

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Chinon de Targé

Suite à une attaque massive de mildiou en 2018 qui avait ravagé le vignoble, alors encore en pleine période de transition vers l'Agriculture Biologique, nous avons acheté du raisin à Chinon, sur un excellent terroir. Très typé Chinon, dans un millésime somptueux.



AOC Chinon

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 10 670 bouteilles et 215 magnums, seulement en 2018

Superficie - 2 ha

Rendement - 45 hl/ha

Sols - Argilo-calcaire des pentes de la ville de Chinon, constitué d'argiles lourdes et sables quartzeux en superficie sur un lit calcaire en profondeur à 1,20m. Un sol très typique des hauteurs de l'appellation.

Climat - Cette parcelle bien drainante est située sur la face nord de la butte de Chinon, ce qui lui a permis de garder beaucoup de fraîcheur malgré les grandes chaleurs du millésime 2018.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, le jeune vigneron ayant entretenu ces parcelles étant dans sa première année de travail en Agriculture Biologique.

Vinification et élevage - Pour cette cuvée unique, les vendanges ont été faites à la main et nous avons pratiqué les mêmes méthodes que pour la Cuvée Ferry : les raisins sont mis dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation à température contrôlée. Très peu de remontages afin de limiter l'extraction qui se faisait d'elle même, plusieurs aérations et températures plutôt basses afin de rechercher la complexité, la structure et la puissance de ces raisins. L'élevage s'est fait en cuve inox, et la mise en bouteille en fin d'année suivante.

Alcool - 14,5 %

Température idéale de service - 17°C

Conservation et service - Cette cuvée s'adaptera parfaitement à la cuisine du monde légèrement ou fortement relevée, à une grillade accompagnée de légumes sautés, ou à des plats d'hiver mijotés pendant de longues heures.



CHÂTEAU
DE
TARGÉ

49730 Parnay - France

+33 2 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr

LE GORY & CLOS DU MOULIN

These two Cabernet Franc cuvées come from our best limestone terroirs, 800 meters apart on the very side of the 25 meters cliff of Parnay. Harvested at the crucial timing when the black fruit aromas are dense and juicy, and the structure is still crispy and fresh. We aim to express the soils with utmost authenticity: the vinecaring, winemaking and maturation processes are rigorously the same, but the results on the tastebuds are vastly different from one another.

AOC Saumur-Champigny

Cabernet Franc on low yields - 35 hl/ha

Soils - 25 to 50 cm of clay resting on pure Tuffeau subsoils. This rock is a sedimentary limestone from the Turonian era, bringing water and nutrients that are naturally brought up to the roots by capillarity.

Climate - The meso-climate of the Saumur region is temperate-oceanic, and the hottest and driest in the entire Loire Valley, allowing us to produce full, fruity reds.

Vineyard management - Our methods aim to produce naturally healthy grapes.

We adhere to three labels of sustainable agriculture imposing strict controls on our processes: **Terra Vitis** since 2000, **High Environmental Value** since 2014, and **Organic - Agriculture Biologique** since 2017.

Vinification - After a rigorous selection, the grapes are put in small stainless steel thermoregulated tanks in order to obtain a low and homogenous temperature for a slow fermentation. Just before the end of fermentation, the wine is put in new 400 liters oak casks where it will finish the sugars and continue with its malolactic fermentation.

Maturation - 12 to 15 months in oak casks, bringing refined and structured tannins that contribute to the power and straightness of these wines.

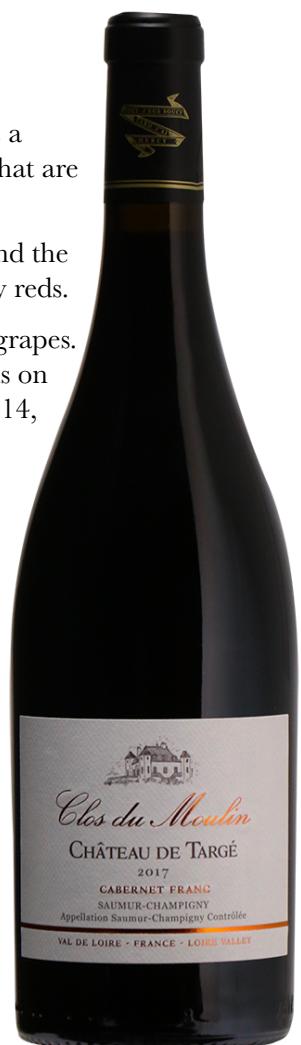
Conservation - Both can be opened after 2 years to enjoy the fruit, or after 20 to get to the minerality and complexity of each terroir.



