



*Coureur  
des vignes*



# CARTE TURQUOISE

## DOMAINE DES BAUMARD

### CRÉMANT DE LOIRE, FRANCE

#### DE PÈRE EN FILS SUR LES DEUX RIVES DE LA LOIRE

Le Domaine des Baumard, situé en bordure de la Loire au sud-ouest de la ville d'Angers, s'attache depuis des décennies à produire des vins de la plus haute qualité. C'est au logis de la Giraudière, gentilhommière de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, que la famille Baumard s'est établie en 1959. S'étendant sur les deux rives de la Loire, le vignoble de 40 hectares est désormais sous la direction de Florent qui perpétue l'enseignement de son père Jean qu'il rejoint en 1987. Discret et épiqueur dans l'âme, Florent allie rigueur et technique à la recherche de l'expression du cépage en terroir ligérien. Un charme naturel que l'on retrouve dans ses vins, droits et flatteurs.

#### LE VIN

Le Crémant de Loire, reconnu AOC en 1975, est le digne héritier ligérien du Champagne à qui il doit son existence. Face aux demandes croissantes pour les vins de fines bulles, les grandes maisons de Reims et d'Épernay installèrent dès le début du 19<sup>e</sup> siècle des filiales dans la vallée de la Loire. La famille Baumard, consciente du potentiel de la région pour élaborer des vins de fines bulles, plante dès les années 1970 des vignes de Chardonnay pour pouvoir vinifier de grands blancs de blancs. Elle commence très tôt

à constituer des vins de réserve de Chenin Blanc et Cabernet Franc pour l'assemblage de ses cuvées. Le vieillissement prolongé en bouteille du Carte Turquoise après la prise de mousse, garant de finesse et complexité, est plus long que le délai légal (de 18 mois à 4 ans).

Elaboré au domaine depuis 1957, voici un "classique" du Domaine des Baumard. De fines bulles, de la fraîcheur, de la longueur en bouche ! Naturelle et festive, cette cuvée est une belle alternative au Champagne. Comme à son habitude, la maison propose une fois de plus un vin d'un excellent rapport qualité-prix et acclamé par la critique !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage: Chenin Blanc, Cabernet Franc et Chardonnay
- Sol : schistes, sable et grès
- Vendanges : manuelles
- Fermentation: à basse température, longue et contrôlée
- Élevage : 18 mois de vieillissement sur latte minimum

**Code SAQ : + 12549156**

