

<p>Vendanges 2008</p>	<p>Patience, patience fut le maître mot, comme justement pour 2007, le décalage d'une quinzaine de jours entre floraison et récolte s'étant une fois de plus renouvelé. De nouveau, l'été indien a sauvé la récolte qui fut mis à mal par le temps parfois plus que mitigé du printemps et de l'été, même s'il a fait globalement plus chaud que l'an dernier.</p> <p>La récolte s'annonçait belle début Octobre, le ban des Vendanges fut fixé pour le Saumur-Champigny au 8 Octobre. Or à Targé, nous avons carrément attendu le Jeudi 16 Octobre pour démarrer doucement, alors que presque tous nos collègues avaient rentré bien plus de la moitié de la leur. Et nous avons tout ramassé la semaine d'après, sur un bon rythme, après une petite pluie bienvenue, la première depuis le 4 Septembre.</p> <p>Ce fut le jackpot : maturité des tanins, chute des acidités, développement d'arômes de fruits bien rouges. Ce qui fait que nous sommes encore en décuvages ce début novembre, ce qui est fort rare.</p>
<p>Septembre 08 Guide Hachette 2009</p>	<p>"...Avec cette Cuvée Ferry 2005 *, Edouard Pisani-Ferry signe un vin de couleur soutenue aux arômes élégants de fruits rouges mûrs. Si la bouche est bien structurée, ses tanins souples permettent d'apprécier cette bouteille dès maintenant. le Targé traditionnel 2006 est aussi cité."</p> <p>"...Elevée dix mois sous bois, la cuvée Les Fresnettes 2006 s'habille d'une robe jaune claire et offre un nez bien ouvert sur des notes boisées et grillées. Dans une belle continuité, la bouche est elle aussi dominées par les notes vanillées du fût. Assez souple, elle révèle une agréable pointe d'acidité."</p>
<p>Septembre 08 Guide Dussert- Gerber 2009</p>	<p>"...On se fait donc plaisir avec son Saumur-Champigny Targé 2006, médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de Mâcon 2008, de couleur rubis, aux parfums de cassis et de poivron, de bouche corsée, un vin structuré, dense et ample en bouche, de garde (7.80 € environ).</p> <p>Beau Saumur Blanc les Fresnettes 2006 (Chenin, issu de tris sur de petits rendements et d'un élevage total en barriques), aux nuances de fleurs, de pêche et de noisette, tout en nuances et suavité en finale (12 €).</p> <p>La Cuvée Ferry 2005 est un vin dense, aux tanins présents, très harmonieux et puissants, au bouquet subtil et ample (violette, pruneau), long en bouche, à déboucher sur un confit.</p> <p>Intense, le Saumur-Champigny Quintessence Vieilles Vignes 2005, médaille d'Or à Mâcon, est de bouche pleine et riche, aux nuances complexes de fruits des bois macérés et de fumé, puissant et savoureux, aux tanins denses (17 €). Comment résister ?"</p>

<p>Juin 2008 Int'l Wine & Spirit Competition</p>	<p>A Londres, une médaille de Bronze a été obtenue pour le Château de Targé Traditionnel 2006 à l'International Wine & Spirit Competition, pour ce seul échantillon présenté.</p>
<p>Mai 2008 Decanter World Wines Awards, Londres</p>	<p>Le fameux journal Decanter, qui est pour les Anglais ce qu'est la Revue des Vins de France pour nous, vient de faire paraître ses trophées: de nouveau, trois médailles: Bronze pour la Quintessence 2004, Bronze pour les Fresnettes 2006, Bronze pour la Cuvée Ferry 2005.</p>
<p>Avril 2008 Concours des Grands Vins de Mâcon</p>	<p>Un joli triplé cette année : Château de Targé 2006 Médaille de Bronze Château de Targé Cuvée Ferry 2005 Médaille de Bronze Château de Targé Quintessence 2005 Médaille d'Or</p>
<p>Mars 2008 Claude Bourguignon</p>	<p>Dans le quotidien "Le Monde" Claude & Lydia Bourguignon ont eu l'honneur d'être mis en valeur sur une pleine page.</p> <p>Car ces agronomes microbiologistes du sol sont de fervents défenseurs des vers de terre qui aèrent le sol, des champignons qui décomposent le bois mort en humus et des bactéries qui permettent le sol d'assimiler l'azote de l'air pour faire tout naturellement des nitrates...</p> <p>Or, déjà depuis deux ans ils sont mes conseillers pour non seulement les respecter, mais aussi pour mettre en valeur mes différents terroirs.</p> <p>Pour en savoir plus, taper Claude Bourguignon sur Wikipédia France.</p>