Alc 13,7%
AT 4,1
pH 3,40
SO2 total 30

Analytic results

14,1% Alc
3,7 AT
3,42 pH
27 SO2 total



2019

3765 bottles and 156 magnums
on 0,9 hectares

Surprisingly light entry in the mouth, followed by a refined velvet fruit and a full, lingering finale. Serve with an entry of *œufs en meurette*, and a meal of bœuf bourguignon, truffled capon, or long marinated meats.

Production

2018

2048 bottles and 206 magnums
on 0,6 hectares

Service

Full bodied and straightforward entry with a juicy fruit and complex finale, that would greatly pair with pan-fried foie gras, grilled beef or duck magret, mushrooms, most goat cheeses, and a dark chocolate dessert.

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Saumur Brut Rosé

Le sous-sol, il y a 90 millions d'années, s'est fait à la même époque — Crétacé Supérieur — que celui de Vouvray et de Champagne crayeuse. Ici, ce Brut façon Crémant est un pur Cabernet Franc qui met en valeur toute la fraîcheur et les arômes fruités typiques du cépage, pour un vin de fête très apprécié lors des mariages et autres célébrations.



AOC Saumur Brut

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 3 000 bouteilles par an

Superficie - 0,5 ha

Rendement - 50 hl/ha

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 90 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissement et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Vendanges manuelles en caissettes ajourées pour sélectionner les grappes juste mûres pour garder la fraîcheur et le fruit. Pressurage pneumatique direct, lent et doux afin de ne pas extraire d'amertume, et fermentation faite en cuve.

Elevage - Le tirage se fait précocement en hiver, suivi d'un repos sur lattes pendant une durée minimale d'un an.

Alcool et sucres - 12,5%, et 3 à 5 g/l en fonction des millésimes.

Conservation - A boire dans les 2 ans.

Service - Bien frais, peut s'apprécier en apéritif, sur des menus festifs ou estivaux. Cependant, c'est un vin que nous aimons également boire sans accompagnement, au bord d'une terrasse ou lors d'une soirée, pour en déguster le fruit en toute simplicité.

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Saumur Brut Blanc

Le sous-sol, il y a 90 millions d'années, s'est fait à la même époque — Crétacé Supérieur — que celui de Vouvray et de Champagne crayeuse. Ici, ce Brut façon Crémant est un assemblage tout en fraîcheur et en élégance de Chenin Blanc, qui apporte ses arômes d'agrumes, sa tension et sa longueur, et de Cabernet Franc qui participe avec son entrée en bouche de fruits frais et sa rondeur.

AOC Saumur Brut

Cépages - 70% Chenin, 30% Cabernet Franc

Production - 6 000 bouteilles par an

Superficie - 1,5 ha

Rendement - 40 hl/ha

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 90 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissement et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Vendanges manuelles en caissettes ajourées en 1 ou 2 tris pour sélectionner les grappes les plus grosses et les plus fraîches. Pressurage pneumatique direct, lent et doux afin de ne pas extraire d'amertume, et fermentation et malo faites en cuve avant entonnage.

Elevage - Après assemblage, le vin est élevé en fûts de 3 à 5 vins pour acquérir un peu de velouté sans apporter de notes boisées. Le tirage se fait au printemps, suivi d'un repos sur lattes pendant deux ans et demi à trois ans.

Alcool et sucres - 12,5%, et 3 à 5 g/l en fonction des millésimes.

Conservation - A boire dans les 2 ans pour sa fraîcheur, ou dans les 3 à 5 ans pour apprécier son évolution et sa complexité.

