

Parnay, non loin de Saumur, vendanges 2021. Ce sera le premier millésime de Léo Charruau, de retour au domaine familial après quelques années dans le bordelais et des idées plein les bagages. Il y travaille 6,5 ha en agriculture biologique. A l'écoute de son terroir et toujours curieux du vin des autres, les vins de Léo se veulent les plus vivants possible, vinifiés en amphore, en barriques de 500 L et en cuve béton brut. Pour Léo, le vin c'est des savoir-faire, beaucoup de passion et de réflexion, mais un peu de magie, aussi.

L É O
C H A R R U A U

Saumur Champigny Champs Chardons



Vignoble. AOC Saumur-Champigny, commune de Parnay, sélection parcellaire, vignes de 35-40 ans. **Cépage.** 100% Cabernet Franc. **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 du sol en surface. **Vin.** Vendanges manuelles, égrappage total, fermentation en levures indigènes, extraction douce, cuvaison 25 à 30 jours. **Elevage.** 10 mois en amphore (60%) et en fûts de chêne 500L de 3 vins (40%). Non filtré. **Dégustation.** Robe rubis intense, brillante. Au nez, sous-bois, cassis, framboise, fruits rouges, réglisse. En bouche, attaque franche, explosion de fruits, mûres, cassis, réglisse, c'est rond, notes poivrées en finale. Une maturité optimale des Cabernet Franc et une pointe d'acidité apportent un très bon équilibre. Les tannins sont maîtrisés, présents mais fondus, soyeux, doux. La finesse du Saumur-Champigny est là, c'est délicat, c'est bon.

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.domaineduvalbrun.com

Parnay, non loin de Saumur, vendanges 2021. Ce sera le premier millésime de Léo Charruau, de retour au domaine familial après quelques années dans le bordelais et des idées plein les bagages. Il y travaille 6,5 ha en agriculture biologique. A l'écoute de son terroir et toujours curieux du vin des autres, les vins de Léo se veulent les plus vivants possible, vinifiés en amphore, en barriques de 500 L et en cuve béton brut. Pour Léo, le vin c'est des savoir-faire, beaucoup de passion et de réflexion, mais un peu de magie, aussi.

L É O
C H A R R U A U

Saumur Clos du Moulin



Vignoble. : AOC Saumur blanc, commune de Parnay, parcelle AH 70 « Clos du Moulin », vignes de 80 ans. **Cépage.** 100% Chenin. **Terroir.** Terrains argilo-calcaire, sous-sol crayeux sur flanc de coteau. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Enherbement naturel total pour favoriser la biodiversité. Travail du sol en surface. **Vin.** Vendanges manuelles en caisses, pressurage direct, fermentations naturelles longues en fûts de chêne de 500-600 L de 6 à 8 vins. **Elevage.** 10-12 mois dans les fûts de fermentation. **Dégustation.** Robe jaune paille, reflets dorés, brillante. Le nez est droit, fleurs blanches, minéralité. En bouche, le Chenin est présent, représentatif, la rondeur est là, les fruits jaunes, agrumes, minéral, salinité en finale. Belle longueur.

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.domaineduvalbrun.com

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 Champigny Les Folies



Vignoble. AOC Saumur Champigny, commune de Parnay, vieilles vignes de 55 à 60 ans sur terrasses alluviales et flanc de coteau dominant la Loire.

Cépage. 100% Cabernet Franc. **Terroir.** 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 décaillage pour respect et aération du sol. Couverts végétaux selon les millésimes. Taille Guyot. Rendements limités à 40Hl par hectare. Sélection parcellaire et maturité optimale. **Vin.** Erafage et macération en cuve inox à 25-27°C pendant une trentaine de jours avec légers remontages. Elevage 8 mois en cuve inox et béton. **Dégustation.** Vin riche et puissant, belle longueur. Nez plaisant de fruits rouges et noirs (cassis, framboise, cerise), tirant sur le sous-bois et le tabac en vieillissant. Palais rond, fruité, charnu.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur le travail d'Éric, Léo et toute l'équipe. 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.domaineduvalbrun.com

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 Champigny Bay Rouge



Vignoble. AOC Saumur Champigny, commune de Parnay, vignes de 35 à 40 ans sur terrasses alluviales et flanc de coteau dominant la Loire. **Cépage.** 100% Cabernet Franc. **Terroir.** Terrains argilo-calcaire, sous-sol crayeux du Turonien. Pentes douces avec exposition Sud-Ouest. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Enherbement naturel un rang sur deux pour favoriser la biodiversité. Travail en superficie et décauvonnage pour respect et aération du sol. Couverts végétaux selon les millésimes. Taille en Guyot. **Vin.** Eraflage et macération en cuve inox à 25-27 °C. Cuvaision environ 15 jours avec remontage selon les millésimes. Fermentation puis élevage 8 mois en cuve inox. **Dégustation.** Robe soutenue d'un profond rubis, nez délicat, très expressif avec des notes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise et réglisse) l'attaque est soyeuse avec une matière soutenue, belle fraîcheur avec des tanins souples, notes grillées en finale.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur le travail d'Éric, Léo et toute l'équipe. 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.domaineduvalbrun.com

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

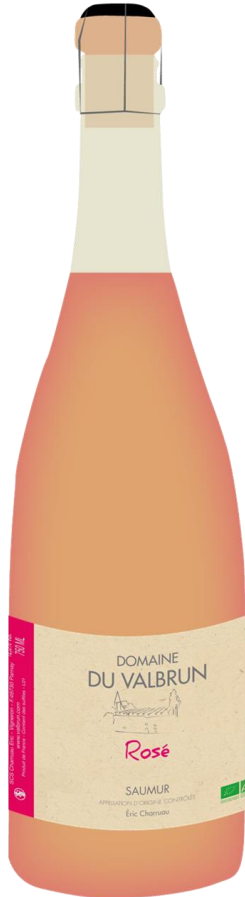
www.domaineduvallbrun.com

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

Crémant de Loire Rosé



Vignoble. Crémant de Loire (méthode traditionnelle), commune de Parnay, vignes de 10 à 40 ans sur terrasses alluviales et flanc de coteau dominant la Loire. **Cépage.** 100 % Cabernet Franc. **Terroir.** Sol argilo-calcaire, sous-sol crayeux du Turonien. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Vendanges manuelles en caisse. **Vin.** Pressurage lent et contrôlé pour extraire la couleur rosée souhaitée. Elevage 12 à 18 mois sur lies fines avant dégorgement. **Dégustation.** Un coup de bulles ? Ici, c'est de la convivialité, du partage que l'on recherche. Le Crémant Rosé désaltère, sa robe saumon et ses arômes fruités accompagnent parfaitement tapas et planches d'apéritifs.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur le travail d'Éric, Léo et toute l'équipe. 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 22 05 18 38

www.domaineduvalbrun.com