



**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

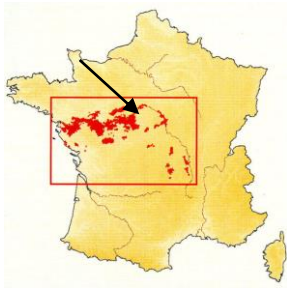
**Appellation**

**Anjou**

**Château de Tigné, Terres chaudes**

**Producteur : Gérard Depardieu**

<https://www.chateaudetigne.com/>



**Région**

**Val de Loire**

**Sous région**

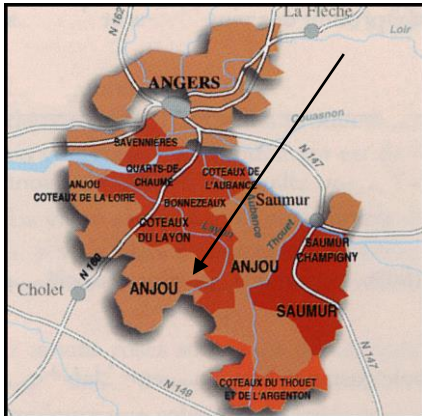
**Anjou**

**Situation géographique**

Entre Angers et Saumur

**Millésime**

**Note :**



**Principaux cépages**

Cabernet franc

**Terroir**

Les sols, peu profonds, sont composés de schistes gréseux, de filons volcaniques et de sables éoliens.

**Climat**

Océanique tempéré

**Observations**

- A.O.C. depuis 1957.
- Existe en rouge et en blanc.
- Superficie de 1 046 Ha pour une production de 51 800 Hl soit 6 900 000 bouteilles par an donc un rendement moyen de l'appellation de 48 Hl/Ha.
- Domaine de 90 Ha.
- Age moyen des vignes : 40 ans.
- Production du domaine : 400 000 bouteilles par an.
- Vignoble Terra Vitis (viticulture durable, privilégier les mécanismes naturels, favoriser un environnement sain, accroître la biodiversité...)
- Potentiel de garde : 2 à 5 ans.
- Température de service de 16 à 18° C.

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

- |                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| Apéritifs      | <input type="checkbox"/> Viandes blanches | ■                        |
| Charcuteries   | ■ Viandes rouges                          | ■                        |
| Poissons       | <input type="checkbox"/> Fromages doux    | ■                        |
| Fruits de Mer  | <input type="checkbox"/> Fromages forts   | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | ■ Desserts chocolat                       | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers   | <input type="checkbox"/> Desserts fruits  | <input type="checkbox"/> |

**Originalité**

Plats en sauce mijotés, viandes rouges grillées, charcuteries, gibiers, fromages doux et forts.

**Remarque :** En 1878 dans son dictionnaire du Val de Loire, Célestin Port notait que : "D'immenses caves voûtées abritent la récolte d'un vignoble considérable dont les vins rouges sont réputés les meilleurs de la région". C'est en 1989 que Gérard Depardieu fait l'acquisition du Château Tigné (L'adresse du Château de Tigné est 1 rue Jean Carmet) pour la modique somme de 10 millions de francs et investit à nouveau la même somme sur 10 ans.

"Terres Chaudes" est le nom donné par les anciens à la parcelle de vigne qui produit cette cuvée car les pierres de falun qui constituent le sol, ont la particularité de restituer la nuit, la chaleur emmagasinée le jour. Certaines années cette particularité peut engendrer une précocité de récolte d'une dizaine de jours par rapport aux autres cabernet de la région. Aucun apport d'engrais et travail du sol pour exprimer au mieux la richesse du terroir (faluns). Fermentation alcoolique et malolactique en cuve acier inoxydable à une température contrôlée de 28 degrés pour une macération de 21 jours. Elevage 40 % en futs de chêne et 60 % en cuve.