



Clos le Grand Beaupréau

Savennières

La parcelle se caractérise à la fois par une diversité géologique et par une forte variabilité de la vigueur dans la partie la plus sableuse.

La partie nord se distingue par une diversité géologique sur sols de schistes et de sables : la phtanite prédomine, contribuant à la précision et la fraîcheur de la structure, les quartz et les rhyolites interviennent dans la présence des acides et la personnalité minérale du vin, les grès jouent sur le vecteur puissance. C'est la zone la plus précoce et la plus fraîche à cueillir à maturité phénolique. Vient ensuite une zone médiane où alternent sables et schistes avec de réelles variables de milieu influant directement sur la vigueur, donc sur la charge et sur la date de cueillette.

Plus au sud de la parcelle, on retrouve le schéma classique des Savennières avec sables sur schistes c'est à dire d'autant plus de vigueur et d'acidité que l'on a d'épaisseur de sable sur les schistes.



- **Situation** : Trois parcelles de vigne composent le Clos du Grand Beaupréau pour une surface globale de 7 ha au pied de l'ancien moulin du Grand Beaupréau. C'est la situation la plus élevée de l'appellation Savennières avec une orientation générale Sud..
- **Terroir** : Intrusions de quartz, grès, rhyolite et phtanites dans des sables et schistes
- **Surface** : 2 ha 50
- **Age moyen des vignes** : 25 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites (5500 pieds/ha), enherbées sur l'inter rangs. Épamprage en mai-juin puis éclaircissage en juillet manuellement, afin d'optimiser l'aération des grappes pour une bonne maturité.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et d'extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, par tries successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, débouillage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique, sans ensemencement, ni chaptalisation), élevage partiel en barriques
- **Accompagnement** : Ce boit à l'apéritif, sur les poissons et fruits de mer, il accompagne parfaitement les carpaccios et se déguste également sur des fromages de chèvres frais.