



ENOGASTRONOMIA STALLO DEL POMODORO

VIA EMILIA EST, 417/419 (DI FIANCO AL REAL FINI) - MODENA

TEL 059 360119 - enogastronomia@stallodelpomodoro.it

orari **dalle 8.30 alle 20**, domenica chiuso

www.stallodelpomodoro.it

CLOS ROUGEARD, SAUMUR, LOIRE

«Il pendolo dei Foucault cadenza i tempi di un'altra epoca. Quella dove il ritmo del vino non era sempre quello del mercato, dove le bottiglie uscivano dalla cantina quando il "vigneron" stimava finito l'affinamento: 18, 24, 30 mesi... Charly e Nady sanno quando i loro Saumur - rossi di Champigny e bianchi di Brézé - scendono nella loro cantina trogloditica, raramente quando ne escono. Quando il millesimo lo permette, i rossi si articolano intorno a tre cuvées, di cui due provenienti da vigneti specifici: "Les Poyeux", dal carattere generoso e maturo ma più rigido in tannini di "Le Bourg", soave ed elegante. Entrambi hanno una vita, un respiro naturale, un altruismo che li rende vicini, amichevoli in gioventù, e procurano un brivido sconosciuto quando incrociate un'incunabolo del 1959 - del livello dei più grandi Saint-Emilion dell'annata, o di un 1989. "Le Bourg" conferma il suo status mitico per ricchezza, per i ricami di un legno elegante, per la finezza dei tannini, eccezionale. Da schierare in cantina con gli immortali.» - [La Revue du vin de France - Feb 2006](#)

"L'occhio vivace, i baffi lucidi, i fratelli Foucault producono nella regione di Chacé i più grandi vini rossi da Cabernet Franc che possono rivaleggiare con i migliori cru bordolesi." - [Guide Bettane & Desseauve 2009](#)

"L'unica azienda in Loira che raggiunge lo stesso elevato livello di eccellenza in rosso come in bianco." - [Classement des meilleurs vins de France 2009](#)

"I rossi, della denominazione 'Saumur-Champigny', sono vinificati e maturati in barrique per singolo 'climat', tradizione che si era perduta: sono l'indiscutibile punto di riferimento della valle della Loira." - [Le Terroir et le Vigneron](#)



Saumur-Champigny « Les Poyeux »

🍷 Cabernet Franc 100%

🍷 40 anni

🍷 Malolattica svolta; affinamento in barriques; non filtrato.

🍷 12,5%

🍷 10.000

🍷 da 10 a 20 anni

🍷 Carni rosse in genere, grigliate, ma anche pernice fagiano e piccione, grandi formaggi di media o alta stagionatura.

Spicca... L'eleganza.

Per... Palati fini.

Note Colore rosso rubino. All'olfatto parte chiuso. Aprendosi sprigiona un frutto netto e ben definito, maturo e molto equilibrato. In bocca le sensazioni prima descritte si evidenziano avvolgendo il tutto con un tannino vellutato e di grandissima eleganza. Un Cabernet Franc di classe assoluta.

"I tre ettari di Poyeux hanno fatto la reputazione dell'azienda, con dei 1934 e 1937 che hanno sempre un'eccellente tenuta." - [Guide Bettane & Desseauve 2008](#)

"Serico e teso, questo 2005 illustra alla perfezione cos'è la finezza associata alla potenza." - [Guide Bettane & Desseauve 2009](#)



Saumur-Champigny « Le Bourg »

🍷 Cabernet Franc 100%

🍷 70 anni

🍷 Malolattica svolta; affinamento in barriques nuove; non filtrato.

🍷 12,5%

🍷 5.500

🍷 da 20 a 40 anni

🍷 Cacciagione, bistecca fiorentina.

Spicca... La classe immensa.

Per... Palati fini.

Note Colore melanzana delicato. Al naso, sebbene si presenti ancora chiuso, esce una piacevole frutta a bacca piccola sopra spezie dolci. Sensazioni precise, mai invadenti. In bocca si apre a un ventaglio di sensazioni fruttate e di erbe secche che emergono su note minerali, il tutto sempre appoggiato su una buona acidità. Una tessitura tannica da Pinot Noir. Un vino straordinario che ricompenserà la paziente attesa.

"**Tutto è armonioso**, il vino sviluppa progressivamente una polpa ampia e tesa di grande razza, con il legno già ben integrato." - [Guide Bettane & Desseauve 2009](#)



Saumur « Brézé »

🍷 Chenin Blanc 100%

🍷 70 anni

🍷 24 mesi in tonneaux (25% nuove); non filtrato

🍷 12,5%

🍷 4.000

🍷 da 15 a 25 anni

🍷 Carni bianche con salse ma soprattutto pesci importanti o crostacei elaborati.

Spicca... La complessità.

Per... Palati fini.

Note Giallo paglierino. Straordinaria intensità aromatica (in particolare fiori e mele cotogne) che in un attimo sovrasta la vaniglia iniziale. In bocca entra imponente ma aristocratico. Bella nota acida. Crescerà in cantina per lungo tempo.

"Il Brézé è uno dei più grandi vini bianchi dell'Esagono. Fermo, quadrato, con una grande mineralità, si impone in bocca con un'energia sorprendente, anche se, nella sua giovinezza, è un niente marcato dal legno." - [La Revue du vin de France - Nov 2007](#)