

Domaine *des grandes Espérances

En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, vit un Domaine pas tout à fait comme les autres. Depuis longtemps dans le giron familial, le domaine a été complètement repensé et rebaptisé par Arnaud & Laurent Saget à partir du millésime 2010. Contemporain et tourné vers l'avenir, le Domaine des Grandes Espérances adhère à la démarche Terra Vitis, pionnière française de la viticulture durable. Mais si la raison est au cœur de l'inspiration du Domaine, le plaisir est tout aussi vivant. Les vins sont généreux, festifs, pleins de charme et de promesses. Oui, décidément, de grandes espérances...

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine des grandes Espérances



RAIZINZIN Jus de raisin

Cépages : Sauvignon Blanc ou Gamay.

Élaboration : Récolté à maturité, les raisins sont pressés. Une fois débourbés, les jus sont ensuite pasteurisés pour être mis en bouteille sans sucre ajouté.

Piégé dans son insouciance et sa joie de vivre, le Raizinzin est une espèce à part ! Désireux de ne pas grandir, il a décidé d'arrêter sa croissance au moment où la plupart de ses congénères estiment que la plus belle étape de leur vie reste à venir.

Raizinzin, au contraire, se complait dans son sucre et ne voudrait en aucun cas le voir se transformer en alcool. « Buvons sans modération ! » est sa devise. Sa bonne humeur communicative séduira les petits comme les plus grands et il n'est pas exclu que quelques adeptes réguliers puissent devenir un jour de vrais Raizinzins...

Conditionnement : Bouteille de 33cl.

La Java des grandes Espérances



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Touraine

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Élaboration : Macération pelliculaire de 12 heures permettant d'extraire les précurseurs d'arômes, pressurage puis fermentation à froid vers 15°C. Élevage sur lies fines bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin.

Découverte sensorielle : Vin de couleur or pâle aux reflets verts. Le nez est explosif et très typique du Sauvignon Blanc : fruits exotiques mêlés aux arômes subtils de feuilles de cassis. D'une jolie persistance en bouche, la Java des Grandes Espérances est gourmand et rafraîchissant sur des notes d'écorce de pamplemousse mariée à l'ananas.



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Touraine

Cépage : 100% Cabernet Franc issu de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans.

Élaboration : Macération pelliculaire de 4 heures au pressoir pour extraire les précurseurs d'arômes, puis pressurage et fermentation (16°C). Élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pour apporter du gras au vin.

Découverte sensorielle : D'une couleur rose saumon intense, la Java des Grandes Espérances fleur bon les fruits frais (framboise, groseille). Élégant, friand, très fruité avec une finale très dynamique sur des notes épicées/poivrées.



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Touraine

Cépages : Assemblage de 85% de Gamay (fruit, rondeur), 15% de Cabernet Franc (charpente, structure).

Élaboration : Macération à froid pendant 4 jours puis fermentation vers 20°C pour extraire le fruit avec remontage journalier jusqu'à mi fermentation. Macération post fermentaire d'une semaine avec microoxygénation en élevage pour arrondir les vins.

Découverte sensorielle : D'une jolie couleur rubis, la Java des Grandes Espérances développe des arômes très fruités de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise...) qui en bouche se marient aux notes légèrement épicées. Un vin très gourmand, rond et structuré avec des tanins bien fondus.



Saget-La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine des grandes Espérances



LE ROI SOLEIL
Touraine
- 100% Sauvignon Blanc -

Terroir/Cépage : « Le Roi Soleil » provient d'une parcelle, âgée de 30 ans, au sol de limon sur argiles. Sauvignon récolté à pleine maturité.

Élaboration : Après une vendange manuelle sur de faibles rendements (35hl/h), nos Sauvignons Blancs subissent 12h de macération pelliculaire et 48h de stabulation à froid afin d'extraire le maximum de précurseurs d'arômes. La fermentation se fait ensuite en fûts de 2 vins. L'élevage, se poursuit en fûts avec bâtonnages réguliers pour mettre en suspension les lies fines et nourrir un peu plus le vin.

Découverte sensorielle : Vin d'une superbe brillance à la couleur jaune or. « Le Roi Soleil » développe un nez très complexe partant sur des notes de fruits exotiques, de vanille et d'acacia. La bouche ronde et gourmande est dotée d'une belle longueur très minérale.



AURORE
Touraine
- 100% Chenin Blanc -

Terroir/Cépage : Issue d'une parcelle d'argiles à silex, « Aurore » est une cuvée 100% Chenin Blanc.

Élaboration : La récolte a été effectuée manuellement. La vendange a ensuite subi une macération pelliculaire de 12h afin de concentrer au maximum les arômes. La fermentation puis l'élevage se font entièrement en fûts (dont 1/3 de fûts neufs) durant 18 mois.

