

# SAUMUR CHAMPIGNY 2023

## « LES FOLIES »

### 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 55 à 60 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 10 mois d'élevage, 50% en cuve et 50% en vieux fût de 225 litres, cette cuvée se révèle à nous sous une robe d'un rubis profond, presque noire. Le nez possède une classe exceptionnelle, à la fois concentré et racé grâce aux notes minérales de tuffeau. La palette aromatique demeure délicate, intense et complexe. Les senteurs de baies rouges et noires se mêlent aux effluves de fleurs (iris, pivoine), d'épices (clou de girofle, poivre) et de zan. La bouche ample et majestueuse, possède un équilibre remarquable, où d'expressives notes de fruits frais (cassis, framboise, de cerise, côtoient des notes florales, et de cacao. La texture charnue révèle un vin au style énergique qui possède une trame étirée dotée de tannins denses mais fins.

**Quelques accords** : Parmentier de queue de bœuf, onglet de veau aux chanterelles, ....