<p>Mars 2008 Guide Gilbert & Gaillard 2009</p>	<p>5 vins soumis, 5 notes au-dessus de 80/100 ! Voici en avant première ce qui va être écrit dans le futur guide Gilbert & Gaillard 2009 qui va sortir cet été :</p> <p>Château de Targé 2006 "Robe rouge vif. Nez fruité un peu sur la réserve. En bouche un millésime au corps léger qui table sur le fruit et la fraîcheur. Un vin équilibré que l'on pourra apprécier sans tarder." 83/100</p> <p>Château de Targé 2005 "Robe rouge vif, jeune. Nez typé de fruits noirs mûrs, notes de réglisse. La bouche est souple, enrobée, animée d'une belle fraîcheur. On y retrouve les mêmes arômes typés." 86/100</p> <p>Château de Targé Cuvée Ferry 2005</p>

	<p>"Robe violacé soutenu. Nez profond, notes minérales, fruits noirs, s'ouvrant lentement. En bouche une agréable ampleur, des tanins enveloppants et soyeux, un vin riche, évolutif et persistant. Touches réglissées friandes en finale." 90/100</p> <p>Quintessence 2004</p> <p>"Robe violacé soutenu. Nez dominé par le bois, notes florales également. En bouche l'élevage procure une grande harmonie, de l'ampleur, il s'associe aux tanins du fruit et apporte une persistance intéressante. Une cuvée très réussie." 91/100</p> <p>Les Fresnettes 2006</p> <p>"Robe jaune pâle. Nez de fruits blancs, fond boisé évoquant les épices douces. La bouche possède un certain caractère, les arômes d'agrumes sont enrobés de fraîcheur. Le bois apporte une touche épice-miellée plaisante." 85/100</p>
<p>Février 2008 Concours des Vins à Angers</p>	<p>Liger d'Or pour les Fresnettes 2006</p> <p>"Ce vin brillant offre une robe couleur jaune d'or pâle aux reflets clairs. Le nez expressif associe les odeurs vanillées, délicatement boisées et torrifiées à des notes d'agrumes, pamplemousse et fruits blancs. La bouche de cet agréable Saumur présente une attaque souple et une matière ample et généreuse. Elle évolue vers la puissance pour conclure sur une fraîcheur finale et délicate. Superbe Saumur Blanc raffiné et équilibré."</p> <p>Déjà, ce vin a attiré l'attention d'un journaliste Master of Wine du fameux magazine spécialisé Decanter de Londres (numéro de Février 2008) :</p> <p>"Château de Targé les Fresnettes 2006 ****</p> <p>Fresh, floral, acacia nose with a hint of vanilla oak. Round, rich and concentrated. Lovely purity of fruit and balancing freshness. Up to 2012."</p> <p>James Lawther, MW</p>
<p>Janvier 2008 Biodiversité dans le Champigny</p>	<p>Pour en savoir plus sur la politique de développement de la Biodiversité dans les vignes (plantations de haies) à laquelle le Château de Targé participe activement :</p> <p>http://www.angers.maville.com/Saumur-champigny-des-haies-contre-les-parasites-/re/actudet/actu_dep-553265-----_actu.html</p>
<p>Novembre 2007 Citation au Québec</p>	<p>Lu dans fidelesdebacchus.com, basé au Québec :</p> <p>Château de Targé 2005 Val de Loire, France / Saumur-Champigny AOC</p>

	<p>/ Prix: 21.75 \$ / Code: 00967224</p> <p>"Pour ceux qui recherchent l'élégance et la finesse dans un vin, ce Saumur Champigny est tout indiqué. Franchement savoureux, ce vin de la vallée de la Loire, issu à 100 % de Cabernet Franc, charme et plaît dès qu'on met le nez dans le verre. On y découvre un nez aux effluves raffinés de fruits rouges qui sont agréablement relevés par de subtiles notes de poivron vert. La bouche, bien que tout en finesse, est consistante et fruitée. Un vin rouge très bien vinifié, parfaitement équilibré, très harmonieux, aux tanins gouleyants, à l'acidité rafraîchissante et aux saveurs persistantes.</p> <p>L'expérience se termine en beauté sur une jolie finale soyeuse d'une belle longueur. Pas de maquillage, pas d'artifices, juste la pureté du fruit. Bravo!</p> <p>Servir à 16 °C. Tout indiqué pour accompagner le lapin à la crème moutardée, le pot-au-feu, la blanquette de veau, les côtes de veau, les brochettes de porc, ou encore le foie de veau en sauce à l'estragon."</p>
