



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) et pour l'AOP Cour Cheverny du **Romorantin**
- 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.

Cour Cheverny Just Wooded - *Subtilité et Rondeur*



Cépages : 100% Romorantin

Dégustation :

Cépage confidentiel et mythique de ces terroirs qui offre dans cette cuvée un nez frais, minéral aux notes agrumes et miel. Un vin fin, subtil et charpenté avec une grande ampleur en bouche, grâce notamment à sa vinification en barrique.

Servir entre 10 et 12 °C – Très bonne aptitude au vieillissement.

Accords mets et vins :

Idéal avec les poissons fumés ou en sauce, il saura aussi se marier avec des fruits de mer.

A découvrir également....

IGP Val de Loire Blanc cuvée « Pourquoi Pas » 85% Sauvignon 15% Chardonnay, un vin blanc frais aux arômes d'agrumes avec une belle rondeur apportée par le Chardonnay.

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2018

« 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. »

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