Clos Rougeard

Martin Boygues

Esclusiva Italia

20.000
9 ha: Cabernet Franc
1 ha: Chenin Blanc
** Coltura Biologica **

2015	Saumur-Champigny « Clos »	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione
2015	Saumur-Champigny « Clos » Magnum	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione
2015	Saumur-Champigny « Les Poyeux »	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione
2015	Saumur-Champigny « Les Poyeux » Magnum	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione
2015	Saumur-Champigny « Le Bourg »	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione
2015	Saumur-Champigny « Le Bourg » Magnum	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione
2015	Saumur « Brézé »	Bianco	Secco	esaurito in prenotazione
2015	Saumur « Brézé » Magnum	Bianco	Secco	esaurito in prenotazione

IL CABERNET FRANC SI FA SETA

«Il pendolo dei Foucault cadenza i tempi di **un'altra epoca**. Quella dove **il ritmo del vino non era sempre quello del mercato**, dove le bottiglie uscivano dalla cantina quando il "vigneron" stimava finito l'affinamento: 18, 24, 30 mesi... Charly e Nady sanno quando i loro Saumur - rossi di Champigny e bianchi di Brézé - scendono nella loro cantina trogloditica, raramente quando ne escono. Quando il millesimo lo permette, i rossi si articolano intorno a tre cuvée, di cui due provenienti da vigneti specifici: "**Les Poyeux**", dal carattere generoso e maturo ma più rigido in tannini di "**Le Bourg**", soave ed elegante. Entrambi hanno una vita, un respiro naturale, un altruismo che li rende vicini, amichevoli in gioventù, e procurano un brivido sconosciuto quando incrociate un'incunabolo del 1959 - del livello dei più grandi Saint-Emilion dell'annata, o di un 1989. "Le Bourg" conferma **il suo status mitico** per ricchezza, per i ricami di un legno elegante, per la finezza dei tannini, eccezionale. **Da schierare in cantina con gli immortali**.» - La Revue du vin de France - febbraio 2006

"**La referenza assoluta dei grandi cabernets francs e chenin in Loira**." - Bettane & Desseauve 2015

"I rossi, della denominazione 'Saumur-Champigny', sono vinificati e maturati in barrique per singolo 'climat', tradizione che si era perduta: **sono l'indiscutibile punto di riferimento della valle della Loira**." - Le Terroir et le Vigneron

"**L'unica azienda in Loira che raggiunge lo stesso elevato livello di eccellenza in rosso come in bianco**." - Le guide des meilleurs vins de France 2012

"**Senza Clos Rougeard la denominazione Saumur-Champigny sarebbe pesantemente ridimensionata**" - Giovanni Ascione, Bibenda 36, marzo 2011

Saumur-Champigny « Clos »

Cabernet Franc 100%
da 15 a 70 anni
Cuvée a cielo aperto con pigiatura a piedi e rimontaggi con controllo delle temperature; Malolattica svolta; affinamento in barriques; non filtrato.
6.000
da 10 a 20 anni
Paté di fagiano e di lepre. Primi piatti al ragù. Grigliate estive. Cimalino al sangue con patate arrosto.
Naso delicato, in bocca morbido e gessoso. Bella sapidità. Finale dinamico.
L'equilibrio.

Saumur-Champigny « Les Poyeux »

Cabernet Franc 100%
40 anni
Malolattica svolta; affinamento in barriques; non filtrato.
10.000
da 10 a 20 anni
Carni rosse in genere, grigliate, ma anche pernice fagiano e piccione, grandi formaggi di media o alta stagionatura.
I tre ettari di Poyeux hanno fatto la reputazione dell'azienda. Tannino energico ed elegante. Finezza e freschezza come si richiede ai grandi cabernet franc.
L'eleganza.

Saumur-Champigny « Le Bourg »

Cabernet Franc 100%
70 anni
Malolattica svolta; affinamento in barriques nuove; non filtrato.
5.500
da 20 a 40 anni
Cacciagione, bistecca fiorentina.
La quintessenza dell'eleganza. È un vino chiaro, fresco, luminoso, con un tannino che è seta. Da qualche decennio fa la storia della Loira.
La classe immensa.

Saumur « Brézé »

Chenin Blanc 100%
70 anni
24 mesi in tonneaux (25% nuove); non filtrato.
4.000
da 15 a 25 anni
Carni bianche con salse ma soprattutto pesci importanti o crostacei elaborati.
Classe ed eleganza, con doti di potenza e propensione alla longevità ben fuori dal comune. Fresco, salino. Nobile.
La complessità.