

SAUMUR

« BOIS DURAND » 2025

Domaine du Val Brun



Situation : Eric et Léo Charruau ont en permanence à cœur de produire des vins reflétant l'identité du terroir. Le calcaire et le tuffeau sont les deux dominantes des sols du domaine. Ce terroir donne un vin souple et charmeur. Le vignoble s'étend sur une superficie de 30 ha. Fortement attaché à l'équilibre naturel de la terre, ils cultivent leurs vignes de cabernet franc en sauvegardant la biodiversité de l'écosystème viticole. Cette méthode culturale

respectueuse du sol et de l'eau assure une production de raisins sains de grande qualité, ainsi qu'une forte expression du terroir. Le nom Champigny provient d'ailleurs du latin « campus inis » qui signifie « champs de feu ».

Encépagement : Chenin 100%

Terroir : argilo-calcaire, sous-sol crayeux du Turonien.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : à déguster dans sa jeunesse.

Observations : Le nez est fin et expressif, mêlant des notes de fleurs blanches, de poire fraîche et d'agrumes mûrs, avec une touche plus délicate de coing et de tilleul. L'ensemble reste très net et aérien. En bouche, l'attaque est droite et vive. La tension du Chenin apporte une belle fraîcheur, soutenue par une acidité élégante qui structure le vin sans dureté. Le milieu de bouche révèle un fruit juteux, entre citron confit et fruits blancs, avant une finale légèrement saline et persistante, typique des beaux blancs de Saumur.

Quelques accords : Saint-Jacques poêlée, Volaille crémée, Coquillages et Crustacés, Fromages de chèvre frais ou affinés...

