

SAUMUR CHAMPIGNY

« Haye Dampierre » 2021

Domaine Antoine Sanzay



Situation : En circulant dans les villages aux rues étroites du Saumurois, vous accéderez au paradis dans les caves de tuffeau qui abritent les nombreuses bouteilles de Saumur-Champigny aux saveurs si caractéristiques.

Le Domaine d'Antoine Sanzay est situé sur la commune de Varrains et possède la particularité de vinifier comme autrefois, sans filtration, avec des petits rendements et depuis 2014 en Bio. Antoine est installé depuis 2002 ; son style « Des vins ciselés et précis ». Sa petite phrase « C'est difficile, de faire le vin qu'on aime ! »



Encépagement : Cabernet Franc 100 %.

Terroir : Sol sablo limoneux et argiles.

Température de Service : 16°C, passage en carafe une heure minimum

Potentiel de Garde : 2026 à 2030.

Observations : Ce terroir méconnu de Saumur-Champigny est composé de sable, de limon et d'argile. Antoine Sanzay le met en lumière par une viticulture attentive et rigoureuse basée sur le travail des sols, de faibles rendements et une parfaite maturité du raisin. Ce Saumur-Champigny dévoile là tous les attributs d'un grand vin de terroir : pureté, concentration et longueur. Ce cabernet franc est juteux, fruité. Sa structure est fraîche et déjà bien en place. Nous sommes charmés par la finesse des tanins. Sous l'impulsion des arômes de cerise, se dévoile une complexité surprenante pour un vin de cette jeunesse.

Accords recommandés : Epaule d'agneau romarin, Rôti de bœuf saignant...