

Le Sauvignon : la fraîcheur dans nos verres

Bonjour à toutes et à tous,

Aujourd'hui, notre cépage à l'honneur est le **Sauvignon Blanc**, l'un des cépages blancs les plus connus et les plus appréciés au monde.

Originaire du **Val de Loire** et du **Bordelais**, son nom viendrait du mot *sauvage*, car il poussait naturellement dans ces régions. Il est cultivé depuis plusieurs siècles et il est même le père d'un autre cépage célèbre : le **Cabernet Sauvignon**, né de son croisement naturel avec le Cabernet Franc.

Longtemps associé aux grands vins de **Sancerre**, **Pouilly-Fumé** ou des blancs de Bordeaux, le Sauvignon s'est implanté dans le Languedoc à partir des années 1980. Les vignerons recherchaient alors des cépages capables de produire des vins blancs frais, aromatiques et faciles à apprécier.

Autour de l'étang de Thau, il s'est parfaitement adapté à notre terroir. Les sols argilo-calcaires, le soleil méditerranéen et surtout les brises marines permettent de préserver sa fraîcheur et son élégance.

Le Sauvignon se reconnaît facilement à ses arômes d'**agrumes**, de **pamplemousse**, de **citron**, de **fruits exotiques** et parfois de **bourgeon de cassis** ou de **buis**. C'est un vin vif, rafraîchissant, idéal à l'apéritif ou pour accompagner les huîtres du bassin de Thau, les coquillages et les poissons.

Aujourd'hui, **Denis**, de l'équipage de **GLAZIG**, nous propose trois belles expressions de ce cépage.

 Le **Sauvignon Blanc 2024** du **Domaine Saint-André**, à Mèze, qui exprime toute l'élégance des vins du bassin de Thau.

 Le **Sauvignon 2025** de **Beauvignac**, en **IGP Côtes de Thau**, une cuvée fraîche et fruitée élaborée par la cave coopérative de Pomerols.

 Enfin, le **Sauvignon 2024** du **Domaine des Yeuses**, l'un des domaines pionniers des vins de cépage en Pays d'Oc, réputé pour ses vins fins et expressifs.

Ces trois bouteilles nous montrent qu'un même cépage peut offrir des personnalités différentes selon le terroir et le savoir-faire du vigneron.

Comme nos bateaux aujourd'hui, ils naviguent sur les mêmes eaux du bassin de Thau, mais chacun suit sa propre route.

Je vous invite maintenant à lever votre verre à nos vignerons, à Denis pour cette belle sélection, à Bernard et l'équipage de Glazig pour l'organisation de cette sortie, et à la convivialité qui fait le succès de notre Challenge Interne.

Santé à toutes et à tous !  