<p>Vendanges 2007</p>	<p>Alors donc, qu'avons-nous donc avec la récolte 2007 ? Après un démarrage en fanfare en Avril (rappelez-vous des records de températures atteints à ces dates), le temps a été fort difficile pour les agriculteurs en général et les viticulteurs en particulier, avec souvent de la pluie, faisant ainsi perdre petit à petit l'avance prise en Avril et début Mai alors que les températures restaient assez chaudes.</p> <p>Ce fut l'un des plus beaux millésimes pour le mildiou qui a ravagé une bonne partie de la récolte dans toute la France, notamment chez les bios : j'ai donc perdu sur certaines parcelles bien plus de la moitié de la récolte, car je voulais justement faire un galop d'essai avant d'éventuellement basculer officiellement en Agriculture Biologique l'an prochain !</p> <p>Le pragmatisme m'a donc contraint à revenir à des produits de synthèse, mais bien sûr toujours dans le respect de l'environnement ; ceci ne change en rien l'enherbement et le travail du sol déjà mis en place depuis maintenant une dizaine d'années.</p> <p>Vinrent ensuite fin Août, Septembre et Octobre, avec ce fabuleux été indien qui perdure jusqu'à la Toussaint : ce temps magnifique a fait plus que sauver la qualité de la récolte, et a récompensé ceux qui ont su attendre, et encore attendre : la maturité est arrivée tardivement (de mémoire de vigneron je n'ai jamais vu un décalage aussi long entre les dates de floraison et de récolte : imaginez-vous la tension d'une femme enceinte de presque 10 mois...)</p>

	<p>En un mot comme en cent, le millésime sera bien sur le fruit, équilibré et rafraîchissant tout en restant assez complexe, très typé Loire et reposera certainement des millésimes gorgés de soleil que nous avons connus récemment.</p>
<p>Septembre 2007 Guide Hugh Johnson 2008</p>	<p>Dans ce petit guide des Vins du Monde Entier sélectionnés par Hugh Johnson, grand comme un chéquier et épais d'à peine 2 cm et traduit dans plusieurs langues, le Château de Targé est cité deux fois, pour son Saumur Blanc et son Saumur-Champigny.</p>
<p>Septembre 2007 Guide Petit Futé Angers 2008</p>	<p>Surprise : j'y ai été consacré "Vigneron de l'Année" avec pas moins de 3 coups de cœur ! (...) "Saumur Blanc Les Fresnettes 2005 à 12 € départ propriété COUP DE COEUR. Une robe jaune clair et un nez de pêche blanche avec une touche de miel et de citron qui lui donne une longueur extravagante. Une belle minéralité et un équilibre bien maîtrisé. Suggéré sur lotte aux zestes d'oranges confites." "Saumur-Champigny Château de Targé traditionnel 2005 à 7.50 € départ COUP DE COEUR. Pour les plus gourmands il sera un enchantement, tout en rondeur, en fruits réglissés, aux notes de tabac blond et de miel. Un très beau vin. Suggéré sur un piccata de veau ou roulade de veau aux champignons farcis." "Saumur-Champigny Quintessence de Targé 2004 à 17 € départ COUP DE COEUR. Un beau vin de garde dont les notes réglissées durent en bouche sur une structure bien équilibrée. Suggéré sur un tournedos Rossini."</p>
<p>Septembre 2007 Guide Hachette 2008</p>	<p>"...Les Fresnettes 2005 (une étoile) est un Chenin Blanc sec fermenté en barriques avec bâtonnage. De couleur jaune pâle, il associe un fruité intense à un léger boisé que l'on retrouve avec plaisir dans une bouche flatteuse, longue et bien équilibrée."</p>
<p>Septembre 2007 Guide Dussert Gerber 2008</p>	<p>"Classé 1° Grand Vin. Guide des Vins (...)Très beau Saumur-Champigny Targé 2005, de belle couleur grenat, intense, corsé, très parfumé, avec des connotations de sous-bois et de mûre, fondu en bouche, auquel il faut laisser le temps de se fondre. Beau Saumur Blanc les Fresnettes 2005 (Chenin, issu de tris sur de petits rendements en d'un élevage total en barriques), aux nuances de fleurs, de pêche et de noisette, tout en nuances et suavité en</p>

	<p>finale.</p> <p>La Cuvée Ferry 2005 est un vin puissant, de couleur intense, au nez puissant et subtil à la fois, aux notes de fruits mûrs (cassis, griotte) et de truffe, aux tanins riches, d'un grand équilibre. Aucune hésitation."</p>
