

Parnay, non loin de Saumur, vendanges 1983. Éric Charruau apprend dans les pas de son père Jean-Pierre. Chez eux, les vignes sont une histoire de famille, elles précèdent le Domaine du Valbrun. Leurs recherches les mèneront dix générations en arrière, le paysannat familial remonte à 1722. Désormais accompagné par son fils Léo, ils poursuivent ce travail en culture biologique pour donner vie à des vins reflétant toute la complexité des terroirs saumurois.

Charruau & Fils.

DOMAINE  
DU VALBRUN

Saumur  
Chenin Blanc



**Vignoble.** AOC Saumur Blanc, commune de Parnay, vignes de 10 à 40 ans sur terrasses alluviales et flanc de coteau dominant la Loire. **Cépage.** 100% Chenin. **Terroir.** Sélection massale sur terrains argilo-calcaire, sous-sol crayeux du Turonien. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Enherbement naturel un rang sur deux pour favoriser la biodiversité. Travail en superficie et décavaillonnage pour respect et aération du sol. Couverts végétaux selon les millésimes. Taille Guyot. Vendanges manuelles en caisse. **Vin.** Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12,9°. Fermentation alcoolique en fûts de 4-5 ans (600 litres). Elevage sur lies fines pendant 10-12 mois. Basses températures dans les caves souterraines du domaine pour préserver les arômes primaires. **Dégustation.** Robe limpide et brillante, jaune paille, reflets dorés. Nez intense aux notes florales et senteurs fruitées. Attaque droite, fraîcheur et belle acidité. Belle longueur aux arômes citronnés et coing mûr, notes florales de tilleul.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur notre travail. Horaires indicatifs : lundi au samedi 09 h 00 - 12 h 00 et 14 h 00 - 19 h 00.

Domaine VALBRUN  
Eric & Léo CHARRUAU  
74, rue du Valbrun 49730 PARNAY  
02 41 38 11 85  
06 19 80 30 00  
leocharruau@valbrun.com

[www.domaineduvallbrun.com](http://www.domaineduvallbrun.com)