

LE CHAMP VALLIN

Maison Foucher Lebrun, 2015

 Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Elysée



Un vin de Touraine franc, aérien, au nez ouvert dévoilant des notes de fruits rouges et de subtiles et nobles arômes végétaux. La bouche est fraîche, sur le fruit rouge croquant et juteux, et les tannins suffisamment présents pour donner au vin de la structure et de la longueur.

TERROIR

Situé entre Tours et Blois, l'appellation bénéficie de l'influence océanique à l'ouest et du caractère continental à l'est. Les vignes sont plantées sur un terroir argileux, typique de la Touraine, mêlé de sable et de silex, reposant sur des formations calcaires. Ce sol très pierreux se réchauffe rapidement, favorisant l'épanouissement des cépages.

CÉPAGE

L'appellation Touraine est majoritairement plantée en gamay et en sauvignon, cépages caractérisés par leur intensité olfactive. Au nez, les vins rouges donnent des arômes de fruits rouges et les vins blancs de fruits exotiques ou encore de citron. Ces cépages s'épa-

nouissent pleinement sur les différentes variétés de sols de Touraine : argiles à silex, sable sur argile ou encore gravier.



MILLÉSIME

Grâce à un hiver doux et un été chaud et sec, le millésime 2015 est une réussite. La sécheresse a permis de réprimer naturellement les maladies. Un épisode pluvieux fin août permet de faire grossir les baies. Les teneurs en sucre progressent et la diminution des acides est contenue. Les vins rouges sont ronds et croquants de fruits.

UN VIN, UNE FAMILLE



La maison Foucher Lebrun est installée à proximité de Sancerre depuis 1921. Elle propose une large sélection d'appellations issues des différentes régions du Val de Loire. Elle exprime au mieux les terroirs et les caractéristiques des appellations ligériennes en proposant des vins fruités et frais pour les blancs.



TEMPÉRATURE :
entre 15°C et 17°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2019

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

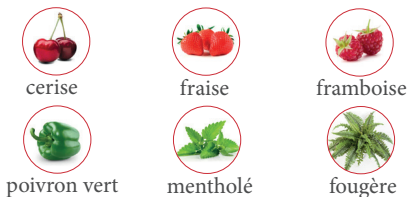
INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruité, végétal, sous bois

ÂROMES :



Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ) léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN) fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE: absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS

METS ET VINS

- Terrine de lapin aux aïelles
- Axoa de porc
- Fromage de Neufchâtel
- Figue rôtie au verjus