<p>Septembre 2007 Petit Futé 2008 1001 meilleurs vins</p>	<p>Les premiers guides des Vins millésimés 2008 commencent à sortir. Ici dans le Petit Futé, dans les 1001 meilleurs vins à moins de 8 € :</p> <p>Targé 2005 : "Un Saumur-Champigny classique par un Domaine qui évolue bien et qui a très correctement réussi ce millésime: prometteur, fruit présent, bonne charpente"</p>
<p>Juillet 2007</p>	<p>Très aimable article d'Olivier Shanne, sommelier au restaurant les Etangs à Manom :</p> <p>"...Le Château de Targé 2004 est un vin plaisant dès l'ouverture, une robe rubis foncé, un nez de fruits rouges assez soutenu et une bouche agréable et fruitée, sans vice caché, une belle finale soyeuse qui laisse une bouche agréable.</p> <p>Sans artifices, un vin rouge pur et droit, très bien vinifié, à boire dès maintenant légèrement frais sur des poissons ou des volailles.</p> <p>A goûter également Les Fresnettes, très beau Chenin Blanc et la Cuvée Ferry, un excellent rouge au fruité très expressif "</p>
<p>Mai 2007 Concours de Saumur</p>	<p>Cuvée Ferry 2003 : Médaille d'Argent</p>
<p>Printemps 2007 Travail du sol et enherbement</p>	<p>Depuis huit ans que nous appliquons le travail du sol dans les vignes, les résultats sont maintenant démontrés.</p> <p>Il a permis aux racines des ceps de traverser les couches superficielles pour partir explorer le sol en profondeur et, en favorisant la reprise de la vie souterraine, en particulier l'action bénéfique des vers de terre qui participent grandement à l'aération et aux échanges dans le sol, de puiser dans ce milieu plus minéral toute l'identité de notre terroir.</p> <p>Ceci, ajouté à une politique d'enherbement, fait que la vigne commence à trouver naturellement son équilibre, offrant un feuillage plus aéré, des rendements régulés, des raisins plus riches, aux pellicules plus denses, et une résistance accrue aux maladies.</p> <p>Nous pouvons donc maintenant nous lancer dans une démarche biologique qui va nous permettre de remplacer les produits phytosanitaires de synthèse par des produits plus respectueux pour la plante et de l'environnement, et ce pour l'instant, autant se faire se</p>

	<p>peut. La vigne a le potentiel pour se défendre elle même, la surprotéger c'est l'affaiblir... mais nous restons vigilants.</p> <p>C'est grâce à votre fidélité que nous pouvons entreprendre cette démarche si précieuse pour la qualité de nos vins, le respect de nos terroirs et votre plus grand plaisir par dessus tout.</p>
<p>Mars 2007 Le Petit Fûté</p>	<p>Tous les ans le Guide du Petit Fûté prépare sa sélection des vins pour la prochaine édition. Une source autorisée au sein du Petit Fûté m'a confirmé l'attribution de deux coups de cœur au Château de Targé, pour le Targé traditionnel 2005 et pour la Quintessence de Targé 2004... I am happy !</p>
<p>Wine Report 2007 de Tom Stevenson</p>	<p>Ce dégustateur professionnel anglais confirme par sa sélection en tant que "most exciting and unusual finds" la notoriété à l'international du Domaine par les citations suivantes: Les Fresnettes 2004 et Quintessence de Targé 2004</p>
<p>Janvier 2007 Concours des Ligiers à Angers</p>	<p>Targé 2005 : Médaille (Liger) d'Or</p>
<p>Janvier 2007 January Decanter Issue</p>	<p>James Lawther, Master of Wine et journaliste de Decanter, journal influent dans le milieu du vin dans les Iles Britanniques, écrit : "Château de Targé 2005 *** Full-bodied, meaty in style. Fresh berry fruit on the nose. Palate round and smooth on attack with a firm, grippy finish."</p>
