

SAUMUR: Clos Rougeard Le Bourg 2012



Description:

En quelques années, le Clos Rougeard est devenu le domaine le plus emblématique et le plus renommé de la Loire et même de France. Si sa grande notoriété est récente, ce n'est pourtant pas le cas du vignoble, dont Jean-Louis et Bernard, les "frères Foucault", représentaient la huitième génération sur cette exploitation familiale. Le vignoble est situé à Chacé, entre Tours et Angers et s'étend sur 10 hectares en appellation Saumur et Saumur Champigny. La qualité incomparable des vins de ce domaine est due en grande partie à une viticulture extrêmement exigeante, pratiquée depuis au moins les années 60, avec la pratique de l'agriculture biologique avant même sa reconnaissance officielle. Cependant, le domaine n'a jamais cherché à être labellisé. Ainsi, ces vignes qui n'ont jamais connu le moindre produit chimique expriment toute la complexité de leur terroir. La vinification se fait avec le moins d'intervention possible et l'élevage dure au moins deux ans. Le domaine produit six cuvées, dont deux en blanc. Fin décembre 2015, Jean-Louis Foucault, dit "Charly", est décédé. Quelque temps plus tard, le domaine a été vendu à de nouveaux actionnaires, dont les frères Bouygues. Les vins produits avant ce rachat sont devenus des objets de collection... Le domaine produit, lorsque le millésime le permet, trois vins rouges dont deux parcelaires : Poyeux, un vin d'une belle couleur rubis foncé, corsé mais très délicat. Le saumur-champigny Le Bourg du Clos Rougeard est issu de deux parcelles d'un demi hectare chacune. C'est un vin racé et dense, élevé de 18 à 24 mois dans des barriques de chêne neuf. D'une magnifique complexité, ce vin qui n'a rien à envier aux plus grands, se révèle d'une longévité et d'une finesse exceptionnelles.

Région : Loire

Appellation : AOC saumur champigny

Vigneron : Clos rougeard

Cépage : cabernet franc

Service : 13 et 14°

Un vin souple, soyeux, gourmand, presque facile à boire malgré son évident potentiel de bonification. Le nez exhale de belles notes de prune, de framboise et d'iris. Bouche caressante aux tanins doux.

Tatakis de boeuf et mousse de panais