Service - Bien frais, peut être dégusté pour l'apéritif avec par exemple des toasts de chèvre frais et de confiture de figue, comme pour accompagner l'ensemble d'un repas fin de caviar d'aubergine, gazpacho, et mousseline de poisson.





LES FRESNETTES

Chenin sec issu de tris à la main successifs sur de petits rendements, et d'une fermentation et élevage totalement en fûts. Les terroirs ainsi que les méthodes de vinification lui confèrent des arômes de fruits blancs et un corps d'une belle ampleur et d'une extraordinaire noblesse.



AOC Saumur Blanc, 100% Chenin

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 25 à 50 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Loire, permettant de produire des chenins frais et concentrés.

Gestion du vignoble - Nos méthodes ont pour but de produire de belles grappes naturellement saines et aérées pour intervenir le moins possible lors de la vinification. Des contrôles stricts sont imposés par les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - 2 à 3 tris manuels sont nécessaires pour sélectionner les grappes les plus intenses qui vont être pressées pour faire ce vin. Très rapidement après pressurage, entonnage dans des fûts de 400 ou 480 litres pour une fermentation lente à basse température avec les levures indigènes. Quelques bâtonnages selon les millésimes.

Elevage - 9 à 11 mois dans les fûts de fermentation, puis soutirage et mise en bouteille à l'automne.

Conservation - Le Chenin est connu pour sa très grande garde : 10 ans voire bien plus. Cependant, beaucoup n'attendent pas pour apprécier les arômes extraordinaires de fleurs et de fruits blancs et la minéralité de ce vin.

Spécificités du millésime 2019

Une des années les plus intéressantes de la dernière décennie, avec un été particulièrement chaud et sec, suivi d'un temps frais et pluvieux début septembre qui a permis d'équilibrer la structure des raisins juste avant les vendanges.

Analyse - Alc 13,8 % / AT 4,7 / pH 3,04 / SO2 total 72 mg/L

Production - 15 461 bouteilles

Service - Pas trop frais, à 8-10°C, dans un bar à vins avec des amis et un grand plateau de fromages incluant Gorgonzola, Roquefort, Saint Félicien ou Sainte Maure de Touraine. Au dîner, vous pouvez le présenter sur des fruits de mer ou un poisson épicé, des coquilles St Jacques, ou un poulet doré à la crème.



LES FRESNETTES

Chenin sec issu de tris à la main successifs sur de petits rendements, et d'une fermentation et élevage totalement en fûts. Les terroirs ainsi que les méthodes de vinification lui confèrent des arômes de fruits blancs et un corps d'une belle ampleur et d'une extraordinaire noblesse.



AOC Saumur Blanc, 100% Chenin

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 25 à 50 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Loire, permettant de produire des chenins frais et concentrés.

Gestion du vignoble - Nos méthodes ont pour but de produire de belles grappes naturellement saines et aérées pour intervenir le moins possible lors de la vinification. Des contrôles stricts sont imposés par les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - 2 à 3 tris manuels sont nécessaires pour sélectionner les grappes les plus intenses qui vont être pressées pour faire ce vin. Très rapidement après pressurage, entonnage dans des fûts de 400 ou 480 litres pour une fermentation lente à basse température avec les levures indigènes. Quelques bâtonnages selon les millésimes.

Elevage - 9 à 11 mois dans les fûts de fermentation, puis soutirage et mise en bouteille à l'automne.

Conservation - Le Chenin est connu pour sa très grande garde : 10 ans voire bien plus. Cependant, beaucoup n'attendent pas pour apprécier les arômes extraordinaires de fleurs et de fruits blancs et la minéralité de ce vin.

Spécificités du millésime 2020 - Liger d'Or 2023

Année marquée par un hiver très doux et une sortie des bourgeons dès la mi-mars, entraînant une avance historique qui nous a poursuivi pendant toute la durée du millésime. L'été a été chaud et très sec, grillant des raisins, mais les pluies de mi-septembre ont totalement transformé ce millésime, permettant de trouver l'équilibre entre l'acidité, le fruit et la structure. Très grande année.

