CHÂTEAU YVONNE
MATHIEU VALLÉE

YVONNE Blanc 2024



Le Vin : Yvonne blanc est un Saumur né aux abords de la Loire, sur la côte de tuffeau. Ce blanc est toujours un équilibre complexe entre rondeur et fraîcheur, salinité et sucrosité. Toujours vinifié en sec.

Accompagnement : Seul, il n'a pas besoin d'être accompagné. Il sera l'ami des poissons en sauce, des St Jacques toastées voire en fin de repas d'un cantal vieux ou d'un Ste Maure bien affiné

Superficie : 4 hectare

Appellation : Saumur Blanc

Cépage : Chenin

Terroir : Argilo calcaire sur calcaire turonien dit «Tuffeau». 8 parcelles sur Parnay, Turquant et Montsoreau en bordure de Loire.

Age des Vignes : 15 à 50 ans

Récolte : Manuelle en caisses, du 30 septembre au 15 octobre. Temps variable durant les vendanges imposant des tris.

Millésime : 2024 est une année marquée par un climat tempéré et une bonne pluviométrie. Cela explique que ce millésime ait des airs de millésimes comme 2012 ou 2013, voire même 2007 et 2008. Pour vendanger aux meilleures dates, nous avons opéré au moins 2 tris par parcelle.

Rendement : 35 hl / ha

Vinification : Pressurage de 3 heures puis Débourbage 1 à 2 nuits en cuve. Fermentation en barrique sans levurage jusqu'au printemps.

Elevage : 15 mois au total.
3 / 4 en Barriques de 225l dont 20% de neuves et 1 / 4 en Amphore en Grès de 500L pendant 12 mois sur lie de fermentation.
Puis 3 mois en cuve avant mise en bouteille. Pas de bâtonnage

Mise en bouteille : Décembre 2025 en lune ascendante

Production annuelle : 19000 cols

Alcool : 12,5%

Malo-lactique : Oui, complète

Sucre Résiduel : Sec, sucre 0,3g/l

Culture : Biologique. Travail du sol manuel, pas de désherbage chimique, pas de produit de synthèse, certification ECOCERT depuis 1997

Traitements : Tisane d'orties, bouillie bordelaise, soufre fleur. Pas de traitement anti-pourriture, ni d'insecticide.

Dégustation : Au nez, Yvonne blanc a des notes citronnées légèrement tilleul. En bouche, la structure est ample à l'attaque avec des arômes de fruits blancs. Puis l'acidité et une belle amertume prolongent le vin, lui confiant une belle minéralité. De belles notes de citron et de miel et légèrement grillées complètent la fin de bouche.

Château Yvonne - 16 rue Antoine Cristal - 49730 PARNAY 02 41 67 41 29 - contact@chateauyvonne.fr