



Martin Boygues



Esclusiva Italia

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



2018	Saumur-Champigny « Clos »	Rosso	Secco	su allocazione
2018	Saumur-Champigny « Clos » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su allocazione
2018	Saumur-Champigny « Les Poyeux »	Rosso	Secco	su allocazione
2018	Saumur-Champigny « Les Poyeux » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su allocazione
2018	Saumur-Champigny « Le Bourg »	Rosso	Secco	su allocazione
2018	Saumur-Champigny « Le Bourg » <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su allocazione
2018	Saumur « Brézé »	Bianco	Secco	su allocazione
2018	Saumur « Brézé » <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	su allocazione

## 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 Loire." - 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 Loire." - Le Terroir et le Vigneron

"L'unica azienda in Loire 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 energetico 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 Loire.
- ♥ 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.