

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Le Grand Clos" rouge 2021



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): J-P Chevallier (VILLENEUVE)

Millésime: 2021

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

94/100 RVF et B+D. Encore un peu jeune, voici l'archétype d'un grand classique de Saumur-Champigny. Pour les impatientes, une mise en carafe quelques heures avant dégustation est préférable, même si l'équilibre et la fraîcheur du millésime le rendent déjà bon en 2026, date de sa sortie des chais du Château !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE VILLENEUVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château de Villeneuve Saumur-Champigny "Le Grand Clos" rouge 2021 :

Guide Bettane + Desseauve 2026 (août 2025) : **94/100**. Dans cette édition 2026, Les filles de Jean-Pierre Chevalier ont été **désignées parmi les 10 "talents de l'année"** : *Le Château de Villeneuve propose des vins merveilleux. Cécile et Caroline sont à l'image de leur père, rigoureuses, passionnées, ouvertes d'esprit. Toujours en Bio, le domaine s'est imposé comme l'un des tout meilleurs de la Loire grâce au travail d'un homme. Quelle fierté cela doit être pour Jean-Pierre Chevalier de voir ses filles aller dans le même sens pour permettre à l'oeuvre de sa vie d'atteindre de nouveaux sommets.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *"Le millésime 2021 a été mené tout en équilibre, entr tendresse, finesse et tension dans les Vieilles Vignes. Le Grand Clos va plus loin en termes d'étoffe et de sensation calcaire, d'une douceur de texture rare dans ce millésime."*

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **89/100**. *The 2021 Saumur Champigny Le Grand Clos exhales aromas of peony, wild strawberries, cherries and spices intertwined with meaty notes. Medium to full-bodied, fleshy and broad, it's marked by phenols and a firm, rather strict finish. It matured for 24 months in barrels and egg-shaped concrete containers.. DRINK DATE 2024-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Cabernet-franc.

Sol : Argilo-calcaire du turonien.

Certifié Agriculture Biologique par Bureau Veritas

Taille : Guyot simple « Val de Loire » de 6 yeux. Suppression des contre-bourgeons.

Récolte manuelle : manuelle en caisse.

Vinification : Egrappage total avant encuvage, avec 28 jours de cuvaison. Pigeage manuel en cuves bois tronconiques de 40 hectolitres. Pas de chaptalisation. Alimentation des cuves par tapis roulant dans le respect de la vendange.

Elevage : Pendant 14 mois, 50% en cuve bois de 12 HL et 50% en fût

Caractéristiques : Ce Saumur-Champigny provient du clos entourant le château, avec un rendement pour ce millésime de 38 hectolitres/hectare.

Remarques : Les raisins récoltés à maturité, offrent une grande finesse des tannins sans lourdeur, grâce à une bonne maîtrise des rendements et aux façons culturales de l'Agriculture Biologique (sols travaillés sans utilisation de désherbants et d'engrais chimiques).

Conservation : 10 ans et plus.