

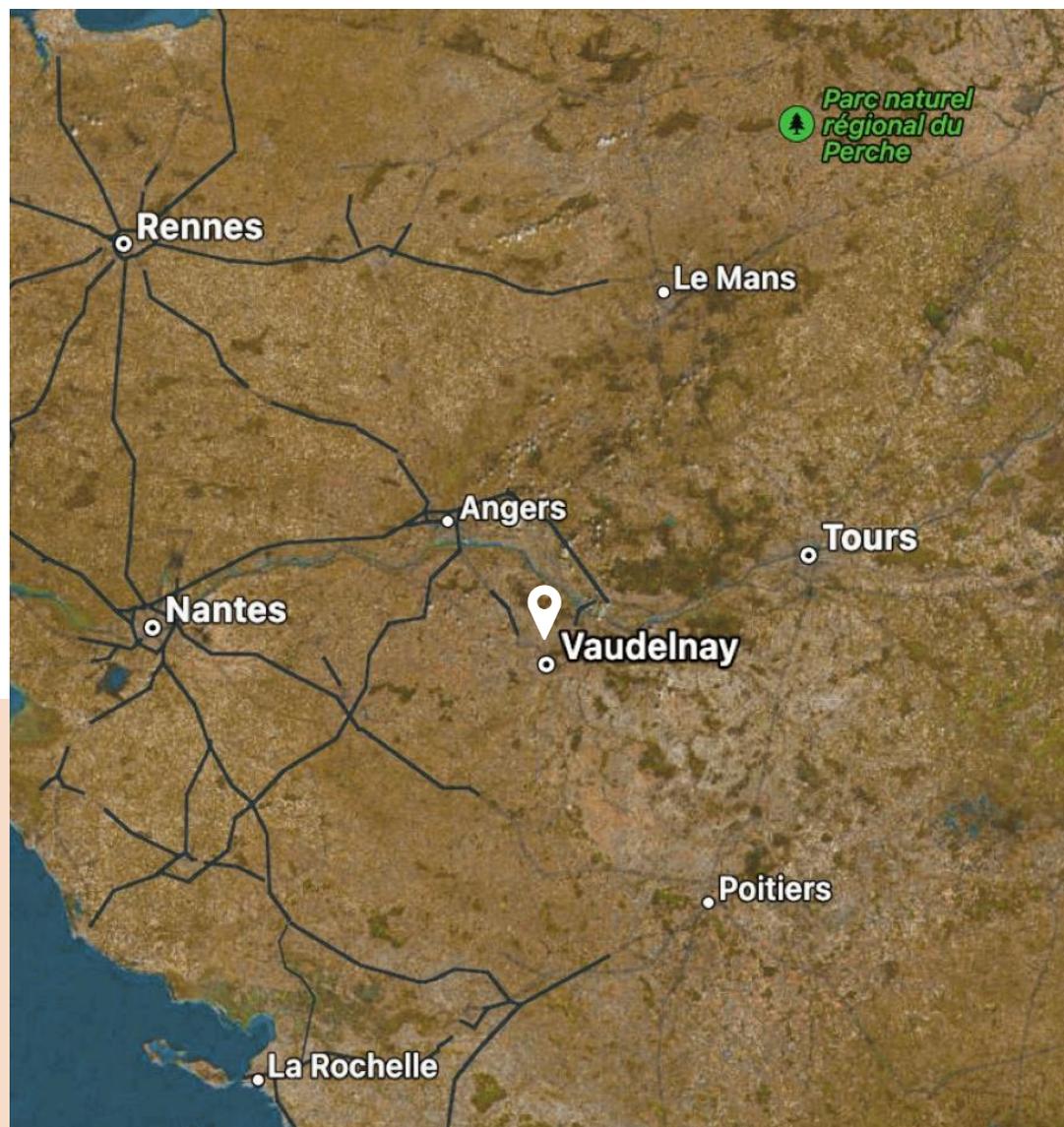


Domaine Emmanuel Haget

La délicatesse
saumuroise

Soutenez des producteurs français engagés

Nul n'est censé ignorer la Loire



L'AOC Saumur s'étend sur 1 400 hectares (dont 1 000 de rouges !), répartis sur 20 communes du Maine-et-Loire, 9 de la Vienne et 2 des Deux-Sèvres.

