

Château de Villeneuve "Cuvée spéciale" Saumur blanc sec 2023

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

91/100 RVF. La prestigieuse cuvée de garde "Les Cormiers" n'est pas sortie en 2023, c'est cette cuvée spéciale qui a été réalisée à la place, avec un objectif plus "plaisir" que "longue garde" et un prix bien inférieur. Une réalisation exemplaire dans des conditions météo difficiles pour cette parcelle ! Un chenin déjà accessible, délicat et minéral. Il sera difficile d'y résister !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château de Villeneuve "Cuvée Spéciale" Saumur blanc sec 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : 91/100. *Le 2023 a pris de l'étoffe, tout en conservant une droiture impeccable, avec une finale qui a gagné en salinité.*

Les filles de Jean-Pierre Chevalier ont succédé à leur père à la tête du domaine (c'est la 10ème génération à reprendre le domaine familial !), et ont été **désignées parmi les 10 "talents de l'année"** par le **Guide bettane + Desseauve 2026** : *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.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

De source sûre, un des plus grand terroir du Saumurois. Les Cormiers sont des calcaires recouverts d'argiles. Vinifiés en foudres de 12 HL, ils se livrent en fleurs blanches et en fruits exotiques après deux ou trois années de garde, même si les conditions météo n'ont pas permis d'élaborer un grand vin de garde comme pendant les autres millésimes, d'où cette "cuvée spéciale" beaucoup plus accessible dans sa jeunesse.

Cépage : Chenin.

Sol : Argilo-calcaire du Turonien.

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

Récolte : Manuelle par tri.

Vinification : En foudre de 12 Hl, pas de fermentation malolactique

Elevage : 9 mois en foudre

Remarques : Toute notre production est certifiée vin biologique