



Localisation

Le Clos de la Thibaudière prend racine sur la commune de Brézé, en bordure de la forêt de Fontevraud, dans l'aire d'AOP Saumur Blanc.

The Clos de la Thibaudière is an enclosed walled vineyard within the village of Brézé, located on the edge of Fontevraud forest within the Saumur Blanc appellation.

Cépage

100% Chenin

Terroir

Une terre de sable et limon en surface, une couche d'argile, et la pierre de tuffeau constituent les conditions géologiques qui font de Brézé une des plus belles terres à Blanc de l'Anjou.

The silt here is sand and silt which covers a layer of clay. Below that lies the tuffeau mother-rock which defines Brézé as one of the most distinguished sites for Chenin within the Anjou region.

Récolte

Vendanges manuelles. Faible rendement de 30HL/Ha.

The grapes are hand-harvested at perfect stage of maturity. Yields are low - average around 30HL/Ha

Vinification et Elevage

Les raisins sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique pendant plus de 3 heures, dans le respect de la vendange. Puis l'élevage en foudre et en barrique dure au minimum 9 mois pour une expression exceptionnelle du Chenin, tout en finesse et tension.

The grapes are pressed gently for more than 3 hours. Vinification and ageing takes place over a nine month period in a single large French oak vat and a selection of smaller barriques in order to express the greatness of Chenin, offering a wine with finesse and tension.

Dégustation

L'acidité et le gras de ce vin se marient dans un bel équilibre sur des notes citronnées. Ce vin iodé et "salivant" est tendu et ciselé mais présente également une belle longueur.

The Clos is distinguished by its great fresh acidity. The wine is full-bodied with great balance and aromas and a palate of citrus.

Conseils du Vigneron

Servir juste rafraîchi (12 à 14°C). Il pourra vous accompagner tout au long du repas et s'appréciera particulièrement avec de belles huîtres, un carpaccio de Saint-Jacques au Maracuja, un tartare de truite fumée, mais également du boudin blanc truffé accompagné de champignons. C'est un partenaire de choix pour des mets raffinés.

To be served chilled but not iced - between 12° and 14°C. The versatility of the wine would allow it to be enjoyed throughout a meal and could be especially appreciated with oysters, scallop carpaccio, smoked trout tartare, but also a truffled boudin blanc served with mushrooms.

Garde

Splendide par sa fraîcheur, il se gardera près de 15 ans dans une bonne cave.

Considering it's striking acidity, the wine could be expected to age for over 15 years if well cellared.

