



## Domaine Loïc Mahé Savennières

« Loïc Mahé apporte un grand soin au respect des équilibres de la faune et de la flore de son vignoble, qui compte un bon patrimoine de vignes sur Savennières. » Guide des Vins Bettane + Desseauve 2016



### Portrait du vigneron

Vigneron installé depuis l'an 2000 en Anjou, **Loïc Mahé** a progressivement et patiemment agrandi un vignoble qui reste aujourd'hui à dimension

humaine (10 ha).

Sa philosophie de travail est simple : « accompagner l'œuvre de la nature pour produire des vins équilibrés et authentiques, qui expriment chacun la typicité des terroirs du Gué d'Orger : schistes gréseux, altérations de schistes, sables éoliens, phtanites... »

Tout se passe dans la vigne donc. Il faut canaliser « le foisonnement de vie qui explose dans les parcelles au printemps » et trouver le point d'équilibre au développement harmonieux de la plante et de ses fruits.

### Dans la vigne...

- Encépagement : **Chenin 100%**
- Volonté de **préserver l'environnement par le travail des sols**, à l'exclusion de tout produit ou engrais chimique, et par **l'utilisation de préparations biodynamiques** (certification Agriculture Biologique **Eco-cert**)
- Des **rendements limités** (30-35 hl/ha) pour une concentration naturelle de la matière dans les raisins
- **Vendanges manuelles** exclusivement par tris



### Dans la cave...

- **Vinifications naturelles** : Le travail engagé dans les vignes est naturellement prolongé dans la cave
- **Fermentations lentes** par les levures indigènes
- **Aucune chaptalisation**
- Élevage en **barrisques** de chênes ou petits contenants

### Les cuvées du domaine...

#### Savennières Les Fougeraies - *Finesse, Minéralité, Fruité*

Terroir : sables éoliens

Vinification :

- Elevage pendant 22 mois, 1/3 en fûts de chêne et 2/3 en petites cuves

- Les fermentations se font naturellement par les levures indigènes

Dégustation :

Ce Savennières exprime des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et d'amandes. D'une belle structure aux amers subtils, il se révèle à la fois vif et onctueux en bouche. Carafage vivement conseillé. Potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Accords mets et vins :

Poissons cuisinés (lotte à l'américaine, brochet de Loire au beurre blanc...), viandes blanches travaillées (blanquette de veau, fricassée de volaille à la crème...) ou encore fromages de chèvre, de brebis ou à pâte cuite affinés (beaufort, comté...).



### Revue de presse

#### Guide des meilleurs Vins de France RVF 2013

« La volonté de ce jeune biodynamiste est d'exprimer les caractères trempés, entiers, des chenins des alentours de Sainte-Gemmes. [...] les cuvées gagnent en précision, même si l'élevage peut encore progresser.

[...] Produite seulement dans les meilleures années, appuyée sur une assise boisée de qualité, la grande cuvée Sectilis Terra

#### Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 1 BD

« Loïc Mahé apporte un grand soin au respect des équilibres de la faune et de la flore de son vignoble, qui compte un bon patrimoine de vignes sur

Savennières. Ses différentes cuvées, dégustées sur 2007 et 2009, ont du ressort et de la précision. Elles ont permis à ce jeune talent ligérien de s'ouvrir le chemin du guide [...].

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