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 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 : 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.