Cheverny AOC – Domaine du Salvard – Loire

Famille de Producteur Récoltant : Vers 1900, Maurice Delaille, achète « le Salvard », Domaine situé sur la commune de Fougères sur Bièvre, il le modernise, le remet en état petit à petit et replante de la vigne. Plus tard son fils Gilbert et son épouse Lise prennent la relève. Au fil des ans, au fil des années il vise à étendre l'exploitation pour atteindre leurs 40 hectares actuels de cette précieuse culture. Les jeunes « patrons » Emmanuel et Thierry, de la 5ième génération continuent le travail avec passion et entretiennent ce savoir-faire. Le Domaine produit principalement du Cheverny blanc et exporte 90% de ce divin breuvage à l'étranger

Le lieu où est construit le Domaine recèle bien des mystères…Il aurait été construit à proximité des traces d'un ancien château du Moyen-Age dont il ne reste que quelques pierres. On dit que le Domaine était autrefois rattaché à la Seigneurerie de Fougères : autre Château construit et recontruit entre le XI ième et XIV ième siècle. (Très beau Château Fort qui se visite)

On dit aussi que cet endroit servait de lieu de justice. Son nom le Salvard ou Salvert ne veut-il pas dire « le salut » ?

Depuis quelques années le Domaine du Salvard possède un chai moderne avec climatisation. C'est un plus pour la vinification et pratique pour **la culture raisonnée**

Cépages : 85 % Sauvignon et Chardonnay 15%

Terroir : Argiles et silice sur sables Les vignes poussent principalement dans l'Indre sur des terres sablo-graveleuses et des argiles à cosses apportant la fraîcheur et la minéralité aux vins blancs.

Viticulture : Culture raisonnée, s'étendant sur une surface de 22,5 hectares pour le Cheverny. Moyenne d'âge des vignes 20ans. Rendement faible (45hl/ha)

Vinification : Pressurage pneumatique après une courte macération pelliculaire. Fermentation sur 12 jours en cuves inox à 18°. Conservation à 12° sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation : La robe brillante est or pâle à reflets verts. Le nez est d'une complexité étonnante : Litchis, fleurs d'acacia, citrons mûrs. Au palais ce vin exprime toute sa richesse, il est vif, frais et très fruité avec beaucoup de gras et d'une grande longueur en bouche.

Accords : Apéritifs, sur les poissons, crustacés et les asperges.