

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 5^{ème} 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 Seigneurie de Fougères : autre Château construit et reconstruit entre le XI^{ème} et XIV^{ème} siècle. (Très beau Château Fort qui se visite)

On dit aussi que cet endroit servait de lieu de justice. Son nom le Salvard ou Salvart 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.