

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... Contemporain et tourné vers l'avenir, le Domaine des Grandes Espérances est engagé dans une démarche viticole biologique, aujourd'hui certifiée par Ecocert. 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



La Java des grandes Espérances



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Vin de France

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.

Accords mets et vin : Pizza sicilienne, poulet rôti fermier ou tête de veau. Il se dégustera avec des plats simples comme la quiche lorraine ou plus originaux avec les cuisses de grenouilles en persillade ou le caviar d'aubergine.

Température de service : De 10 à 12°C



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Vin de France

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.

Accords mets et vin : Bouillabaisse, ratatouille niçoise, lapin au romarin, veau à la milanaise ; les viandes grillées (travers de porc grillé, grillades de porc) ou en toute simplicité, avec une omelette au boudin.

Température de service : De 8 à 10°C



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Vin de France

Cépages : Assemblage de 50% de Gamay (fruit, rondeur), 50% 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.

Accords mets et vin : Rougail de saucisse, carpaccio de bœuf, pierrade ou en accompagnement d'un agneau de 7h.

Température de service : De 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine des grandes Espérances

LE ROI SOLEIL

Touraine
- 100% Sauvignon Blanc -



Cépage : Sauvignon récolté à pleine maturité sous le soleil de début octobre.

Terroir : Le Roi Soleil provient d'une parcelle, âgée de 30 ans, au sol de limon sur argiles.

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 dynamique très minérale.

Accords mets et vin : Andouillette de Vire, les asperges au parmesan, le gratin de courgettes ou la blanquette de lapin. Il s'ouvrira aussi en apéro sur du guacamole ou sur des fruits de mer relevés comme les moules au roquefort.

Température de service : De 10 à 12°C

AURORE

Touraine
- 100% Chenin Blanc -



Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : Issue d'une parcelle d'argiles à silex.

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.

Accords mets et vin : Sardines grillées, tagliatelles à la carbonara, tarte à l'oignon, poulet grillé et viandes au barbecue, andouillette de Troyes, il pourra même se déguster avec une salade de chèvre chaud.

Température de service : De 8 à 10°C

LA NAIN BLANCHE

IGP Val de Loire
- 100% Chardonnay -



Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : 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.

Accords mets et vin : Ceufs brouillés aux crevettes, paupiettes de veau, moules marinières, piperade basquaise, poularde au vin jaune, salade de langoustines.

Température de service : De 10 à 12°C

LE GÉNIE ORANGE

Vin de France
- 100% Chenin Blanc -



Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : 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 décuvé, « 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 tanique.

Accords mets et vin : Risotto aux champignons, poulet au curry. Les fromages à pâte dure s'apprécieront très bien sur la belle matière du vin. Les arômes d'agrumes trouveront un bel équilibre avec une tarte au chocolat.

Température de service : De 10 à 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine des grandes Espérances



LA NAINES ROUGE
Touraine
- 100% Pinot Noir -

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : 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. Cuvaison 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.

Accords mets et vin : Jambon de Bayonne, fromages et viandes diverses : coq à la bière, pot au feu de bœuf, poulet en barbouille. Ce vin rouge de Touraine très fruité se dégustera aussi agréablement avec un couscous royal ou un gratin dauphinois.

Température de service : De 13 à 14°C



LES AILES POURPRES
Touraine
- 100% Cabernet Franc -

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Terroir : 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.

Cuvaison 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.

Accords mets et vin : Tajines de poulet, tripes à la mode de Caen ou les pâtés de campagne. Pour les

moins audacieux, il se mariera délicatement avec des épinards à la crème, du Sainte Maure de Touraine, un soufflé au jambon, et même, tout simplement : des spaghettis à la bolognaise.

Température de service : De 13 à 14°C



SUPERNOVA
Touraine
- 100% Malbec -

Cépage : 100% Malbec.

Terroir : 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. Cuvaison 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.

Accords mets et vin : Fondue bourguignonne, rillettes d'oie, bave de bœuf grillée, boudin noir aux pommes, brochettes de poulet.

Température de service : De 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Domaine des grandes Espérances

BARBULE

Crémant de Loire - Non dosé

Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : 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 tendu et saline.

Accords mets et vin : Plateau de fruits de mer, émincés de Saint Jacques, huîtres d'Arcachon... Sa fraîcheur et sa salinité ouvriront l'appétit des convives, il sera très apprécié en apéritif comme sur un apéritif dinatoire. Il présentera également un équilibre gustatif très intéressant sur les desserts au chocolat (brownie) et sur les millefeuilles à la vanille.

Température de service : De 10 à 12°C

CONSTELLATION

Crémant de Loire

Cépage : Assemblage de Chenin et de Chardonnay (50/50).

Terroir : Issu 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 8 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 vigneux.

Accords mets et vin : Huîtres de Marenne, ou sur les desserts les plus raffinés : galette des rois à la crème d'amande, cake au miel et à la cannelle, fruits flambés, macaron.

Température de service : De 10 à 12°C

