



Domaine Sauger, Philippe Sauger Cheverny

« Philippe Sauger aime innover dans l'élaboration de ses vins, dans un souci permanent de recherche de qualité... et d'offrir des vins aux expressions et aux saveurs multiples. »



Portrait du vigneron

Le Domaine Sauger est un domaine familial depuis 1870 qui exploite aujourd'hui 30 ha pour y produire des Cheverny Blanc, Rouge et Rosé.

Philippe Sauger succède à ses parents.

Il a au fil des années développé sur le vignoble une agriculture plus respectueuse de l'environnement, lui permettant d'obtenir des raisins de première qualité et qui, récoltés à maturité, produisent des vins de Cheverny reconnus pour leurs expressions et leurs saveurs multiples. Bien que pratiquant une vinification traditionnelle, ce vigneron aime innover dans l'élaboration de ses vins, dans un souci permanent de recherche de qualité.

Dans la vigne...

Encépagement:

- Blanc : **Sauvignon et Chardonnay** (60% du vignoble)
- Rouge : **Gamay et Pinot Noir** (30% du vignoble)

Terroir **argilo-sablonneux** pour majorité et **sols siliceux**.

- Utilisation raisonnée des produits de traitement,
- Enherbement systématique des vignes,
- Maîtrise des rendements.

Dans la cave...

Cheverny blanc :

- Vendange à maturité optimale (analyse et dégustation des raisins).
- Tri et éraflage pour la majeure partie.
- Pressurage direct des baies, pour la majeure partie. Macération pelliculaire (20 à 25%).
- Débourage statique ou au froid pendant 12 à 24 heures.
- Fermentation lente à 18°C pendant trois semaines en cuves inox thermo-régulées.
- Pas de fermentation malolactique.
- Soutirage dès l'achèvement de la fermentation, puis élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

Cheverny rouge :

- Vendange à maturité optimale (analyse et dégustation des raisins).
- Tri à la vigne et en cave.
- Vinification séparée de chacun des cépages de l'assemblage, en modulant les durées de macération (8 à 12 jours à 28°C) et le nombre de remontages.
- Décuvage, pressurage doux
- fermentation malolactique à 18-20°C.
- Elevage en cuve Inox pendant 4 à 6 mois pour garantir l'optimum du fruité.

Les cuvées du domaine...

Cheverny Blanc - *Fruit et Vivacité*



Cépages : 80 % Sauvignon – 20 % Chardonnay.

Dégustation :

Robe aux reflets brillants sur un ton gris-vert.

Issu de l'alliance entre le Sauvignon qui s'exprime parfaitement sur ce terroir et le Chardonnay qui apporte l'élégance, ce vin blanc développe au nez des arômes d'agrumes (notamment citron) que l'on retrouve en bouche dans un bel équilibre.

Servir entre 8 et 10°C – A boire dans les 2 – 3 ans

Accords mets et vins :

Fruits de mer, poissons, coquillages, asperges, fromages de chèvre.

Cheverny Rouge - *Equilibre et Fraîcheur*



Cépages : 80 % Pinot Noir – 15 % Gamay – 5 % Côt (Malbec).

Dégustation :

Belle robe rouge vif brillant.

Issu du mariage heureux entre la fraîcheur et le gouleyant du Gamay et la légère dominance du Pinot Noir, le vin développe des arômes de fruits rouges et noirs (griottes, cassis).

Servir entre 15 et 16 °C – A boire dans les 2 – 3 ans.

Accords mets et vins :

Salades composées, viandes blanches, poissons, grillades et fromages.

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2015 – Cheverny blanc 2013

« Valeur sûre de l'appellation, ce domaine familial situé aux portes de la Sologne, sur la route des châteaux de la Loire, se transmet de père en fils depuis 1870. Depuis 1988, Philippe Sauger cultive les 30 ha de vignes sur des sols sablo-argileux. Cette cuvée cristalline livre des senteurs de fleurs blanches, de fruits mûrs et de miel. La bouche offre rondeur, puissance et élégance. La finale se prolonge sur des touches acidulées. Un vin typique de l'appellation. »

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