



Touraine Chenonceaux

Blanc AOP *Les Favorites*

2024 : Une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

Le vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devons comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Ce phénomène a récompensé la récolte, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



L'histoire : Animés par un esprit d'expérimentation et de découverte, nous sommes partis à la rencontre d'un terroir d'exception qu'offre le cru Touraine Chenonceaux. Ce vin est aussi l'expression d'un art de vivre unique, intimement lié à un patrimoine remarquable, entre vignobles et châteaux emblématiques. Dans l'histoire, six femmes ont laissé une empreinte indélébile dans la région. Parmi elles, deux grandes figures féminines se distinguent : Catherine de Médicis et Diane de Poitiers, célèbres Favorites du roi Henri II.



Cépage : sauvignon blanc.



Terroir : ce cru naît des raisins cultivés sur les hauteurs des coteaux des communes de Thésée et de Monthou-sur-Cher, là où la pente de plus de 5 % permet un bon drainage. Les sols, mêlant argile, sable et calcaire, appelés "Perruches" racontent l'histoire unique de ce terroir. Les vignes s'épanouissent aussi sous l'influence de la rivière Cher, exposées au soleil levant et couchant, pour capter toute la chaleur et la lumière dont elles ont besoin.



Vinification : Pour préserver la délicatesse des arômes, le moût est doucement rafraîchi avant fermentation. Cette dernière s'effectue à basse température, garantissant la conservation d'une acidité vive et d'une fraîcheur éclatante. Par des remontages réguliers sur lies fines, le vin s'enrichit en complexité et en volume aromatique.

Élevage : L'élevage de 8 mois permet aux saveurs de s'affiner et au profil gustatif de se structurer avec élégance et profondeur.



Dégustation : la fraîcheur ligérienne "favorite"

Un bouquet complexe d'agrumes frais — pamplemousse, citron — mêlés à des fruits exotiques comme le fruit de la passion, et de notes florales subtiles de sureau et de jasmin. Une délicate minéralité vient compléter ce parfum captivant. Ce vin se distingue par sa texture ample et généreuse. Son acidité vivifiante équilibre parfaitement la rondeur, révélant des saveurs de fruits mûrs et tropicaux. La minéralité fraîche en finale apporte une belle vivacité et une longueur agréable.

Service : entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Les notes d'agrumes et de fruits tropicaux font de ce vin un compagnon idéal des fruits de mer — huîtres, crevettes ou coquilles Saint-Jacques. Il se marie également avec des volailles délicatement assaisonnées, des salades d'été aux herbes fraîches, ainsi qu'avec des fromages de chèvre. Il s'accorde aussi avec toutes les cuisines du monde : asiatique, créole, indienne, mexicaine, italienne, espagnole...

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes.