

SAUMUR-CHAMPIGNY

« AUTREMENT » 2019

La Folie Lucé



Situation : La Folie Lucé est un domaine viticole de 4 hectares se trouvant à la sortie de Saumur. Caractérisée par une bâtisse du XVe siècle, Loïck Terquem devient le maître des lieux en 2009. Séduit par l'idée de retourner à la campagne, ce Parisien laisse son travail d'informaticien pour devenir viticulteur.

Le vignoble est conduit en agriculture biodynamique, bien qu'il ne soit pas encore labellisé. Le travail est régulé selon le calendrier lunaire tandis que l'enherbement est privilégié.

Encépagement : Cabernet-Franc 100 %.

Terroir : Sol argilo-calcaires et sable.

Température de Service : 16°C. (Carafe d'une heure fortement recommandé)

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : « Autrement » résulte de l'assemblage de 2 parcelles, élevée 24 mois en fût et autant en bouteille pour révéler la finesse. Cette cuvée apparaît concentrée à l'olfaction et minéral. Son nez décline une palette aromatique complexe où s'expriment des notes de petits fruits noirs confiturés soulignés par des notes grillées, l'ensemble appuyé en arrière-plan par des effluves épicés au registre poivré d'où émerge une légère touche animale. De texture dense, le fruit est juteux, mais encadré par des tanins séveux aux grains fins. La bouche ample et enveloppée témoigne d'un beau potentiel de garde et promet de trouver à terme toute son harmonie.

Quelques accords : Paupiettes de veau aux champignons, Magret de canard et purée d'artichaut, Pot-au-feu...

