

Gault & Millau

Les meilleurs
VINS
de France

ÉDITION **2011**

9000 vins notés et commentés
2000 vins bio et en biodynamie

Trouver le meilleur, toujours

Château de Parnay



Descriptif complet du domaine dans l'appellation

Saumur-Champigny Voir page 1039

Château de Parnay sec

2007 | **15/20** |



Encore timide, le nez joue sur des touches de poire et de calcaire. La bouche est menée par une fraîcheur vive, présente dès l'attaque et se prolongeant jusqu'à la finale.

Château de Parnay Clos d'Entre-les-Murs sec

2007 | **14.5/20** |



Un flacon très travaillé, qui met en avant le terroir sur des touches de roche -puis finement fumées- apportées par l'élevage. La bouche est charnue et minérale à souhait.

Château de Parnay



Descriptif complet du domaine dans l'appellation

Saumur-Champigny Voir page 1039

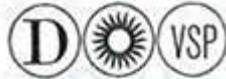
Château de Parnay liquoreux

2007 | **14/20** |



Ce côteaux-de-saumur séduit immédiatement, par ses notes de pâte de coings et de miel. La liqueur en bouche saisit par sa richesse, qui trouve dans l'acidité du cépage un allié précieux. Un dessert à lui tout seul !

Château de Parnay



Contact Mathias Levron et Régis Vincent

1 rue Antoine-Cristal - 49730 Parnay - T. 02 41 38 10 85

bureauarnay@orange.fr

www.chateaudeparnay.fr

Le château de Parnay a été repris fin 2006 par Mathias Levron et Régis Vincenot qui, sur ces 26 hectares situés en AOC Saumur-Champigny, n'ont guère ménagé leur peine : augmentation de la surface foliaire, palissage, maîtrise des rendements... Les quatre îlots de parcelles bénéficient d'un terroir argilo-calcaire : les trois premiers à proximité immédiate de la Loire, qu'ils surplombent. La quatrième parcelle étant située sur les hauteurs de Dampierre, dans une zone réputée pour sa précocité, "La Butte de la Folie", qui propose un panorama impressionnant.

Surface du vignoble : 26 ha (23 ha rouge) (3 ha blanc)

• Cabernet franc, Chenin • Age moyen des vignes : 25 ans

• Vendange mécanique : 60 % ; Vendange manuelle : 40 %.

Château de Parnay

2009 | **14/20** |



Les fruits sont compotés et tendres avec une très belle définition nette et savoureuse. Les épices chaleureuses, le zan, le café apparaissent par la suite sur une bouche dense mais altière.

Château de Parnay Clos de la Folie

2009 | **14.5/20** |



Il a tout pour lui ce vin : la puissance terrienne, la subtilité des notes florales (violette), la puissance d'une matière riche, la sensualité d'un beau velouté. On en passe et des meilleurs.

Château de Parnay Clos du Château

2008 | **13.5/20** |



Mariage heureux entre puissance chaleureuse et buvabilité croquante, ce vin est une énigme. Le fruit est savoureux, tendre, kirsché à la fois. Nous aimons la finale de zan et de violette aussi.

Château de Parnay Cuvée Historique

2007 | **14/20** |



Superbe vin au toucher inimitable entre soyeux et crémeux. Le nez exprime les fruits noirs et l'humus puis le cigare et le zan.