par Ecocert) a pour priorité l'équilibre biologique et le respect des rythmes de la nature. Grâce à l'enherbement et au labour, la vie du sol est respectée, les micro-organismes du sol sont actifs: l'oxygène rentre en action permettant un maximum d'échanges entre le sol et la vigne. C'est ainsi que nous obtenons le fameux effet terroir: combinaison d'un sol, de la précocité de son réchauffement, d'un matériel végétal, de la lumière. En septembre, je déguste les baies délicieusement différentes d'une parcelle à l'autre afin de décider de la date optimale de cueillette en fonction du style recherché. Le jus sucré des raisins parfaitement sains fermente ensuite au plus profond du vieux cellier, avec ses levures indigènes, à son rythme, se transformant peu à peu en vin et révélant alors une richesse et une complexité aromatique qui me fascine et que je laisse s'exprimer dans nos différentes cuvées en sec, mœlleux et fines bulles. Durant les longs mois d'élevage entièrement naturel, le vin se nourrit des lies fines (levures mortes suite à la fermentation) qui lui donnent sa rondeur, sa texture soyeuse et lui permet de trouver son parfait équilibre aromatique.

Les millésimes diffèrent à cause du climat, ajoutant encore de la diversité et faisant de chaque vin une œuvre unique, un nouvel équilibre, secret de la beauté et du goût.

Evelyne de Pontbriand

NOTRE TERROIR

L'appellation d'Origine Contrôlée Savennières s'étend sur trois coteaux de schistes situés sur la rive droite de la Loire en face du Layon. Elle constitue certainement le terroir le plus fascinant de la Vallée de la Loire.

Les vignobles du Château des Vaults sont localisés sur des coteaux perpendiculaires à la Loire, profitant d'une exposition sud-ouest exceptionnelle. La nature du sol y est extrêmement complexe et ainsi, parfaite pour produire de grands vins. Ces sols sont peu profonds, très chauds et sont constitués de schistes pourpres et verts ainsi que de grès pourpres et de roches volcaniques (quartz, phtanites, et de matières organiques).

Le décret de l'AOC Savennières présente des normes très strictes en ce qui concerne la culture et les pratiques de vinifications. Le Chenin est le seul cépage autorisé, les vendanges manuelles se font soigneusement par tries pour des rendements très bas (30hl/ha maximum).

NOS SAVENNIÈRES

LA JALOUSIE

AOC SAVENNIERES

BLANC SEC ET FRUITÉ DE CONVERSATION

La robe jaune or aux reflets légèrement verts reflète la concentration de ces grands vins blancs vinifiés en sec. Le sol de la parcelle est le plus sec, le plus aride, la chaleur y est torride en été. Le Chenin est ramassé dans la première semaine de la maturité et élevé 8 mois en cuve afin de mettre en valeur des arômes de fruits frais. Nerveux, corsé, élégant, ce vin peut être servi à l'apéritif ou pendant un repas: il tient tête aux mets les plus difficiles. Très fruité dans sa jeunesse, le nez de ce Savennières exhale un bouquet de tilleul et d'agrumes, avec la touche de minéralité qui va dominer en bouche avec des arômes de pêches blanches, de fougère, de jasmin, d'acacia et d'agrumes. L'impression est fraîche, fine, élégante, avec une pointe de vivacité. Il a la fraîcheur de la jeunesse.

Servez la Jalousie entre 10 et 13° avec des poissons blancs de belle qualité, des crustacés, de la viande blanche accompagnée de légumes du marché. En mai, juin, les belles assiettes d'asperge de saison font merveille avec ce vin si vivant. En hiver, pensez aux artichauts ou aux choux.

LES CAILLARDIÈRES

AOC SAVENNIERES

VIN BLANC SEC DELICAT

Ce Savennières tendre provient d'une parcelle très sableuse, située sur le haut du plateau, qui était, avant les plissements de ces coteaux, le fond de la mer. La circulation de l'eau, la température du sol diffèrent totalement des parcelles précédentes. Les vignes datent des années 75 pour la plupart. La vendange est plus tardive, brun doré avec un léger passerillage et permet de mettre en valeur des arômes plus compotés, plus miellés. L'élevage fait en partie en cuve en partie en barriques est de 18 mois.

La robe est d'un jaune plus soutenu, reflet de cette belle maturité. Le nez est terriblement floral, fleurs blanches, jasmin. Beaucoup de fraîcheur en bouche, cette fois-ci les arômes de fruits cuits, fruits secs et amandes grillées dominent fortement avec le litchi. La bouche est onctueuse, ronde. Belle longueur. Les notes de miel et

d'acacia apparaissent selon les jours, précurseurs des arômes que vous retrouverez si vous le laissez quelques années en cave.

Ce vin est un apéritif de grand chic, avec quelques copeaux de vieux Cantal. A continuer avec un gratin de crustacés, de poisson, un rôti de veau aux champignons, une poularde aux truffes ou des sushis.

LE CLOS DU PAPILLON

AOC SAVENNIERES

GRAND VIN BLANC SEC DE GASTRONOMIE

Ce grand Savennières nous replonge au cœur de la terre. La complexité de cette petite vallée ou coulée qui reflète dans son quartz, ses phtanites, ses grès pourpres, les grands bouleversements de l'écorce terrestre, se retrouve dans cette superbe version du chenin. Vous avez là une des plus belles expressions de Savennières, le Clos du papillon fait partie du gotha des meilleurs vins blancs du monde. La robe jaune d'or aux reflets paillés annonce la concentration. Vendangé dans les derniers tris et élevé 2 ans en barriques de chêne français, les raisins nous donnent un vin d'une élégance somptueuse, tendu, épicé avec de superbes amers en fin de bouche. Encore jeune, le nez est discret, d'une finesse extrême, tilleul, amandes grillées, abricot, agrumes, physalis, fougère. En bouche, l'infinité de sensations allant du fruité légèrement citronné (citron vert) au floral du jasmin en passant par le champ d'herbes folles, la noisette, la cire, le miel, le schiste chaud, tapisse le palais, la langue, les muqueuses dans un velouté onctueux et frais ..

