

**Contacts presse :**

Sophie BRIVES 06 37 04 78 65 • s.brives@agencehemispheresud.com

Louisiane HIREP 07 86 32 34 08 • l.hirep@agencehemispheresud.com

## FICHE SAISON #1 ÉTÉ 2023



### Le Sauvignon, cépage phare de l'AOC Touraine

Originaire de la vallée de la Loire, le Sauvignon est un cépage blanc qui se caractérise par sa vigueur et sa tonicité. Cépage précoce, expressif, le sauvignon produit des vins secs, au bouquet aromatique fruité, où s'entremêlent des nuances d'agrumes et de fruits exotiques, avec un soupçon de fleurs blanches. Le sauvignon de Touraine est considéré comme l'un des meilleurs au monde, et obtient chaque année de très nombreuses distinctions.

## LES BLANCS DE L'AOC TOURAINE POUR L'ÉTÉ



### Un événement à ne pas manquer cet été !

**LE FESTIVAL TERRES DU SON 2023 ET SON BAR À VIN AOC TOURAINE**

**Les 7, 8 et 9 juillet au Domaine de Candé, Monts (37)**

Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, l'AOC Touraine dévoile son bar dédié aux vins de l'appellation. L'occasion pour les festivaliers de déguster des vins sélectionnés avec soin et découvrir une appellation locale à la biodiversité préservée dont le vignoble s'étend sur plus de 5 000 hectares de part et d'autre du Cher et de la Loire.



par le Chef  
Ambroise VOREUX

#### INGRÉDIENTS

- 1 filet de perche
- 5 cl de Garum de Loire
- Sel, poivre
- 1 citron
- Agrumes confits
- Cueillette d'herbes sauvages
- 1 radis blanc
- 30 cl d'eau
- 20 cl de vinaigre blanc
- 10 g de sucre
- 1/4 de Sainte Maure de Touraine
- 1/4 de botte de persil



Lever et désarêter le filet de perche. Le faire mariner dans du Garum de Loire pendant 30 min. Réaliser la crème de Sainte Maure en mélangeant le fromage, les herbes hachées, le poivre, le sel, et le jus d'un demi citron. Détailler des zestes d'agrumes confits au sucre et au sel. Choisir de belles pousses d'herbes sauvages comme l'achillée millefeuilles, le mouron des oiseaux ou encore la mauve. Réaliser des pickles de légumes avec un mélange d'eau, de vinaigre et de sucre, les détailler en jolis cercles. Éponger le poisson et le tailler en fines lamelles. Dresser le fromage au centre de l'assiette, disposer le poisson en écailles et le décorer avec le reste des éléments.

**L'accord suggéré par le Chef :**  
Touraine Blanc - Clos Roussely

# LES VINS DE L'AOC TOURAINE À DÉGUSTER CET ÉTÉ



## TOURAINE SAUVIGNON 2021 DOMAINE SAUVETE

Ce vin à la robe jaune clair offre un nez agréable et fin aux notes d'agrumes et fruits mûrs. La bouche est fraîche et dense. L'ensemble est bien équilibré avec une bonne persistance aromatique. À déguster avec des crustacés, un poisson grillé, des asperges ou un chèvre chaud.

*Production issue de l'agriculture biologique.*

**Prix : à partir de 11€**  
À retrouver chez les cavistes.

[domaine-sauvete.com](http://domaine-sauvete.com)



## ANGLE DROIT 2022 DOMAINE DELOBEL

La cuvée Angle Droit exprime toute sa finesse et le fruité des Sauvignons de Touraine. Issu des parcelles les plus jeunes du domaine, ce Sauvignon exulte par sa fraîcheur aromatique : agrumes, pamplemousse, litchi. Ce vin est élaboré pour être apprécié dans sa jeunesse « sur le fruit et la fraîcheur ».

*Production issue de l'agriculture biologique.*

**Prix : à partir de 11€**  
À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

[domainedelobel.fr](http://domainedelobel.fr)



## LE CLOS 2022 CLOS ROUSSELY

Ce vin fruité issu du Sauvignon Blanc révèle des notes d'agrumes. Le Clos se déguste en apéritif ou pendant le repas avec des crustacés, du poisson ou des fromages de chèvre.

*Production issue de l'agriculture biologique.*

**Prix : à partir de 10,50€**  
À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

[closrousseley.fr](http://closrousseley.fr)



## CARROI DES MINETTES 2021 DOMAINE VILLEMAINE

Actuellement en conversion bio, le Domaine Villemaine présente un Touraine Blanc au nez frais, avec des arômes complexes et intenses d'agrumes et fruits blancs. La bouche est équilibrée, avec une finale longue et légèrement épicée.

**Prix : à partir de 10€**  
À retrouver en vente directe au domaine, chez les cavistes et en réseau CHR.

[domaine-villemaine.com](http://domaine-villemaine.com)



## TOURAINE SAUVIGNON 2022 RAPHAEL MIDOIR

Sa robe jaune-platine présente quelques reflets verts. Son nez exprime le pamplemousse, la fraîcheur du citron vert et la rhubarbe, soulignés par une pointe de zeste. À l'agitation, les notes de fruits de la passion donnent de la profondeur à l'ensemble. La bouche riche et fine s'équilibre par une longue fraîcheur acidulée.

**Prix : à partir 7,60€**  
À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

[raphael-midoir.com](http://raphael-midoir.com)



## CHÂTEAU DE LA ROCHE 2021 DOMAINE CHAINIER

Certifié HVE, ce 100% Sauvignon Blanc à la robe jaune pâle dévoile un nez fruité évoluant vers des notes florales et épicées. La bouche est aromatique, ronde et bien équilibrée. Parfait en apéritif, il accompagnera à merveille les poissons (en terrine, grillés, en sauce), les fruits de mer, la charcuterie et les fromages de chèvre.

**Prix : à partir de 6€**  
À retrouver en grande distribution et à l'export.

[pierreachainier.fr](http://pierreachainier.fr)