Découverte sensorielle : D'une couleur or pâle, « Aurore » s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, de fleurs blanches et de noix de coco. La bouche ronde et pleine est soutenue par une très belle tension minérale.



LA NAIN BLANCHE
Touraine
- 100% Chardonnay -

Terroir/Cépage : Cuvée issue d'une vieille vigne au sol argilo-siliceux.

Élaboration : Attente patiente de la maturité optimale. La récolte manuelle nous permet de sélectionner les baies les plus dorées par le soleil. Après un pressurage lent et tout en douceur, les jus une fois débourbés sont ensuite entonnés. La fermentation et l'élevage de 4 mois se font en fûts de 1 à 2 vins avec bâtonnages réguliers les premiers mois pour mettre en suspension les lies fines et nourrir un peu plus le vin.

Découverte sensorielle : Robe assez claire à la jolie couleur or pâle. Nez précis aux notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits juteux à chair jaune. La bouche est calquée sur le nez, très légèrement grasse et marquée par une réelle tension qui vient donner du dynamisme et un bel équilibre.



LA NAIN ROUGE
Touraine
- 100% Pinot Noir -

Terroir/Cépage : Cuvée issue d'une parcelle de 25 ans au sol de limons sur argiles.

Élaboration : Attente patiente de la maturité optimale des raisins de pinot. La récolte manuelle a permis de sélectionner les plus belles baies. La vendange a ensuite macéré durant 4 jours dans des petits contenants (fûts ouverts) en partie en vendange entière. Fermentation à 20°C pour extraire le maximum de fruité avec pigeage quotidien dans ces mêmes fûts. Cuvaision d'un mois puis élevage en fûts (1/4 fûts neufs) pendant 18 mois.

Découverte sensorielle : Vin à la couleur rouge rubis et aux reflets violines. Nez assez gourmand et plein de fruit, sur le coulis de fruits noirs, la mûre, le cassis, des notes de confiture de fraise. La bouche est tendre, sur une matière croquante et juteuse, une chair savoureuse et pulpeuse très agréable. Les tannins sont fins et soyeux avec de beaux amers.



LES AILES POURPRES
Touraine
- 100% Cabernet Franc -

Terroir/Cépage : Issues d'une vigne de Cabernet Franc plantée sur des argiles à silex.

Élaboration : La récolte manuelle a permis de sélectionner les plus belles baies de Cabernet pour cette cuvée.

La vendange a ensuite macéré durant 4 jours dans des petits contenants (fûts ouverts). Fermentation à 20°C pour extraire le maximum de fruité avec pigeage quotidien dans ces mêmes fûts. Cuvaision d'un mois puis élevage en fûts (1/4 fûts neufs) pendant 18 mois.

Découverte sensorielle : Vin d'une très belle couleur rouge rubis, le nez est complexe s'ouvrant sur les fruits noirs, les épices et finit sur une légère touche vanillée voire réglisse. La bouche, structurée et élégante, est parfaitement équilibrée avec une finale longue et fraîche.



SUPERNOVA
Touraine
- 100% Malbec -

Terroir/Cépage : Cuvée issue d'une parcelle de 30 ans au sol de limons sur argiles.

Élaboration : Après une récolte manuelle, les raisins ont été égrappés et mis en cuve inox. Cuvaision de trois semaines avec remontages matin et soir sur la première semaine puis de légers pigeages afin de ne pas extraire trop de tanins et d'amertume. Une fois décuvée, « Supernova » a subi un élevage de 12 mois dans des barriques de 3 à 4 vins.

Découverte sensorielle : Couleur violine, le nez complexe est sur des arômes de cerise, de pivoine et d'épices tirant légèrement sur l'animal. Un vin gourmand et souple qui tranche avec ses cousins du Sud. Une jolie structure et des tanins « resserrés » mais fins donnent une jolie dynamique sur la finale.



SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ
Vin de France
- Vendanges tardives 100% Chenin Blanc -

Terroir/Cépage : « Songe d'une Nuit d'Été » est une cuvée hors norme issue de quelques rangs de Chenin Blanc sur sol de limons sur argiles.

Élaboration : Les conditions météorologiques exceptionnelles d'arrière-saison ont permis de faire cette cuvée de vendanges tardives.

Vendangés manuellement en deux passages début et fin novembre, les raisins de Chenin Blanc botrytisés ont été pressés longuement à l'aide d'un pressoir pneumatique de façon douce. La fermentation naturelle puis l'élevage se font entièrement en fût.



LE GÉNIE ORANGE
Vin de France
- 100% Chenin Blanc -

Terroir/Cépage : Issus de sols d'argiles à Silex.

Élaboration : Après avoir été vendangés manuellement, nos raisins de chenin blanc ont été placés dans des petits fûts pour macérer plusieurs semaines afin de conférer au vin structure et légère amertume. Une fois décuvée, « Le Génie Orange » a été élevé durant quelques mois dans des barriques de 2 à 3 vins.

