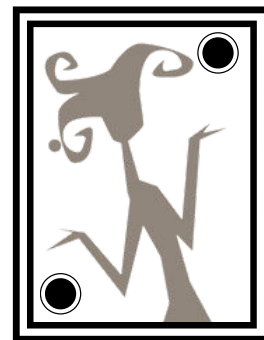


“ Un grain de folie pour surprendre et étonner, hors des registres habituels de l'appellation **Saumur Champigny** ... ”



*Le Fou
du Roi*

Cépage 100 % Cabernet Franc

Terroir

Côte de Parnay, en bordure de Loire.
Argilo calcaire du Turonien Supérieur (craie de tuffeau verte).

Superficie 1 Ha environ **Âge des vignes** plus de 50 ans **Rendement** 25 HL/Ha

Conduite de la vigne

Agriculture durable depuis 2005, certifié Terra Vitis depuis 2011 et travail en Agriculture Biologique depuis 2016 (certification en 2019).

Enherbement naturel et préservation de la biodiversité (plantation de haies, de rosiers...) afin de favoriser les auxiliaires naturels de défense.

Vinification et élevage

Cuvée exceptionnelle, elle n'est réalisée que lorsque le millésime le permet. Vendanges manuelles. Egrappage et tri sur table, puis mise en cuve des baies pour pressurage naturel par gravitation. Macération de trois à quatre semaines avec pigeage pour extraire la puissance et la concentration de ces raisins de 50 ans. Fermentation lente à basse température. Puis entonnage en barriques pour un élevage de 24 à 36 mois.

Commentaire de dégustation

Le Fou du Roi de Rocheville ne manque pas à sa réputation et joue les trublions du Saumur Champigny. Vin atypique et expressif, il est puissant et velouté à la fois. Au nez il développe des arômes de fruits noirs et des notes de torrification. La bouche est élégante et laisse s'exprimer rapidement la structure et la longueur.

Accords mets-vin

Vous l'apprécierez sur des aiguillettes ou magrets de canard, un Baeckenhof, des cailles farcies, des tournedos, un camembert fondant... ou même un dessert à base de chocolat noir!

Conservation

Le Fou possède un beau potentiel et se gardera entre 10 et 20 ans dans une bonne cave.

Quelques récompenses au fil des millésimes

Liger d'Argent (2015), Bronze International Wine Challenge (2014), Bronze Decanter (2009)...