Analyse - Alc 13,8 % / AT 4,6 / pH 3,11 / SO₂ total 48 mg/L

Production - 8 642 bouteilles

Service - Pas trop frais, à 8-10°C, dans un bar à vins avec des amis et un grand plateau de fromages incluant Gorgonzola, Roquefort, Saint Félicien ou Sainte Maure de Touraine. Au dîner, vous pouvez le présenter sur des fruits de mer ou un poisson épicé, des coquilles St Jacques, ou un poulet doré à la crème.



CHÂTEAU
DE
TARGÉ

49730 Parnay - France

+33 2 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr

ROSE DE TARGÉ

Un rosé qui change des traditions de la région : très pâle grâce à un pressurage pneumatique doux directement après la vendange, et presque sec après une fermentation lente à froid, il développe une entrée en bouche très gourmande sur le fruit, et finit tout en douceur, appelant une nouvelle gorgée.

AOC Saumur Rosé, 100% Cabernet Franc

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 à 70 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Loire, permettant de produire des cabernets fruités, frais et gourmands.

Gestion du vignoble - Nos méthodes ont pour but de produire de belles grappes naturellement saines et aérées pour intervenir le moins possible lors de la vinification. Des contrôles stricts sont imposés par les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Rosé de pressurage : les raisins sont vendangés tôt le matin pour les presser lentement à basse température sans sortir trop de couleur et de tannins. La fermentation se fait en cuve à 16°C afin de préserver les arômes de fruits frais, et elle s'arrête naturellement lorsqu'il reste 1 à 2 g de sucre par litre, ce qui arrondit l'acidité et produit cette suavité sur la longueur.

Elevage - En cuve inox, avec une mise en bouteille pendant l'hiver.

Conservation - A boire sur le fruit, dans les 2 ans.



Spécificités du millésime 2021 - Médaille d'Or à Millésime bio

Millésime capricieux d'abord marqué par un épisode de gel très fort et long de plus de quinze jours, avec jusqu'à -4,4°C dans nos vignes ! Le démarrage de la végétation a été tardif, et suivi par un climat frais des pluies incessantes qui ont continué à retarder le bon développement des bourgeons. Ce temps particulier s'est prolongé jusqu'aux vendanges avec parfois des petits épisodes de chaleur, systématiquement entourés de pluie. Heureusement, un climat plus chaud s'est installé fin août et jusqu'aux vendanges, permettant une bonne maturité finale. Les vins sont donc moins solaires, plus frais et ciselés : en un mot, plus ligériens !

Analyse - Alc 12,7 % / AT 3,9 / pH 3,2 / SO2 total 16 mg/L

Production - 10 608 bouteilles & 140 magnums

Service - Bien frais, en apéritif sur la plage, ou comme accompagnement sur une cuisine estivale : salades composées, taboulé, barbecue, pâtes fraîches, tartes sucrées, crêpes, ou une grande coupe de fruits.





CHÂTEAU DE TARGÉ TRADITION

Sélection parcellaire majoritairement constituée de vieilles vignes de Cabernet Franc, une robe grenat, un nez complexe de fruits rouges et noirs, et une attaque franche et structurée. L'objectif de cette cuvée est d'obtenir un vin puissant et racé pour accompagner une planche de charcuterie ou de belles grillades pendant l'été, ou des plats en sauce et épicés pour l'hiver.

AOC Saumur-Champigny, 100% Cabernet Franc

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 40 à 70 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Loire, permettant de produire des cabernets mûrs, fruités et gourmands.

Gestion du vignoble - Nos méthodes ont pour but de produire de belles grappes naturellement saines et aérées pour intervenir le moins possible lors de la vinification. Des contrôles stricts sont imposés par les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Les raisins bien mûrs sont placés dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation contrôlée dans le but de conserver un maximum de fruit. Quelques légers remontages suffisent pour extraire la structure et la couleur des pellicules, et les aérations sont mesurées pour obtenir la complexité, le volume et la structure typiques de ces parcelles de tuffeau.

