

'Cuvée Silex'

Vouvray 2019

Domaine Vigneau-Chevreau



Une valeur sûre délicate, minérale et dotée d'une grande finesse : la 'Cuvée Silex' 2019 du domaine Vigneau-Chevreau présente le cépage chenin blanc au meilleur de sa forme. Découvrez avec ce vin blanc la beauté et le délice de l'appellation Vouvray, sur les rives de la Loire !

Type	Blanc
Producteur	Domaine Vigneau-Chevreau
Région	Loire
Cépage	Chenin Blanc
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

Ce sont les sols composés de silex qui ont notamment contribué au succès des appellations Sancerre et Pouilly-Fumé dans la Vallée de la Loire. Ainsi qu'à celui du cépage sauvignon blanc. Mais nous pouvons trouver ce type de terroir dans d'autres zones sur les rives du plus long fleuve de France. Par exemple à Vouvray, où le chenin blanc connaît à l'heure actuelle son heure de gloire. Le domaine familial Vigneau-Chevreau, actuellement dirigé par la cinquième génération, se consacre corps et âme à cette variété. Et l'équipe de la maison sait parfaitement comment s'y prendre avec ce raisin de terroir plutôt capricieux. Ce n'est pas une évidence car chaque baie des grappes de chenin mûrit fort différemment. Chaque année, trouver le bon moment pour les vendanges est un véritable défi. Rien n'est laissé au hasard.

C'est pourquoi une culture proche de la nature est une obligation, tout comme un soin méticuleux des différentes parcelles, afin que les raisins puissent intérioriser la personnalité de chaque type de sol. Dans ce cas, il s'agit du sol de silex, lequel assure une valeur de reconnaissance particulièrement élevée. Notre équipe des achats est tombée amoureuse de

la 'Cuvée Silex' Vouvray 2019 dès la première gorgée. Un grand plaisir de dégustation vous attend pour un prix extrêmement raisonnable. Nous sommes donc très heureux de vous faire découvrir ce petit chef-d'œuvre de la Loire !

Note de dégustation

Le vin fait son apparition dans le verre avec une robe jaune citron plutôt pâle. Le bouquet révèle directement des notes marquantes de silex, lesquelles sont si caractéristiques pour ce chenin blanc. Viennent s'y ajouter des arômes de pomme Golden Delicious, de miel, de limette et de zeste de citron. En bouche, nous découvrons une acidité douce, mais tout de même fort dynamique qui souligne très bien la personnalité minérale du vin. Au cours de la finale intense, nous remarquons également des accents d'abricot et une légère douceur résiduelle.

Accords mets & vin

Les coquillages et les crustacés conviendront parfaitement avec cette délicieuse note de silex. Dégustez ce vin blanc de préférence avec des huîtres. Exquis ! Il sera également excellent à l'apéritif, ou encore avec du poisson grillé ou des plats de volaille.

Domaine

Un domaine de la Loire proche de la nature

Le domaine de la famille Vigneau-Chevreau a vu le jour en 1875 dans le Nord de la Vallée de la Loire, au cœur de la sous-région Vouvray. Dès le début, l'exploitation familiale s'est concentrée sur le cépage vedette de l'appellation : le chenin blanc. Avec le climat frais et les sols argileux, ce raisin s'y sent particulièrement bien. À l'origine, cinq hectares seulement étaient cultivés. Actuellement, entre-temps sous la direction de la cinquième génération, la superficie des vignes a été agrandie à 33 hectares. Le trésor bien spécifique du domaine Vigneau-Chevreau est le vignoble historique Abbaye de Marmoutier, lequel a été créé par l'évêque Saint Martin de Tours en personne. Cette parcelle a été replantée en 1995. En même temps, depuis cette année-là, la propriété a renoncé à l'utilisation d'herbicides et s'est convertie à une viticulture biodynamique afin que les vins puissent développer librement leur propre personnalité dès le vignoble.

Un magnifique visage du terroir de silex

Le vin blanc Domaine Vigneau-Chevreau 'Cuvée Silex' Vouvray 2019 est un mono-cépage de chenin blanc. Les raisins ont mûri dans différents vignobles de la propriété, lesquels ont un point commun : ils sont installés sur les légendaires sols de silex de l'appellation. Après les vendanges manuelles, les baies ont été lentement et délicatement pressées. Le moût obtenu a été clarifié et a fermenté en fûts de chêne. Ensuite, le vin a pu mûrir jusqu'au printemps suivant en cuves inox sur lies fines. C'est après cette phase qu'a eu lieu la mise en bouteille.