<p>Vendanges 2006</p>	<p>Ah ces sacrées vendanges 2006 ! Elles ont été tellement précoces que non seulement j'ai dû annuler mon trekking prévu, mais en plus la nouvelle réception de vendanges doublant le tri n'a été installée dix jours en avance que le matin même ! Tout s'explique par un Juin-Juillet gorgé de soleil, un Août frais et un Septembre chaud puis parfois pluvieux (Nota: le Saumurois fait partie des régions les plus sèches de France, à l'égal de l'Alsace ou de Bandol), ce qui fait que nous avons eu une floraison exceptionnellement homogène et une activité photosynthétique très fournie. La maturité est arrivée très vite, et d'un coup, ce qui a fait que nous avons commencé le 25 Septembre pour terminer le 30, alors que la date originellement prévue pour commencer était aux environs du...5-10 Octobre.</p> <p>Heureux donc sont ceux qui ont pu vendanger très vite, sur des vignes</p>

<p>Vendanges 2006</p>	<p>Ah ces sacrées vendanges 2006 ! Elles ont été tellement précoces que non seulement j'ai dû annuler mon trekking prévu, mais en plus la nouvelle réception de vendanges doublant le tri n'a été installée dix jours en avance que le matin même ! Tout s'explique par un Juin-Juillet gorgé de soleil, un Août frais et un Septembre chaud puis parfois pluvieux (Nota: le Saumurois fait partie des régions les plus sèches de France, à l'égal de l'Alsace ou de Bandol), ce qui fait que nous avons eu une floraison exceptionnellement homogène et une activité photosynthétique très fournie. La maturité est arrivée très vite, et d'un coup, ce qui a fait que nous avons commencé le 25 Septembre pour terminer le 30, alors que la date originellement prévue pour commencer était aux environs du...5-10 Octobre.</p> <p>Heureux donc sont ceux qui ont pu vendanger très vite, sur des vignes travaillées, enherbées et effeuillées, car la pourriture n'y a pas du tout "explosé" comme ailleurs...! et qui avaient l'équipement suffisant pour tout rentrer en quelques jours. Ce qui fait qu'à Targé nous avons des cuves colorées, bien sur le fruit, avec un fondu gourmand me rappelant le fameux 1997 (il avait bien plu aussi cette année) tant décrié au début par Parker, mais encensé par lui deux ans plus tard. Anne Blain, mon œnologue, pencherait plutôt pour le 1999.</p>
<p>Septembre 2006 Citations dans le Guide Hachette 2007</p>	<p>"Targé 2004* ...Typique de l'appellation et prometteur, son Saumur-Champigny reste discret au nez mais s'affirme en bouche, révélant des arômes de fruits rouges bien mûrs et des tanins bien présents et déjà soyeux. Il gagnera à attendre un peu.</p> <p>En revanche, la Cuvée Ferry 2003, qui montre des nuances brique d'évolution, est à déguster maintenant: elle est citée pour son nez de petits fruits rouges, sa vivacité, sa souplesse et son joli retour fruité. ...Une église romane campe au milieu des vignes de ce Domaine, à 1.5 km du Château. Jaune pâle, or vert, sa cuvée Les Fresnettes 2004** emporte l'adhésion. Le bois (10 mois de fûts) reste discret: il apporte de la complexité avec une touche de vanille et de fumé, dans une palette à la fois intense et subtile composée de citron, de fleurs et de fruits blancs. Fraîche à l'attaque, la bouche est riche tout en laissant une impression de légèreté. Un ensemble séducteur, bien élevé et de garde."</p>
<p>Septembre 2006 Citation dans le Dussert Gerber 2007</p>	<p>Extrait de la citation dans le Guide Dussert Gerber 2007: "...Superbe Targé 2004, alliant rondeur et charpente, de couleur grenat, aux notes de fruits mûrs et de sous-bois (7 € départ propriété). La Cuvée Ferry 2003, au nez concentré (violette et cassis), aux tanins bien fondus mais très présents (11 € départ). Beau Saumur Blanc les Fresnettes 2004 (Chenin blanc sec issu de tris sur de petits rendements et d'une fermentation et élevage en barriques), puissant</p>

<p>Septembre 2006 Citation dans le Hugh Johnson's Pocket</p>	<p>La notoriété du Château de Targé s'affirme à l'international, comme le montre la citation dans le "Hugh Johnson's Pocket Wine Guide" 2007, et pour ses Cabernet Franc et son Chenin Blanc sec.</p>
