



*Coureur
des vignes*



CLOS SAINT-YVES

DOMAINE DES BAUMARD

A.O.C. SAVENNIÈRES, FRANCE

LE PRODUCTEUR

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 XVIIIe 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 épicurien 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

Savennières est un petit vignoble de six hectares, exposé plein Sud. Son terroir est composé de sable et de grès sur sous-sol de schistes et filons volcaniques (rhyolites). Issu de vignes âgées de 35 ans, le Chenin Blanc y trouve les conditions climatiques optimales pour arriver à pleine maturité et offrir la meilleure matière nécessaire à ce grand vin blanc sec.

Voici une brillante expression du cépage traditionnel angevin ! Avec sa robe jaune brillante et ses notes de fruits blancs, tilleul et amande, ce vin offre une bouche ronde et persistante. Complexe et

structuré, il exprime une belle minéralité et présente une excellente aptitude au vieillissement. Son caractère jeune peut durer jusqu'à 5 ans. De maturation lente (10 à 20 ans), certains millésimes atteignent des sommets dignes des plus grands vins secs du monde. Une matière ronde, harmonieuse, un bel équilibre ! Ce vin est le grand classique de la maison. Sa minéralité s'exprime après 3-4 années de bouteille. A essayer avec des coquilles Saint-Jacques, un poulet aux agrumes ou une escalope de veau à la crème !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chenin blanc
- Sol : schiste, sable, grès
- Vendanges : manuelles par tries successives
- Fermentation : à basse température, longue et contrôlée
- Élevage : 9 mois en cuves sur lies fines
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +12797272