Découverte sensorielle : D'une couleur légèrement orangée, « Le Génie Orange » développe un nez intense de fruits murs sur des notes d'Angostura, de plantes et d'agrumes infusés. Quelque peu déroutante, la bouche aux arômes d'écorces d'oranges amères offre une finale légèrement structurante et tannique.



Domaine
des grandes
Espérances



ÉTOILE FILANTE
Fines Bulles de Touraine

Cépages : 70% Chenin Blanc, 25% Chardonnay, 5% Cabernet Franc.

Élaboration : Pressurage direct des différents cépages séparément avec assemblage des vins après 1^{ère} fermentation. Élevage de 8 mois en cuve inox et mise en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition. Élevage sur latte durant un minimum de 12 mois avec seconde fermentation en bouteille.

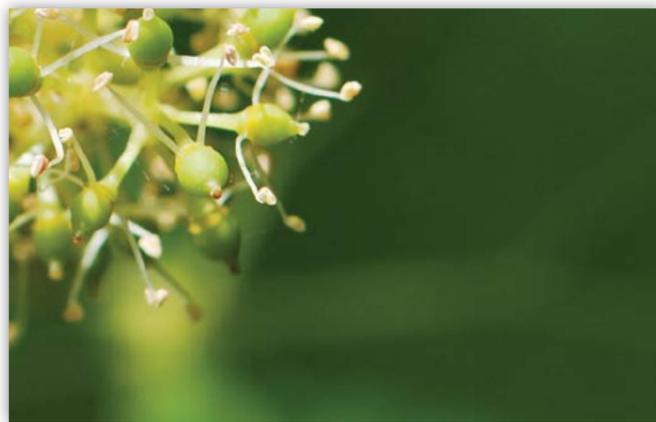
Découverte sensorielle : Ce long élevage pour un mousseux confère à ce vin une bulle très fine. La bonne maturité des chardonnays apporte des notes briochées et gourmandes en attaque puis laisse place à la fraîcheur et vivacité du cépage Chenin.

ÉTOILE FILANTE
Fines Bulles de Touraine

Cépages : 60% Pinot Noir, 20% Pineau d'Aunis et 20% Cabernet Franc.

Élaboration : Pressurage direct des différents cépages séparément avec assemblage des moûts avant 1^{ère} fermentation. Élevage de 8 mois en cuve inox et mise en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition. Élevage sur latte durant un minimum de 12 mois avec seconde fermentation en bouteille.

Découverte sensorielle : Couleur rose saumon intense. Le nez est une explosion de fruits rouges. Après une bonne attaque, la finesse des bulles fait ressortir toute la gourmandise des fruits bien mûrs. La finale épicée et masculine fait d'« Etoile Filante » une bulle de caractère.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine
des grandes
Espérances

CONSTELLATION
Crémant de Loire

Terroir/Cépages : Assemblage de Chenin Blanc et de Chardonnay (50/50) issus de sols de limons sur argiles.

Élaboration : Les conditions exceptionnelles ont permis de faire de « Constellation » un crémant millésimé.

Vendangés manuellement en caissettes, les raisins de Chardonnay et de Chenin Blanc ont été pressés séparément. Ils ont été ensuite assemblés après la première fermentation à froid. Après un élevage de 8 mois en cuve inox sur lies fines, « Constellation » a été mise en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition. L'élevage sur lattes, avec seconde fermentation en bouteille, a duré 9 ans avant dégorgement.

Découverte sensorielle : D'une superbe couleur or, le nez de ce crémant est sur des arômes beurrés, de brioche et de noisette.

La bouche est pleine, complexe et dotée d'une belle longueur axée sur la minéralité et la vivacité conférée par le Chenin Blanc. Une bulle extraordinaire pour les amateurs de grands crémants et champagnes vinueux.

BARBULE
Crémant de Loire - Non dosé

Terroir/Cépage : 100% Chenin Blanc issus de sols d'argiles à Silex.

Élaboration : Vendangés manuellement en caissettes de 10kg, nos raisins sont ensuite pressés lentement. Nos jus fermentent une première fois en cuve inox et sont élevés durant 8 mois sur lies fines avant leur seconde fermentation en bouteille dans la plus pure tradition de la méthode champenoise. La belle maturité de nos raisins nous évite l'ajout de liqueur d'expédition et nous permet de vous offrir une cuvée Extra-Brut. L'élevage sur lattes dure au minimum 36 mois.

Découverte sensorielle : Ce long élevage offre une bulle très fine et délicate. Le nez, complexe et très typique du cépage Chenin Blanc, délivre des notes de fleurs et de fruits à chair blanches. En bouche, on découvre une attaque tout en fraîcheur pour ensuite monter en puissance avec une finale tendue et saline.

