

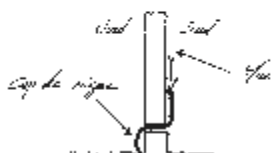
## Clos Cristal 2009, Saumur Champigny

Depuis 1928, le centre Hospitalier de Saumur exploite le clos de 10 hectares de cabernet franc légué par Auguste Cristal.

Cet homme au parcours remarquable et éclectique acquit en 1886, à l'âge de 50 ans le château de Parnay et se consacra alors à la viticulture. Vingt après, ses vins avaient grande renommée et dans cette région alors vouée aux vins blancs, il fit reconnaître la qualité des rouges en créant le Champigny. Il décéda deux ans après son legs, à l'âge de 94 ans.

Il isola le Clos sur la base d'un terroir particulier, précoce, fait de sable profond reposant sur une roche mère calcaire. Ce sol à la particularité de se réchauffer très rapidement.

*Clos Cristal*  
**LES MURS**



Le « père Cristal », vers 1900 eut l'idée de construire des murs parallèles à l'intérieure du Clos et d'y faire pousser la vigne au travers. Les pieds de vigne étant plantés côté nord, ils traversent le mur pour s'épanouir côté sud. Ce sont 3 kilomètres de murs qui parcourent le Clos. Ces pieds de vignes donnent naissance aujourd'hui à une cuvée spécifique, nommée « les Murs », qui est issues de raisins dont la surmaturité est importante, passerillés pour une bonne partie en 2009.

Le sol très pauvre impose des rendements faibles, de l'ordre de 35 hectolitres à l'hectare. Le vignoble est aujourd'hui conduit selon les principes de l'agriculture biologique. C'est le même souci de naturel qui préside aux choix, lors des vinifications : pas de levurage ni de chaptalisation, pas de régulation de température et des macérations longues d'au moins 21 jours avec le moins de manipulations possibles.

L'élevage a lieu en cuves et en barriques mais ces dernières ne dépassent pas 10 % du volume.

### Commentaires de dégustation :

Nez expressif et très harmonieux de prune, de cassis, mais aussi d'une note légèrement brûlée, de goudron, d'orgeat et d'épices : oui, tout cela : c'est très complexe, étrange amusant à décrypter ce qui laisse libre cours à ce panégyrique à la Prévert.

Il faut du temps à ce vin pour se livrer totalement, mais au bout de 24 heures, il est possible de pleurer la dernière goutte. Structure ferme, trame serrée à l'ouverture, puis soyeux de la texture avec l'air. Le fruit est gourmand, charmeur, complexe, tout autant que le nez le laissait espérer. La finale est longue est savoureuse sur des petits tanins marqués et beaucoup de fraîcheur. Un charme fou, frappé du sceau de la sincérité et de la pureté.

*Clos Cristal*  
**HOSPICES DE SAUMUR**

**SAUMUR CHAMPIGNY**  
APPELLATION SAUMUR CHAMPIGNY CONTRÔLÉE

RÉCOLTE 2009