<p>Septembre 2006 Citation dans le Point Spécial Vins</p>	<p>Targé Traditionnel 2005 "Fruits noirs, épices, pâtisserie, bouche tendre relevée de notes poivrées, tanins bien présents, bouche droite, ample, bien équilibrée. 15/20" Quintessence de Targé 2005 "Nez vanillé, épicé, bouche brassée par les fermentations, beaucoup de matière, ample, chaleureux, puissant. Il annonce tout de même 14.8° nature, sans pour autant qu'on puisse le deviner. En vente en 2007." Cette toute nouvelle cuvée a été élaborée sur conseils de Pierre Seillan, vigneron à St Emilion et vinificateur à Sonoma Valley en Californie: deux de ses vins sont parmi les cent ou même les vingt meilleurs vins du Monde, selon la presse spécialisée anglo-saxonne.</p>
<p>Juin 2006 Citation dans Cuisine et Vins de France</p>	<p>Citation dans Cuisine et Vins de France de Juin-Juillet-Août 2006 "Le Sud de la France n'a pas l'apanage des vins frais et friands aux notes de poivron légèrement épicés, qui iront avec la ratatouille provençale. Au Château de Targé, j'aime ses rouges issus d'une agriculture raisonnée, dont le soyeux est parfait pour venir caresser les tendres légumes de la saison"</p>
<p>Mai 2006 Decanter World Wine Awards</p>	<p>A Londres (Decanter est un journal influent dans le milieu des amateurs de vins), j'ai eu le plaisir d'obtenir une récompense en Bronze pour le Targé 2004 un "Commended" pour la Cuvée Ferry 2003 et encore une en Bronze pour Les Fresnettes 2004</p>
<p>Avril 2006 Concours de Mâcon</p>	<p>Médaille de Bronze pour le Targé 2004 Médaille de Bronze pour Les Fresnettes 2004</p>
<p>Mars 2006 Venue de Claude Bourguignon</p>	<p>Cette semaine j'ai eu l'honneur de recevoir un éminent microbiologiste du Sol, Claude Bourguignon, conseiller notamment du Domaine de la Romanée Conti. Nous avons fait des sondages et constaté enfin de visu le bien-fondé de la reprise depuis cinq bonnes années du travail du sol qui coûte si cher au Vigneron... En effet, le retour des faune, flore et vie microbienne qu'induit ce travail permet enfin aux racines de plonger dans les zones profondes,</p>

<p>Mars 2006 Venue de Claude Bourguignon</p>	<p>Cette semaine j'ai eu l'honneur de recevoir un éminent microbiologiste du Sol, Claude Bourguignon, conseiller notamment du Domaine de la Romanée Conti.</p> <p>Nous avons fait des sondages et constaté enfin de visu le bien-fondé de la reprise depuis cinq bonnes années du travail du sol qui coûte si cher au Vigneron...</p> <p>En effet, le retour des faune, flore et vie microbienne qu'induit ce travail permet enfin aux racines de plonger dans les zones profondes, et ainsi de faire vraiment remonter l'effet Terroir directement dans votre bouche.</p> <p>De plus, il classe le bord du coteau, où se trouve une bonne partie du vignoble, au niveau des Grands Vouvrays (et Champagne) en tant que terroir pour le Chenin Blanc.</p>
<p>Mars 2006 Gilbert & Gaillard 2007</p>	<p>Commentaires de dégustation dans le Guide Gilbert & Gaillard qui va sortir cet été:</p> <p>"Château de Targé 2004: Robe rouge soutenue. Nez plaisant de framboise, de violette, d'épices, note de réglisse. En bouche un vin tannique, on retrouve les arômes perçus au nez. Une bouteille bien structurée, à attendre. 86 / 100."</p>
<p>Février 2006 Revue des Vins de France</p>	<p>Citation dans la Revue du Vin de France de ce mois, en tant que "cru de qualité" :</p> <p>"La verticale des cuvées classique (20 ha) et Ferry (3 ha) dessine un profil de Champigny ferme, qui manque un peu de chair et de maturité dans l'expression de son végétal, mais qui tient bien dans le temps: les classiques 1996 et 1989 ne s'avachissent pas et sont à boire"</p> <p>3 étoiles pour les Targé 2003, 1996 : 3,5 pour la Cuvée Ferry 2003 et même quatre pour le Targé 1989.</p>
<p>Décembre 2005 Programme de haies bocagères</p>	<p>Un certain nombre de mes amis et moi-même nous nous lançons dans un programme ambitieux de relance de la biodiversité, en mettant en place des bouts de haies dans le vignoble de l'ensemble de Saumur-Champigny, y compris à l'intérieur du vignoble de Targé. Si vous comprenez l'anglais, n'hésitez pas à lire l'article paru dans Wine International:</p> <p>http://www.wineint.com/story.asp?sc=2016&ac=9997984</p>
