



CHÂTEAU YVONNE

MATHIEU VALLÉE

Les Arbres 2023

Le Vin : « Les Arbres » 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. C'est la seule cuvée du domaine élevée uniquement en amphore en grès.

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 : 0,5 hectare

Appellation : Saumur Blanc

Cépage : Chenin

Terroir : Argilo calcaire sur calcaire turonien dit «Tuffeau». 1 parcelle unique sur Parnay, au lieu dit Les Trézellières. On appelle cette parcelle « Les Arbres » car les vignes sont très anciennes et les ceps forment de vrais troncs. De plus, depuis 3 ans, nous plantons des fruitiers d'origine locale (Abricotier de Saumur, Poirier Doyenné du Comice, etc) dans une démarche d'agroforesterie.

Age des Vignes : plus de 50 ans

Récolte : Manuelle en caisses, le 15 septembre. Temps sec et ensoleillé après un été très chaud et très sec.

Millésime : 2023 est une année marquée par un printemps et un été magnifiques. C'est en août que les pluies sont arrivées avec des températures hautes ce qui a développé très rapidement des foyers de pourriture. « Les Arbres » est une parcelle précoce. Nous avons pu la vendanger tôt dans d'excellentes conditions avec un joli équilibre sucre / acidité.

Rendement : 25 hl / ha

Vinification : Pressurage de 3 heures puis Débourbage 1 à 2 nuits en cuve. Fermentation en amphore en grès de 500L sans levurage jusqu'au printemps.

Elevage : 15 mois au total dont 12 mois en Amphore en Grès de 500L sur lie de fermentation. Ces amphores produites près de Toulouse sont cuites à 1150°C pour avoir une porosité et un échange limité. Puis 3 mois en cuve avant mise en bouteille. Pas de bâtonnage.

Mise en bouteille : Décembre 2024 en lune ascendante

Production annuelle : 1500 cols

Alcool : 12,5%

Malo-lactique : Oui, complète

Sucre Résiduel : Sec, sucre à 0 g/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, « Les Arbres » a des notes citronnées légèrement tilleul. En bouche, la structure est ample à l'attaque puis c'est l'acidité qui prolonge le vin, lui confiant une belle minéralité. Les arômes agrumes dominant pour ces premières années, auxquelles se conjuguent des notes de miel.