Elevage - 50% en cuve inox, qui conserveront l'intensité aromatique, et 50% en vieux futs de 400L qui développeront une plus grande finesse et précision.

Conservation - Atteint son optimum entre 4 et 8 ans, et peut se développer agréablement jusqu'à 15 ans.

Spécificités du millésime 2018

Une année tropicale avec des températures élevées et une très forte hygrométrie dès le printemps, entraînant une poussée extrêmement rapide des vignes et des herbes pour cette deuxième année de conversion vers l'agriculture biologique. Autant dire que ce millésime était sportif ! Les vendanges ont suivi sous un beau soleil, en faisant l'un des grands millésimes de la décennie.

Analyse - Alc 13,8 % / AT 3,8 / pH 3,43 / SO₂ total 24 mg/L

Production - 12 2660 bouteilles & 250 magnums

Service - A chambrer légèrement vers 15-17°C, pour déguster sur une cuisine épicee telle qu'offerte par la gastronomie mexicaine et certains plats asiatiques relevés, ou alors accompagné de belles pièces de viande juste grillées comme un magret de canard ou une picanha de bœuf.





CLOS SAINT PÈRE

Pour changer de nos traditions locales et des autres vins du domaine, cette cuvée est concoctée tout en légèreté pour accentuer la finesse et la fraîcheur des terroirs du Clos Saint Père. Cette parcelle qui longe le coteau calcaire de Parnay a toujours permis de produire nos vins les plus intenses, mais a été travaillée avec l'envie d'obtenir une boisson désaltérante, peu tannique, et particulièrement digeste. Voici le résultat.



AOC Saumur-Champigny, 100% Cabernet Franc

Sols - Une couche d'argiles et limons de 70 centimètres repose sur la roche mère de Tuffeau, calcaire du Turonien. Les racines se développent d'abord dans la couche superficielle pour le début de leur développement, puis s'entourent autour de la tufte et s'enfoncent dans les failles pour trouver l'eau et les nutriments apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Loire.

Gestion du vignoble - Nous cherchons à produire de belles grappes naturellement saines. Nous adhérons à trois labels Agriculture Durable imposant des contrôles stricts de nos vignes et nos méthodes : Terra Vitis depuis 2000, HVE - Haute Valeur Environnementale depuis 2014, et Agriculture Biologique depuis 2017.

Vinification - C'est une macération courte de 5 jours à très basse température, afin de ne pas laisser démarrer la fermentation, qui permet d'extraire du fruit et cette couleur cristalline sans obtenir trop de tannins. La fermentation se passe "en jus", au rythme dicté par les microorganismes indigènes, jusqu'à ce que le vin soit sec et la malolactique terminée.

Elevage - 6 mois en cuve inox afin de laisser la structure s'affiner tout en conservant la vivacité du fruit. Un léger sulfitage est réalisé en fin d'hiver afin de protéger le vin avant les premières chaleurs.

Conservation - A boire dans les 3 ans.

Spécificités du millésime 2021

Année fraîche comparée aux canicules de 2020 et 2022, elle a permis de retrouver le climat "traditionnel" du Saumur-Champigny, avec sa fraîcheur caractéristique et conférant en 2021 une finesse incroyable

Analyse - Alc 13,3 % / AT 3,4 / pH 3,51 / SO₂ total 16 mg/L

Production - 13 485 bouteilles et 215 magnums sur 2 hectares

Service - Dès la sortie de cave entre 12 et 15°C, c'est un des rares vins rouges qui peuvent se boire sans accompagnement, dès l'apéritif. A table, il accompagne les deux extrêmes : soit avec des mets fins et légers comme les salades estivales, des poissons blancs ou des bowls asiatiques, soit au contraire avec des mets plus lourds qui ont besoin d'un vin digeste pour les équilibrer comme : une raclette, une picanha grillée ou un travers de porc au barbecue.



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



CHÂTEAU
DE
TARGÉ

49730 Parnay - France

+33 2 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr

CHÂTEAU DE TARGÉ TRADITION

Notre cuvée principale, la plus connue du domaine. Cabernet Franc produit avec la typicité du Saumur-Champigny : frais, fruité et équilibré. Très apprécié en restauration, il peut être servi aussi bien sur du poisson légèrement épice que sur une belle pièce de viande, des plats végétariens ou de nombreuses spécialités asiatiques.

