



Chéreau Carré

Château de Chasseloir



Le Château de Chasseloir est situé sur la commune de Saint Fiacre au cœur de l'appellation Sèvre et Maine.

La propriété est un ancien château du 15^{ème} siècle appartenant à la famille Leloup de Chasseloir. Détruit pendant les guerres de Vendée, une tour est aujourd'hui le seul vestige de l'édifice.

Le chai sculpté et les différents bâtiments d'exploitation ont été édifiés avec des pierres de schiste provenant des carrières de la propriété.

Le Domaine viticole a été acheté par Bernard Chéreau Père en 1953.

L'APPELLATION :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Appellation d'Origine protégée.

LE CEPAGE :

100% Melon de Bourgogne

LE TERROIR :

Dominant la Maine, le vignoble est principalement constitué de schiste. Cette roche facilite la pénétration des racines à plusieurs mètres de profondeur gommant ainsi les excès climatiques et exacerbant le terroir.

LES VENDANGES ET LA VINIFICATION SUR LIE:

Plus de la moitié du vignoble est vendangée à la main. La vinification est exclusivement « sur lie », principalement dans des cuves inox. L'élevage sur lie et la technique de « bâtonnage » apportent au vin plus de fruit et de complexité. Il est mis en bouteilles au Château à partir du printemps.

MILLESIME 2018 :

La vigne a débuté son cycle végétatif début Avril. Les températures douces du printemps ont aidé les bourgeons à se développer normalement sans craindre le gel. Le mois de Juin et ses quelques pluies a permis de faire les réserves hydriques nécessaires à l'été particulièrement chaud et sec. La floraison s'est bien passée permettant aux baies de se développer sans couler. Les vendanges ont débuté sous le soleil le 3 septembre pour terminer quatre semaines plus tard. Grâce à l'été indien, nous avons pu prendre notre temps afin de respecter les maturités de chaque parcelle de vigne.

LES NOTES DE DEGUSTATION:

La robe est jaune pâle. Le nez est puissant et fruité, laissant deviner des notes d'agrumes. En bouche, le vin dévoile une belle minéralité accompagnée d'arômes de fleurs blanches et fruits juteux.

LES ACCORDS METS ET VINS:

Vin de fruits de mer par excellence il accompagnera également vos poissons en sauce, ou non, et vos viandes blanches.