

# CHAMP BOURCIER

L'îcone

Nouvelle cuvée lancée en février 2023

Mettre en lumière un grand terroir et créer un vin étincelant,  
tel est le projet de Damien et Florence.

AOP Savennières - Agriculture biologique

## 2019

### CHENIN

*Parcelle : Champ Bourcier à 60 m  
d'altitude en bord de Loire.  
Sol : rhyolite { roche magmatique  
composée de micro granite }*

**13,5 % vol**

**pH 3,11**

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

*Selection des coeurs de presse.*

*30 mois délevage sur lies dont 12  
mois en fûts de chêne de 400 l et  
18 mois en jarre de grès de 1200 l.*

*Pas de filtration.*

Mise en bouteille par nos soins au  
Domaine le 9 mai 2022

### PRODUCTION

1400 bouteilles, 60 magnums et 2 Jéroboam

### VENDANGES MANUELLES

*Vendanges 14 septembre  
Arrière saison chaude et sèche*

### DÉGUSTATION

*Un choix d'élevage particulièrement  
long. Si le bois neuf n'a quasiment pas  
marqué le vin, le passage par la jarre de  
grès étire la bouche. les messages  
aromatiques de plantes, d'infusion, de  
coings, de nêfle viendront bercer vos  
sens.*

*Vous serez subjugués par l'énergie, la  
concentration, la sapidité ainsi que la  
longueur de ce vin qui clairement joue  
dans la cour des grands.*

*Cette cuvée est, je pense, pour le domaine  
et pour les viticulteurs de cette région,  
une idée, un projet, un phare à suivre.  
Cette cuvée est plus que prometteuse.*

Manuel Peyrondet

Meilleur Ouvrier de France



### DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU, VIGNERONS

*Chemin du Grand Hamé  
49170 Savennières  
domainelaureau.fr*

domaine  
LAUREAU

*Notre terre en lumière*

VIGNERONS À SAVENNIÈRES



boutique.domainelaureau.fr