<p>Vendanges 2005</p>	<p>Quelle année merveilleuse ! Tout simplement la deuxième meilleure vendange (après 1990) la trentième année de ma vie de vigneron, l'année des 350 ans que la propriété appartient à la famille, alors que je récoltais par ailleurs 30 médailles en 10 ans sur mes 3 vins !</p> <p>Les degrés furent élevés comme si Saumur se trouvait au niveau de Montpellier, mais la fraîcheur nocturne des dernières semaines fut</p>

<p>Mai 2005 Concours de Mâcon</p>	<p>Cuvée Ferry 2002 : Médaille de Bronze</p>
<p>Avril 2005 30 médailles en 10 ans</p>	<p>Oui, 30 médailles en 10 ans pour mes 3 vins ! Sur simple demande par courriel je vous envoie en pièce attachée la liste.</p>
<p>Mars 2005 Gilbert & Gaillard 2006</p>	<p>Commentaires de dégustation dans le Guide Gilbert & Gaillard 2006 qui va sortir cet été :</p> <p>Château de Targé 2003 "Robe jeune aux reflets violacés. Nez engageant, aux accents floraux et fruités, arrière-plan minéral. Bouche charnue, polie, croquante de fruits. Longue finale sur un registre plus épicé. Un vin de plaisir."</p> <p>Château de Targé Cuvée Ferry 2001 "Robe grenat, bel aspect. Nez fin, affichant de beaux parfums de fruits rouges (framboise) délicatement rehaussés d'une touche boisée (vanille, épices douces). La bouche séduit par sa texture soyeuse, ses tanins polis, la pureté du fruit dont les arômes persistent longuement. Très beau Champigny."</p> <p>Château de Targé Les Fresnettes 2003 "Robe jaune clair. Nez marqué par des notes boisées, vanillées et réglissées, le fruit est en retrait. En bouche, ce Chenin privilégie la corpulence, l'ampleur, le gras. L'ensemble est plein mais demande à s'ouvrir sur le plan aromatique."</p>
<p>Février 2005 Concours des Ligers à Angers</p>	<p>Targé 2003 : Médaille (Liger) d'Or Cuvée Ferry 2002 : Médaille (Liger) d'Or Les Fresnettes 2003 : Médaille (Liger) de Bronze</p> <p>Trois échantillons déposés pour le concours, trois médailles. Ceci est honnêtement d'autant plus remarquable que ce concours est le plus prisé de la région.</p>
<p>Janvier 2005</p>	<p>Le Domaine obtient parmi les premiers en France la toute nouvelle accréditation de l'Agriculture Raisonnée, et ce, dès la récolte 2004. Le label Terra Vitis est obtenu pour la 5^e année consécutive.</p>
<p>Décembre 2004 Citation Dussert- Gerber 2005</p>	<p>Targé 2003, de couleur rubis, très équilibré, aux tanins fermes, au nez où dominant le cassis mûr et la violette, typé comme on les aime. Cuvée Ferry 2001, aux arômes d'épices, de fruits rouges, de poivre, aux tanins présents et soyeux à la fois, de belle garde. Les Fresnettes 2003, beau Chenin d'une belle persistance aromatique, à dominante de fleurs fraîches et de pêche, un vin gras et nerveux à la fois, riche au nez comme en bouche, très séduisant.</p>

<p>Décembre 2004 Citation Hachette 2005</p>	<p>Cuvée Ferry 2001*"présente une robe profonde aux reflets grenat très attrayants. Le nez intense associe les fruits rouges (groseille) à un léger boisé. La bouche souple et longue se montre assez tannique en finale mais possède le potentiel pour s'épanouir prochainement."</p>										
<p>Novembre 2004 Compétition amicale de Fontevraud</p>	<p>Une compétition amicale a eu lieu à Fontevraud l'Abbaye toute proche, avec 200 professionnels du Vin et de la Gastronomie invités à goûter tous les Champigny proposés. Sur 6 échantillons proposés chacun sur trois tables différentes, nous avons obtenu pour les vins cités les mentions suivantes</p> <table data-bbox="491 629 970 819"> <tr> <td>Targé 2003</td> <td>Remarquable</td> </tr> <tr> <td>Cuvée Ferry 2003</td> <td>Remarquable</td> </tr> <tr> <td>Cuvée Ferry 2002</td> <td>Remarquable</td> </tr> <tr> <td>Targé 2002</td> <td>Très Bien</td> </tr> <tr> <td>Targé 2001</td> <td>Très Bien.</td> </tr> </table>	Targé 2003	Remarquable	Cuvée Ferry 2003	Remarquable	Cuvée Ferry 2002	Remarquable	Targé 2002	Très Bien	Targé 2001	Très Bien.
Targé 2003	Remarquable										
Cuvée Ferry 2003	Remarquable										
Cuvée Ferry 2002	Remarquable										
Targé 2002	Très Bien										
Targé 2001	Très Bien.										
