CHÂTEAU YVONNE
MATHIEU VALLÉE

YVONNE ROUGE - 2023



Le Vin : Yvonne rouge est un Saumur Champigny ample, dense qui renvoie à des arômes de fruits mais également à des arômes épicés, de réglisse. Ce qui le caractérise c'est la tendresse des tanins, le «velours» amené par le tuffeau.

Accompagnement : Carafé, il accompagnera une caille rotie accompagné de haricots verts, un rôti de veau avec un sauté de pomme de terre. Il est le compagnon idéal de fin de repas, sur un neufchatel ou un brie de Meaux.

Origine : 1er millésime en 1997, c'est le premier rouge d'Yvonne.

Superficie : 2 hectares

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Argilo calcaire sur calcaire turonien dit «Tuffeau». 3 parcelles sur Parnay : Les Pierres Blanches, une partie du Beaumeray , et le Bourreau. 1 parcelle sur Turquant : «Château Gaillard».

Ere géologique : Crétacé Turonien.

Age des Vignes : De 15 à 50 ans

Vendanges : Manuelle en caisses du 26 au 28 septembre

Rendement : 39 hl / ha

Millésime : 2023 est une année chaude avec des précipitations marquées. Cela s'est accentué fin août et début septembre juste avant les vendanges où nous avons connu de fortes pluies. Les vendanges se sont donc décalées. Les cabernets francs sont arrivés à maturité fin septembre. La pourriture grise était très présente. Il a donc fallu cueillir les parcelles de la cuvée Yvonne rapidement. Cette maturité tardive donne des vins mûrs aux accents de fruits rouges et dotés d'une très belle longueur.

Vinification : Macération en Cuves Tronconnique de 38 hl , sans levurage pendant 4 semaines.

Elevage : 24 mois : Fermentation malolactique et elevage en cave troglodyte. 12 mois en barriques dont 20% de neuves puis 12 mois en cuve béton.

Mise en bouteille : Août 2025, jour fruit et lune ascendante.

Alcool : 12,0%

Malo-lactique : Complète

Sucre Résiduel : Sec

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. Pas de traitement anti-pourriture, ni d'insecticide

Dégustation : Yvonne 2023 est un vin remarquable de par son bouquet floral teinté de fruits rouge. La densité du millésime s'exprime pleinement en bouche avec un équilibre harmonieux entre fraîcheur et longueur.

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