Les grands accords sont avec le homard, le turbot, les mets les plus fins.

A carafier, bien entendu, servir entre 10° et 13°. S'il en reste, il se boira encore avec délices dix jours plus tard.

CLOS DU PAPILLON 2003

AOC SAVENNIERES

VIN MOËLLEUX AÉRIEN

Ce millésime très chaud a donné exceptionnellement un clos du Papillon d'un très grande concentration en sucres. Aérien, raffiné, d'une fraîcheur étonnante, il garde toute son extraordinaire complexité minérale et sa délicatesse. N'hésitez pas à l'associer à de très vieux Comtés ou Salers. Allez chez un vrai fromager.

NOS VINS DE FINES BULLES

BRUT SAUVAGE NON DOSÉ

Passionnée par le Chenin blanc et ses différentes expressions, j'ai fait ce Crémant qui est un grand vin de fines bulles, avec toute l'expression du terroir de Savennières. Un vin qui fera pétiller les yeux de vos invités lors d'un repas gourmet ou d'une fête raffinée. De la grande classe.

ROSÉE DE L'AUBE NON DOSÉ

Avec une vieille vigne de Cabernet franc, nous avons fait ce Crémant rare, subtil, rosé pour vos fêtes. C'est la lumière de l'aube sur la Loire alliée au schiste des coteaux.

NOS ROUGES SUR SCHISTES

UNE EMOTION ANJOU ROUGE AOC

Cet Anjou rouge léger provient des deux parcelles situées au pied des coteaux, au sol argilo schisteux : Les Gaudrets et Le Clos Lavau .

Une dizaine de jours de cuvaison, une mise en bouteille au printemps suivant a donné à ce vin sa belle robe rubis clair. Le nez est d'une étonnante fraîcheur. Aux notes fruitées de cerise, de cassis et de framboise, se mêle une touche florale de rose et de violette sur fond épicé.

En bouche, l'attaque est veloutée, cet Anjou rouge séduit par son caractère souple et rond, sa finesse, ses tanins soyeux. Frais, désaltérant, dominé par un puissant bouquet, il accompagnera le meilleur de votre cuisine quotidienne : charcuterie, viandes grillées, potées, fromages légers.

Servez le entre 14 et 15 °.

ROUGE CORSÉ ANJOU VILLAGES AOC

Notre Anjou Villages provient de parcelles classées en Appellation Savennières : la Combe, les Caillardières qui lui donnent une minéralité unique, originale.

Les deux cépages utilisés sont : Le cabernet franc qui lui confère sa finesse et sa structure souple et veloutée et le cabernet sauvignon (parcelles plantées en 1975 et 1980) qui lui donne sa charpente et de riches tannins, le prédisposant à un excellent vieillissement.

La robe est d'un grenat profond et intense, ce qui révèle déjà une belle complexité. An nez, nous sentons les notes de violette, d'iris, de framboise et de fraise du cabernet franc. Le cabernet sauvignon va dominer en bouche avec ses arômes puissants de petits fruits noirs, de cassis et de mûres, derrière lesquels se dessinent des souvenirs profonds de cuir et sous-bois. Un élevage minimum d'un an, en cuves et en fûts de chêne, donnent des vins aux tanins un peu vifs puis soyeux , avec une étoffe et un charnu gustatif qui leur permettra de vieillir de 5 à 15 ans. Servez-le légèrement chambré entre 14 et 15°. Passez-le en carafe afin de magnifier son bouquet puissant, surtout s'il a quelques années. Il accompagne magnifiquement les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère. C'est un vrai vin d'hiver.

NOS VINS RARES ET ORIGINAUX

EAU DE PLUIE VIN DE TABLE BLANC TENDRE

Un intrus : Le Verdelho de Madère : cépage très fruité est arrivé en Anjou au XVIII° siècle. Ce vin d'un bouquet particulier, qui fit les folies des amateurs de Savannah (Georgie) dans la première moitié du XIX° siècle, lorsque le négociant William Neyle Habersham le faisait vieillir dans son solarium en bouteille siphonnée peut se boire tout de suite, frais comme la dernière pluie, ou si vous osez, juste "on the rock" avec un zeste de citron ! Ce Verdelho est ici assemblé à la lumière de Loire et aux schistes des coteaux, pour le régal des amateurs de vins rares.

RAYON DE SOLEIL ROSÉ DE LOIRE AOC

Pour la première fois, nous produisons un Rosé de Loire sec à partir de nos vieilles vignes de cabernet franc et cabernet sauvignon (petits rendements). Belle fraîcheur pour ce rosé goûteux et légèrement orangé vinifié à basse température afin de conserver son intense bouquet de framboise. Élégant et minéral. Nous positionnons ce vin dans le haut de gamme, pour la gastronomie.



SAVENNIÈRES

APPELLATION SAVENNIÈRES CONTRÔLÉE

Clos du Papillon

2007

Mis en bouteille
au Château

Château des Vaults - 49170 SAVENNIÈRES - France

LES VINS DOMAINE DU CLOSEL
CHÂTEAU DES VAULTS
49170 SAVENNIÈRES

TEL : 02 41 72 81 00

CONTACT@SAVENNIÈRES-CLOSEL.COM



ET



@DOMAINEUCLOSEL

WWW.SAVENNIÈRES-CLOSEL.COM



LE DOMAINE EST EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE CERTIFIÉE ET EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE.

