

Cheverny – Domaine du Salvard

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^{ième} 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 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 : Pinot noir 80% Gamay 20%

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)

Dégustation : Sous sa robe pourpre à reflets rubis, ce vin a des arômes puissants de fruits rouges. En bouche, il est rond, très fruité et persistant.

Accords : volailles, viandes blanches, charcuteries et fromages.