



Château du Hureau, Philippe Vatan Saumur Champigny

« L'expression pure du fruit, la chair et le volume en bouche sont les saines obsessions de Philippe Vatan. »

Le Guide des meilleurs Vins de France 2013 - RVF



Portrait du vigneron

C'est en 1987 que **Philippe Vatan** a repris ce beau domaine familial. Avec 20 ha, il reste un vignoble à taille humaine, où chaque parcelle peut être entretenue avec soin.

Un réel souci de perfectionnement constant, allié à une solide motivation ont progressivement orienté Philippe Vatan vers la **culture biologique**.

Ainsi, depuis 2009 tout le vignoble du Château du Hureau est conduit suivant le cahier des charges bio.

Dans la vigne...

- **100% Chenin pour les blancs**
- **100% Cabernet franc pour les rouges**
- Vignes situées sur les crus les plus réputés : la Corde, les Fevettes, les Fours à Chaux, les Pavignolles, les Gruches, etc

- Taille courte traditionnelle en Guyot
- **Travail du sol** et enherbement naturel
- Absence de désherbant
- Ebourgeonnage
- Réduction du rendement par l'éclaircissage d'été
- Effeillage pour améliorer l'aération et l'exposition des grappes
- **Vendanges manuelles**
- Tri à l'entrée en cave

Dans la cave...

- Les **chenins** sont pressés directement et la fermentation se fait en cuve, pour le Saumur blanc et en foudres de 30 hl pour la cuvée Foudre.
- La macération des rouges se fait dans des cuves thermorégulées. Les durées de macération varient de 21 à 30 jours.
- Recherche de tanins fins et soyeux, par extraction en douceur, sans brassage.
- Séparation des vins de goutte. Décuvage en bassines pour éviter toute trituration et élevage séparé des vins de presse.
- Les fermentations malolactiques sont faites en cuve. Elevage en cuve pour la cuvée **Tuffe**. Elevage en foudres pour les cuvées Fours à Chaux, les Fevettes et Lisagathe.

Revue de presse

Le Guide des meilleurs Vins de France 2015 - RVF

« L'expression pure du fruit, la chair et le volume en bouche sont les saines obsessions de Philippe Vatan. Son terroir de la côte de Saumur donne ensuite des tanins frais à ses rouges et de belles acidités de garde aux blancs de chenin, secs (appellation Saumur). En Saumur-Champigny, le sommet est souvent atteint par la cuvée Lisagathe, sélection de vieilles vignes. Dans un style plus gouleyant et fruité, Les Fevettes est un grand séducteur. A partir de 2006, la simple cuvée de Saumur-Champigny du domaine porte le nom de Tuffe, et une nouvelle parcelle a été isolée : Fours à Chaux... »

Les cuvées du domaine...



Saumur Champigny Tuffe - *Rondeur et Soyeux*

Terroir : **Argilo calcaires sur tuffeau** à Dampierre sur Loire, Saumur et Souzay
Dégustation : Vin souple et riche, d'une belle longueur en bouche et de bonne garde. Un nez de grande classe sur des arômes nobles de violette, une bouche raffinée, soutenue par une trame de tanins particulièrement fine, avec toujours la signature d'une longue finale fraîche.

Accords mets et vins :

Plats simples, viandes grillées ou en accompagnement d'un repas.



Saumur Champigny Four à Chaux

Élégance et Profondeur

Terroir : **Sables argileux sur tuffeau** à Dampierre sur Loire

Elevage : 50% foudre et 50% cuve

Dégustation : Un vin de caractère, élégant, profond et complexe, marqué par des notes épicées. Les tanins sont d'un soyeux remarquable.

Accords mets et vins :

Viandes rouges grillées, viandes en sauce, gibier.



Saumur Champigny Les Fevettes - *Structure et Equilibre*

Terroir : **Argiles sableuses sur tuffeau** à Dampierre sur Loire

Dégustation : Vin qui étonne par son fruité, sa profondeur et le velouté de ses tanins. Finesse aromatique des anciens cabernets, structure sérieuse, 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 Lisagathe - *Puissance et Velouté*

Terroir : **Argilo calcaires sur tuffeau** (turonien) à Dampierre sur Loire

Dégustation : Tanins imposants mais fondus qui sont le gage d'une très longue garde. Avec cette cuvée, puissance et profondeur se marient avec élégance et subtilité.

Accords mets et vins :

Idéal avec des viandes blanches en sauce, viandes rouges ou gibiers.



Saumur blanc Argile - *Élégance et Minéralité*

Terroir : **Argilo calcaires sur tuffeau**.

Dégustation : Un frais bouquet de fleurs blanches... le milieu de bouche est moelleux et fait suite à une franche attaque. La finale, équilibrée, est remarquable d'élégance. Du cousu main

Accords mets et vins :

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



Saumur blanc Foudre - *Onctuosité et Précision*

Vin issu des **meilleures parcelles de chenin** du domaine.

Elevage en foudre afin de ne pas trop marquer le vin par le côté boisé et vanillé.

Elevage sur lies de 9 à 10 mois. **Bâtonnage** pour l'onctuosité et le gras en bouche.

Dégustation : Nette, puissance aromatique, structure onctueuse et longue finale pure et fraîche en bouche.

Accords mets et vins : Coquilles St Jacques poêlées, Brochet ou Sandre au beurre blanc, volailles, veau, fromages de chèvre ou Pont l'Evêque...

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