



Château de Villeneuve, Jean-Pierre Chevallier Saumur Champigny

« Jean-Pierre Chevallier a su s'affirmer avec régularité comme un des grands stylistes du paysage saumurois actuel. »

Le Guide des meilleurs Vins de France 2019 - RVF



Portrait du vigneron

Jean-Pierre Chevallier est la 4^{ème} génération de vigneron, ses parents qui étaient viticulteurs sur la commune de Dampierre sur Loire, ont acheté le Château de Villeneuve en 1969. Cette propriété a toujours produit des vins depuis le 16^{ème} siècle. Jean-Pierre Chevallier, œnologue de formation dirige avec exigence et passion, depuis 1993, le vignoble familial, partiellement situé sur la spectaculaire côte de Souzay.

Dans la vigne...

- **Chenin** pour les blancs, sur **5 hectares**
- **Cabernet franc** pour les rouges, cultivé sur **20 hectares**.
- Vignes situées partiellement sur la côte de Souzay, le Clos de Bienboire (1ha5), Clos des Cormiers, ...
- **Vin biologique** Certifié

- La **taille guyot simple** est appliquée sur l'ensemble du vignoble avec un maximum de 6 yeux sur la baguette. Après le débourrement de la vigne, les contres bourgeons sont systématiquement enlevés pour diminuer davantage les rendements.

- L'enherbement et le **travail du sol** permettent au système racinaire de descendre en profondeur.
- Ni pesticides, ni désherbants, ni engrais chimiques ne sont utilisés.
- Les **vendanges manuelles** (et tris successifs pour les blancs) en cassette.

Dans la cave...

Les **chenins** sont pressés directement après un passage sur table de tri. La fermentation se fait en fûts de 600L et en cuve pour le Saumur blanc et en foudres de 12hl pour la cuvée **Les Cormiers**, sans fermentation malolactique.

La macération des **rouges** se fait en cuve pour le Saumur-Champigny domaine et le Clos de Bienboire et en foudres et cuves bois tronconiques de 40hl.

Les durées de cuvaison varient de 18 à 30 jours.

Revue de presse

Le Guide des meilleurs Vins de France 2019 - RVF

« Villeneuve représente historiquement un grand terroir pour le chenin blanc sec, au remarquable potentiel de vieillissement. Jean-Pierre Chevallier dirige avec exigence et passion le vignoble familial, partiellement situé sur la spectaculaire côte de Souzay. Traduisant au plus près l'expression de cette côte calcaire, cet œnologue formé à l'école bordelaise donne naissance à des rouges homogènes, colorés, à la matière fraîche, dans lesquels le fruit parle de plus en plus librement.

Le coup de cœur: Saumur-Champigny Les Vieilles Vignes 2016

Un cabernet franc bien mûr, haut en couleur, doté de fines notes de graphite. Hautement civilisé par son élevage en foudre, élané (sensation calcaire), plein et voluptueux, il vieillira admirablement. »

Les cuvées du domaine...



Saumur Champigny - Souplesse et Fruité

Terroir: **Argilo-calcaire** du turonien

Dégustation: Robe rubis, nez de petits fruits rouges et attaque souple pour ce cabernet aux tannins croquants, doucement épicés. C'est un vin ample, avec une bonne longueur en bouche, à ouvrir sur le fruit ou à attendre quelques années.

Accords mets et vins:

A déguster sur des viandes rouges.



Saumur Champigny Clos de la Bienboire

Fin et Gourmand

Terroir: **Argilo-calcaire** du turonien. Raisins provenant exclusivement d'un clos de 1ha5.

Dégustation: Cette cuvée de soif trouve une très belle concentration avec un jus charnu, déjà accessible et souligné par une acidité fine qui le rend appétant. Définition gourmande du cabernet franc.

Accords mets et vins:

Grillades et repas estivaux ou tout simplement entre amis.



Saumur Champigny Vieilles Vignes

Richesse et Velouté

Terroir: **Argilo-calcaire** du turonien. Assemblage de 3 parcelles pour ces vignes de 65 à 85 ans.

Dégustation: Vin qui étonne par son fruité, sa profondeur et le velouté de ses tanins. Finesse aromatique des anciens cabernets, structure, et aptitude maintes fois prouvée à la longue garde.

Accords mets et vins:

Viandes goûteuses telles l'agneau ou le bœuf cuisiné. Parfait avec les petits gibiers.



Saumur Champigny Le Grand Clos

Concentration et profondeur

Terroir: **Argilo-calcaire** du turonien pour ce clos entourant le château.

Dégustation: Sa belle énergie calcaire est équilibrée par une texture douce presque veloutée. La grande finesse de ses tannins alliée à une finale suave et sapide laisse présager une superbe évolution dans le temps.

Accords mets et vins:

Idéal avec des viandes blanches en sauce, viandes rouges ou sur un Osso Buco.



Saumur blanc - Rondeur et Minéralité

Terroir: **Argilo calcaire**

Dégustation: Robe brillante et limpide, ces jeunes vignes de chenin élevées 4 mois sur lies fines, qui offrent une bouche à la fois minérale et voluptueuse, une matière plaisante qui se termine par des notes minérales élégantes.

Accords mets et vins:

Des rillons, des poissons en sauce ou encore avec des viandes blanches.



Saumur blanc Les Cormiers - Précision et Élégance

Terroir: **Argilo-calcaire** du turonien

Dégustation: Sa robe dorée nous plonge d'entrée sur des nobles arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Ce chenin racé laisse apparaître une bouche structurée couplée à une franche minéralité.

Accords mets et vins: A proposer sur des Coquilles St Jacques et avec quelques langoustines.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com