

# SAUMUR-CHAMPIGNY 2017

## « AUTREMENT »

### La Folie Lucé



**Situation :** La Folie Lucé est un domaine viticole de 4 hectares se trouvant à la sortie de Saumur. Caractérisée par une bâtisse du XVe siècle, Loïck Terquem devient le maître des lieux en 2009. Séduit par l'idée de retourner à la campagne, ce Parisien laisse son travail d'informaticien pour devenir viticulteur.

Le vignoble est conduit en agriculture biodynamique, bien qu'il ne soit pas encore labellisé. Le travail est régulé selon le calendrier lunaire tandis que l'enherbement est privilégié.

**Encépagement :** Cabernet-Franc 100 %.

**Terroir :** Sol argilo-calcaires et sable.

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** 2025-2030

**Observations :** Cette cuvée apparaît concentrée à l'olfaction et minéral. Son nez décline une palette aromatique complexe où s'expriment des notes de petits fruits noirs confiturés soulignés par des notes grillées, l'ensemble appuyé en arrière-plan par des effluves épicés au registre poivré d'où émerge une légère touche animale. De texture dense, le fruit est juteux, mais encadré par des tanins séveux aux grains fins. La bouche ample et enveloppée témoigne d'un beau potentiel de garde et promet de trouver à terme toute son harmonie.



**Quelques accords :** paupiettes de veau aux champignons ; un canard aux navets ; un pot-au-feu...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)