



AOC Savennières

Les Fougerais



Domaine
Dhommé

Cuvée : 2019

Parcelle : les Fougerais

Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits à cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

Le Cru ligérien: Savennières

Seul terroir d'exception en rive droite de la Loire, l'exposition sud-est, la nature des sols fortement influencée par les sables limoneux éoliens et la roche mère de schiste vert et quartz sont des précurseurs très qualificatifs.

Les quelques vigneronns sont tous d'accord. Les Savennières ont de l'allure et de l'élégance. Ils savent rester secrets quelques années comme révéler leur harmonie aromatique sur la jeunesse, on parle de « minéralité » à leur propos.

Le Savennières « les Fougerais »:

Le terroir :

Sol : Sables limoneux

Sous sol : Schiste vert et quartz

La technique :

Fermentation : En barrique sur lies fines, batonnage et ouillage réguliers. Malolactique partielle.

Filtration : sur terre

Levures : indigènes

Contenance : 75 cl

Degré alcoolique : 12,8 °

Sucres résiduels : 0,47 g/l

La dégustation :

Beaux arômes de fruits murs puis notes fumées en bouche.

Fin et minéral, belle persistance.

Les accords mets et vins :

Poissons en sauce, fromages de chèvre affinés (tomme) ainsi que des viandes blanches cuisinées à la crème

Service :

9-11°C, prêt à déguster maintenant mais peut vieillir 10 ans