

Arbois 2018

« Savagnin - Deuxième mise » Domaine Fumey Chatelain



Situation : C'est dans la commune de Montagny-lès-Arsures que Raphaël Fumey et Adeline Châtelain débutent le travail de la vigne, et la vente de leurs raisins dans les années 80. Mais ce n'est qu'à partir du gel, en 1991, qui ravage leur vignoble, que ce couple se passionne pour la vinification. Ils commencent par louer un chai à des amis vigneron, qu'ils installent dans leur garage avant d'investir dans un ancien corps de ferme.

Le domaine a bien grandi et s'étend maintenant sur 15 hectares. Leur fils Marin est entre temps revenu de ses études viticoles à l'étranger, et après l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud et les Etats-Unis, il décide de retourner au domaine familial pour aider ses parents.

Encépagement : Savagnin 100%, élevé sous voile pendant 40 mois.

Terroir : Sols marno-calcaires.

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2025-2035

Observations : Deuxième mise en bouteille pour ce savagnin 2018 oxydatif, élevé avec patience 40 mois à la façon des vins jaunes Jurassien. Il offre un bouquet particulièrement tourbé et fumé, dans lequel le parfum de noix fraîche jaillit littéralement ! Encaustique, curry, cannelle et pain d'épices.... le nez est intense et expressif.

Le toucher de bouche se montre particulièrement onctueux et enrobant. Le vin tapisse littéralement le palais, vous livrant avec franchise ses saveurs de fruits secs, d'épices et d'agrumes confits. Une structure ample sans cesse gainée par une trame minérale au grain salin salivant.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com