



CHÂTEAU DE BREZE

SAUMUR BLANC

Histoire

Bâti entre les XI^{ème} et XIX^{ème} siècles au cœur d'un vignoble de plusieurs dizaines d'hectares, le Château a appartenu à la puissante famille des Dreux-Brézé pendant des siècles, avant d'être transmis par mariage à la famille de Colbert, descendante du Ministre de Louis XIV.

Aujourd'hui, Karine et Jean de Colbert, propriétaire et viticulteur émérite perpétue cette tradition viticole en produisant des vins d'appellation Saumur, Saumur Champigny et Crémant de Loire classés parmi les meilleurs vins fins d'Anjou.

Vignoble & Terroir

Les jeunes vignes situées à proximité du Château s'épanouissent sur un terrain sablo-limoneux. Les sols sont travaillés sous les rangs et avec enherbement de restructuration de la vie microbienne. Taille en guyot simple ou double, éclaircissage, effeuillage, traitements en bio. Vendanges manuelles et triage sur table densimétrique.

La propriété, conseillée par le cabinet d'œnologie Stéphane Derenoncourt, est en conversion BIO dans une démarche respectueuse de l'environnement.

Cépages

100% Chenin

Vinification & Elevage

Après la récolte manuelle, s'en suit un débordage statique à froid et un remontage en début de macération. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox à basse température. L'élevage a lieu en cuves inox.

Dégustation

Minéral & Fleuri...

Robe claire et cristalline aux légers reflets verts. Fruité, percutant, un brin acidulé et une belle longueur en bouche. Ce vin révèle au nez des notes d'agrumes et de fruits de la passion. En bouche, il se montre léger et frais, avec des arômes de petits fruits acidulés. Il aime le saumon, les huîtres mais loin de rester dans sa coquille, il sait se montrer à hauteur avec un fromage.

A consommer dans sa jeunesse

History

Built between the 11th and 19th centuries in the heart of a vineyard of several dozens hectares, the Château belonged to the powerful Dreux-Brézé family for centuries, before being passed on by marriage to the Colbert family, descendant of Louis XIV's Minister.

Today, Karine & Jean de Colbert, owner and emeritus winemaker, perpetuate this wine tradition by producing wines of the Saumur, Saumur Champigny and Crémant de Loire appellations ranked among the best fine wines of Anjou.

Vineyard & Terroir

The young vines located near the Château flourish on sandy-loamy soil. The soils are worked under the rows and with grass to restructure the microbial life. Single or double guyot pruning, thinning, leaf stripping, organic treatments. Manual harvesting and sorting on a densimetric table.

The property, advised by oenology firm Stéphane Derenoncourt is in organic conversion in a approach that respects the environment.

Grape varieties

100% Chenin

Vinification & Aging

After manual harvesting, cold static settling follows, and pumping over at the start of maceration. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats at low temperature, as well as the aging during some months before bottling.

Tasting

Mineral & Floral...

Clear and crystalline color with slight green reflections. Fruity, punchy, a bit tangy and a nice length on the palate. This wine reveals notes of citrus and passion fruit on the nose. On the palate, it is light and fresh, with aromas of tangy berries. It likes salmon and oysters but far from remaining in its shell, it knows how to rise to the occasion with cheese.

To consume when young

