

# Arnaud Lambert

Francia - Loira - St-Just sur Dive



  
ARNAUD LAMBERT  
- ARTISAN LIGÉRIEN -

**Proprietà / Fondatori** Arnaud Lambert / Yves Lambert

**Inizio Attività** 1996

**Vitivinicultura** Biologica Certificata

**Ettari** 40

**Bottiglie prodotte** 200.000

## MIDI BRÉZÉ SAUMUR BLANC

100% Chenin Blanc

**Zona di produzione:** St-Just sur Dive - Loira

**Terreno:** sabbioso e calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione con lieviti indigeni, 50% in vasche di acciaio inox, 50% in botti di Borgogna usate

**Affinamento:** 12 mesi

**Colore:** giallo dorato

**Profumo:** note floreali, aroma sottile aroma di frutti bianchi e agrumi

**Sapore:** denso, fresco e minerale

**Grado Alcolico:** 12,5% vol



Yves Lambert, padre di Arnaud, fonda nel 1996 il Domaine de Saint-Just all'età di 47 anni quando decide di cambiare vita e ritornare alle sue origini nelle "Terres de Saumur". La sua ambizione, fin dal principio, è quella di far esprimere al meglio i singoli terroir di Saint-Cyr-en-Bourg nel cuore della denominazione Saumur Champigny, per entrambi i vitigni: il Cabernet Franc e lo Chenin. Nel 2005 Arnaud raggiunge il padre perseguendone gli stessi obiettivi. Nel 2009 inizia la conversione alla coltura biologica del vigneto ed anche il "fermage" degli 8 diversi Clos coltivati fino ad allora dallo Château de Brézé. Dopo 8 anni di conduzione separata dei due Domaines, Arnaud decide di fare un passo avanti e di promuovere principalmente i vigneti dei suoi comuni. Da lì la decisione di fondere il Domaine de Saint-Just, nome iniziale deciso dal padre, e lo Château de Brézé sotto un unico nome: Domaine Arnaud Lambert. Il suo motto è "progredire significa far leva sul proprio passato, non esserne prigioniero e sviluppare una sensibilità per il futuro". Arnaud considera che il vignaiolo sia importante per l'espressione del Terroir ed infatti i suoi vini, prodotti nei comuni Saint-Cyr-en-Bourg e Brézé vinificati rispettando i singoli terroir hanno grandi peculiarità e rappresentano in pieno la Loira enoica.