AOC Saumur-Champigny, 100% Cabernet Franc

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 à 90 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Loire, permettant de produire des cabernets mûrs, fruités et gourmands.

Gestion du vignoble - Nos méthodes ont pour but de produire de belles grappes naturellement saines et aérées pour intervenir le moins possible lors de la vinification. Des contrôles stricts sont imposés par les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Les raisins sont cueillis lors de la première phase de maturité du Cabernet Franc, et mis dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation à température contrôlée avec les levures indigènes. Très peu de remontages pour rechercher l'harmonie, le fruit et l'élégance tout en ayant de la texture et du volume en bouche.

Elevage - En cuve inox, pour une mise en bouteille l'été suivant.

Conservation - Atteint son optimum entre 3 et 5 ans, et peut se développer agréablement jusqu'à 10 ans.



Spécificités du millésime 2020 - Médaille d'Or à Paris

Année marquée par un hiver très doux et une sortie des bourgeons dès la mi-mars, entraînant une avance historique qui nous a poursuivi pendant toute la durée du millésime. L'été a été chaud et très sec, grillant des raisins, mais les pluies de mi-septembre ont totalement transformé ce millésime, permettant de trouver l'équilibre entre l'acidité, le fruit et la structure. Très grande année.

Analyse - Alc 13,6 % / AT 3,8 / pH 3,32 / SO₂ total 27 mg/L

Production - 53 560 bouteilles, 8512 demies, 2842x50cl, & 515 magnums

Service - A température de cave vers 15°C, sur une cuisine fine et légère parfois un peu relevée telle que bavette à l'échalote, poulet à l'orange, raie aux câpres, ou queue de lotte à la moutarde. Se marie également très bien avec un fromage de chèvre frais et poivré comme le Ste Maure de Touraine.





CHÂTEAU
DE
TARGÉ

49730 Parnay - France

+33 2 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr

CHÂTEAU DE TARGÉ TRADITION

Notre cuvée principale, la plus connue du domaine. Cabernet Franc produit avec la typicité du Saumur-Champigny : frais, fruité et équilibré. Très apprécié en restauration, il peut être servi aussi bien sur du poisson légèrement épice que sur une belle pièce de viande, des plats végétariens ou de nombreuses spécialités asiatiques.

AOC Saumur-Champigny, 100% Cabernet Franc

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 à 90 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Loire, permettant de produire des cabernets mûrs, fruités et gourmands.

Gestion du vignoble - Nos méthodes ont pour but de produire de belles grappes naturellement saines et aérées pour intervenir le moins possible lors de la vinification. Des contrôles stricts sont imposés par les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Les raisins sont cueillis lors de la première phase de maturité du Cabernet Franc, et mis dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation à température contrôlée avec les levures indigènes. Très peu de remontages pour rechercher l'harmonie, le fruit et l'élégance tout en ayant de la texture et du volume en bouche.

Elevage - En cuve inox, pour une mise en bouteille l'été suivant.

Conservation - Atteint son optimum entre 3 et 5 ans, et peut se développer agréablement jusqu'à 10 ans.

Spécificités du millésime 2019

Une des années les plus intéressantes de la dernière décennie, avec un été particulièrement chaud et sec, suivi d'un temps frais et pluvieux début septembre qui a permis d'équilibrer la structure des raisins juste avant les vendanges.

Analyse - Alc 13,5 % / AT 3,9 / pH 3,3 / SO₂ total 28 mg/L

Production - 46 729 bouteilles, 8188 demies, 1778x50cl, & 1050 magnums

Service - A température de cave vers 15°C, sur une cuisine fine et légère parfois un peu relevée telle que bavette à l'échalote, poulet à l'orange, raie aux câpres, ou queue de lotte à la moutarde. Se marie également très bien avec un fromage de chèvre frais et poivré comme le Ste Maure de Touraine.