<p>Juin 2004 RdV du Chenin à Fontevraud</p>	<p>Le Saumur Blanc de haute expression "Les Fresnettes" 2003 a été sélectionné parmi les plus belles expressions dans la catégorie "généreux et étoffé, boisé" lors des Rendez-Vous du Chenin à l'Abbaye de Fontevraud.</p> <p>" La robe brillante couleur jaune d'or pâle à reflets verts s'ouvre sur un nez aux odeurs de pomme verte, citron, fruits tropicaux et une touche minérale. La bouche aux arômes de beurre et de caramel s'exprime au départ sur une sensation de douceur boisée peut-être un peu trop présente mais qui évolue agréablement vers une finale fraîche, rafraîchissante, équilibrée et longue. Beau vin complexe et agréable"</p> <p>"Les Fresnettes" s'appelait "Blanc de Targé", mais le succès aidant il fallait remettre le nom du Château : la nouvelle appellation de la cuvée de Chenin évoque effectivement un ou plusieurs Clos, ce qui est le cas.</p> <p>Fresnette Ferry était ma Mère et a beaucoup fait pour que je puisse reprendre le Domaine: grâce lui soit rendue.</p>										
<p>Avril 2004 Concours de Mâcon</p>	<p>Targé 2002 : Liger de Bronze Cuvée Ferry 2001 : Liger de Bronze</p>										
<p>Février 2004 Concours des Ligers à Angers</p>	<p>Cuvée Ferry 2001 : Liger de Bronze</p>										
<p>Mai 2003 Concours de</p>	<p>Concours de Mâcon : Cuvée Ferry 2000 : Médaille de Bronze</p>										

Mâcon et de Blaye	<p>Blanc de Targé 2001 : Médaille d'Or</p> <p>Concours de Bourg-Blaye :</p> <p>Cuvée Ferry 2000 : Médaille d'Argent</p>
Février 2003 Concours des Ligiers à Angers	Targé 2001 : Médaille d' Argent
Été 2002	Le label " Terra Vitis " est pour la 3 ^e fois reconduit (c'est un organisme de contrôle indépendant qui vérifie la bonne application de la lutte raisonnée et du respect de l'environnement).
Mai 2002	<p>Mâcon 2002 :</p> <p>Médaille de Bronze pour le Targé 2000</p> <p>Médaille de Bronze pour la Cuvée Ferry 1999</p> <p>Saumur 2002 :</p> <p>Médaille d'Argent pour le Targé 2000</p> <p>Médaille de Bronze pour la Cuvée Ferry 1999</p> <p>Et, dans le journal Decanter de Mai, notation 3 étoiles (recommended) pour la Cuvée Ferry 1999</p>
Février 2002	<p>Au Salon des Vins de Loire à Angers, trois échantillons ont été déposés pour le Concours des Ligiers ouvert à tous les vins de Loire:</p> <p>Médaille d'Or pour le Château de Targé 2000</p> <p>Médaille d'Argent pour le Château de Targé Cuvée Ferry 1999</p> <p>Médaille d'Argent pour le Blanc de Targé 2000.</p>
Été 2001	Le label " Terra Vitis " est reconduit (c'est un organisme de contrôle indépendant qui vérifie la bonne application de la lutte raisonnée et du respect de l'environnement)
Mai 2001	Mâcon 2001 : Médaille de Bronze pour le Château de Targé 1999
Janvier 2001	Nous apprenons avec grand bonheur qu'une portion du Val de Loire, comprenant Saumur et Targé, est classée après St Emilion " Patrimoine mondial de l'Unesco ". Nous en sommes fiers et oeuvrerons encore plus pour le mériter.
Vendanges 2000	De nouveau, nous n'avons pas été gâtés par le climat: nous sommes donc encore plus agréablement surpris de la qualité de ce qui a été rentré: rien ne vaut un bon terroir, vraiment ! Le savoir-faire du

Vendanges 2000	De nouveau, nous n'avons pas été gâtés par le climat: nous sommes donc encore plus agréablement surpris de la qualité de ce qui a été rentré: rien ne vaut un bon terroir, vraiment ! Le savoir-faire du vigneron y contribue aussi: le Domaine vient d'être agréé par un organisme indépendant au label " Terra Vitis ", dont la chartre rigoureuse se base sur le respect de l'environnement.
Mai 2000	Mâcon 2000 : - médaille d'Argent pour la Cuvée Ferry 97 - médaille de Bronze pour le Blanc de Targé 98 - médaille de Bronze pour le Targé classique 98
Avril 2000	Liger de Bronze pour le Targé 1998
Vendanges 1999	A cause des pluies, nous sommes passés à côté d'un millésime extraordinaire: il sera simplement bon à très bon, souple, tendre et fruité. Le temps passant, le millésime s'affirme et nous surprend par sa rondeur et son élégance: il suffisait d'attendre... Mais il y en a plus fin 2003 !
Printemps Été 1999	Médaille de Bronze à Mâcon pour la Cuvée Ferry 96 C'est la première année que la lutte raisonnée, beaucoup plus respectueuse de l'environnement, se met vraiment en place sur tout le vignoble : malgré le temps chaud et humide, c'est un succès.
Mai 1999	Médaille d'Argent à Mâcon pour la cuvée Ferry 97 Médaille de Bronze à Mâcon pour le Targé classique 97
Février 1999	Liger d'Argent au Salon des Vins de la Loire à Angers
Octobre 1998	Après les Vendanges, enherbement de 3 ha supplémentaires
Octobre 1998	Vendanges difficiles avec les pluies, mais réussies. Pour la première fois, nous récoltons du Blanc. Wait and see.