

VIN DE FRANCE

« LES SABLES » 2025

Château Perray Jouannet



Situation : Situé tout près de l'appellation Bonnezeaux, le Château Perray-Jouannet, bâti sous Napoléon III, est un voisin direct de la ferme de la Sansonnière de Mark et Martial Angéli. Le vigneron, Rémi Pivert, Angevin d'origine, a débuté dans le négoce du vin bordelais avant de revenir en 2018 à Chavagnes où son père cultivait 20 hectares de vignes. Suite à une formation (BTS viti-œno) à Montreuil-Bellay, Rémi Pivert a repris en 2020 le domaine familial et converti le vignoble à l'agriculture biologique. Il s'est concentré sur les meilleurs terroirs dont il disposait pour vinifier plusieurs cuvées de blancs mais aussi de rouges (environ 7 hectares) et proposer environ 6 hectares de raisins à la vente à de petits négociants bio.

Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : Argilo-Graveleux

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2028

Observations : Le nez est délicat et expressif, marqué par des notes de poire fraîche, de pomme croquante, fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive et fraîche. Le vin possède une belle tension, avec une matière légère mais précise. Les saveurs de fruits blancs et de citron s'accompagnent d'une minéralité élégante et d'une finale saline qui apporte de la longueur. C'est un chenin droit, désaltérant et équilibré, davantage dans la finesse et la pureté que dans la puissance.

Quelques accords : Poireaux vinaigrette, Tartare de bar au citron, Sole meunière, Volaille rôtie aux herbes, Fromages de chèvre frais...

