

# SAUMUR CHAMPIGNY 2023

## « BAY ROUGE »

### 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** : Cabernet Franc 100 %, vignes de 35 à 40 ans.

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

**Température de Service** : 16 à 17°C.

**Potentiel de Garde** : à déguster dans sa jeunesse.

**Observations** : Après un élevage de 8 mois en cuve Inox, cette cuvée « Bay Rouge » se livre à nous sous une robe d'un rubis étincelant profond, dotée de reflets violines. L'olfactive se révèle expressif et délicat avec ses notes de baies rouges et noires (cassis, framboise) bien murs. Après aération, de subtiles touches florales, de réglisse et de poivre prennent le pas. L'attaque de bouche demeure ample et fraîche. La pureté et l'identité du raisin cabernet franc est parfaitement respecté, accompagnés d'une discrète touche de végétal noble. Le tactile gourmand s'appuie sur des tanins jeunes mais souples, qui démontre l'équilibre « matière, fraîcheur » de ce joli flacon ligérien.

**Quelques accords** : Poulet noir de Challans rôti, Foie de veau poêlé au confit d'échalotes....

