GAUDRETS

La cuvée GAUDRETS est issue d'un groupe de parcelles situées sur les hauteurs du village de Savennières. Ce terroir produit un vin à l'expression typique des terroirs de schistes et sables éoliens, les plus communément représentés sur l'appellation.

Millésime 2021

En 2021, la Team Belargus s'est retroussé les manches, et a souvent croisé les doigts face à une Nature capricieuse... Le millésime restera dans les mémoires comme un millésime difficile, tardif, et marqué par le gel (presque 70% de la récolte perdue). Malgré ces défis, l'année est marquée par de nombreuses expérimentations : premiers essais en biodynamie, 5 tries successives (un record !) et la plantation d'une vigne expérimentale pour tester différentes solutions d'adaptation au réchauffement climatique. Au final, malgré une très faible récolte, la qualité est au rendez-vous, avec des vins équilibrés et au profil étincelant. Très prometteur !...

Notes de dégustation

En raison de son élevage prolongé sur lies totales, GAUDRETS s'ouvre sur des notes de réduction, qui disparaissent après aération. Le nez allonge ensuite des arômes de fleurs blanches et fruits blancs, caractéristiques des vins de Savennières. La bouche, délicate et enveloppante, est tenue par une acidité marquée et une fine amertume en fin de bouche, typique des terroirs de schistes.

Conseils de dégustation

GAUDRETS accompagnera avec majesté les crustacés et les plats à base de poisson (d'eau douce ou de mer), ainsi que des fromages à pâte pressée. **Ouvrir 1h avant dégustation, et servir à 10-12°C.**

GAUDRETS

Appellation Savennières Contrôlée ◦ 2021

Parcelles

cadastre	« Clos des Gaudrets », « Les Veaux », « La Fesanderie », « Les Suisses »
surface	1ha 85a
coord.	47°24'30.2"N 0°41'20.5"W
pente	Plateau
versant	Sud-Est
sol & sous-sol	Limons sableux sur schistes

Vignes

plantation	1998
cépage	Chenin Blanc (sur Riparia Gloire)
taille	Guyot poussard
viticulture	Biodynamie (conversion)

Vendanges

technique	Manuelles (petites caisses de 25 kg)
date	30 septembre 2021
rendement	7 hL/ha

Vinification

technique	Levures indigènes
élevage	14 mois sur lies fines
contenants	Barriques 228L
collage	Aucun
filtration	Légère, sur terre de kieselgur
alcool	13,9 % vol.
sucres	0,7 g//L
pH	3,33
acidité totale	NM
ferm° malo-lact	Complète

Mise en bouteilles

date	Novembre 2022
bouteilles	1010



DOMAINE BELARGUS

tel. +33 (0) 2 41 78 68 74 mail. **bonjour@belargus.com** web. **www.belargus.com**

19 rue Saint-Vincent, Saint-Lambert du Lattay ◦ 49750 Val-du-Layon ◦ France