L'AOC se décline en 7 sous appellations bien connues : Saumur Rouge (550 ha), Saumur Rosé (80 ha), Saumur Blanc (390 ha), Saumur Fines Bulles (1 190ha), Saumur-Champigny (1 570 ha), Saumur Puy-Notre-Dame (60 ha), Coteaux de Saumur (15 ha). Comme ça vous savez.

Prêcher le tuffeau pour avoir le vrai

Situé au sud des rives de la Loire, le vignoble Saumurois s'étend de Gennes à Montsoreau et de Saumur à Montreuil-Bellay. Constituant la partie orientale du vignoble de l'Anjou, il bénéficie d'un climat tempéré.

La particularité de son terroir est la pierre de tuffeau, d'un blanc éclatant et d'une texture particulièrement **poreuse**, qui a permis la construction de nombreuses habitations et châteaux.

Des centaines de kilomètres de galeries souterraines creusées dans la tuffe sont devenus des lieux d'habitat d'abord, puis d'élaboration et de conservation des vins, propices aux visites insolites, dans tout le Saumurois.

Température toute l'année : 12°C !





Emmanuel Haget

Ancien géophysicien, Emmanuel a voyagé et plongé partout dans le monde durant plus de 20 ans. Cet amoureux de géologie poursuit son exploration des richesses de la nature par la viticulture.

En 2017, il a l'opportunité de reprendre une partie des vignes du biodynamiste saumurois Philippe Gourdon. Sur ses 7 hectares, Emmanuel travaille avec soin, préserve la biodiversité et prend le temps de comprendre les besoins de la plante. Il vinifie naturellement pour des vins d'une grande finesse et autant de délicatesse.

Cabernet franchement intéressant

Souvent avec ce cépage, « ça passe ou ça casse » ! Parfois décrié pour être ouvert trop jeune et donc trop ferme en tannins, ou trop enveloppé d'arômes de poivron vert qui le raidissent, le Cabernet Franc est pourtant un cépage prêt à donner de très grands vins, fins et soyeux !



Plus ancien des cépages bordelais, père du Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc représente 16 000 hectares sur toute la vallée de la Loire, en somme le premier des rouges.

Moins coloré, moins tannique que son fiston, il donne des **vins vifs**, fruités (framboise, cassis, groseille, parfois mûre ou cerise) et floraux avec de **fines subtilités** vers la violette et l'iris ; des vins qui peuvent être bus jeunes. La Loire est la limite climatique favorable pour le Cabernet; les années chaudes, sa concentration donne des vins denses, **élégants** s'ils sont travaillés avec délicatesse et peuvent formidablement vieillir ! Emmanuel aime présenter ses cabernets avec 2 ans d'élevage minimum.

A la racine

Vous avez peut-être remarqué l'Arbre du Voyageur sur les étiquettes d'Emmanuel ? Tout un symbole pour cet explorateur terrestre et marin qui a étudié des centaines et des centaines de roches partout dans le monde, et rencontré des êtres de toutes les communautés. L'arbre du voyageur est l'une des seules espèces dont la sève est comestible. Hommage aux hommes du monde, au voyage intérieur.



Son Chenin « *Anitya* » en sanscrit signifie l'impermanence et l'union avec le Soi.

« Chant du Monde » son Cabernet Franc sur schistes, salue le partage et la fraternité humaine.



Ses 3 cuvées emblématiques

Emmanuel recherche la pureté minérale et la délicatesse variétale. Il estime que les Cabernets Francs doivent s'attendre et les sort quand il les juge prêts.



PALABRES

Pineau d'Aunis en cuve.

Fabuleuse bouche souple et croquante, jolis fruits rouges portés par les notes poivrées (que l'on préfère généralement aux notes salées...)



PREAMBULES

50% Chenin Blanc & 50% Cabernet Franc

Pétillant naturel tout en finesse, éclatant de pep's pour une matière généreuse.

Se sirote toute l'année.



CLOS MESSEME

Cabernet franc sur calcaires, élevage en fût de 2 ans.

Quelle minéralité !

Vin suave, concentré juste ce qu'il faut, tranché par la fraîcheur. Du Cabernet élégant !



**« L'expression du terroir passe la
compréhension de celui-ci.**

**J'accompagne mes vins afin qu'ils le
traduisent de leur meilleure
expression possible »**

Emmanuel Haget



VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins