



Savennières Roche aux Moines

Savennières

Le plateau de la Roche aux Moines est constitué d'une pâte volcanique acide à faible profondeur, la rhyolite. C'est elle qui va marquer d'une couleur orangée les grès siliceux du début de pente. Dans cette première partie nous sommes en fin de milieu roche (environ 80 cm d'épaisseur de sol). Le volume d'eau fortement dépendant de la valeur du milieu, la silice des grès et la pente sont responsables de l'importance des acides et de leur vivacité.

Dans la continuité de la pente une bande de spilite (volcanisme basique) avec une valeur de milieu d'environ 30 cm vient en soutien de la complexité minérale des grès. Sans ajouter aux acides, elle vient densifier la structure du vin. Enfin, les schistes pourprés du début de coteaux avec leur faible épaisseur de sol nous apporte une rondeur et un charnu propres au niveau d'altération de ces schistes et au milieu roche très pauvre.

Le site de la Roche aux Moines, en bordure de la Coulée de Serrant, domine la vallée de la Loire et le petit village de Savennières, fleuron de l'Anjou avec ses magnifiques propriétés et ses imposants parcs de cèdres.



- **Situation** : Pente forte Sud / Sud-Est vers la Loire, bien ventilée.
- **Terroir** : De haut en bas Schistes pourpres (ordivicien), bande de spilite et grès sur le haut en appui sur de vieilles cheminées de rhyolite. Milieu roche (faible épaisseur de sol) d'où forte minéralité.
- **Surface** : 1 ha 90
- **Age moyen des vignes** : 30 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites (5500 pieds /ha). Épamprage en mai-juin puis éclaircissage en juillet manuellement.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, par tries successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, fermentations longues (alcoolique et malolactique) sans levurage, en barriques de 400L.