

# SAUVIGNON BLANC

*Domaines Franco Roumains*

## SITUATION

Le vignoble du DEALU MARE, la grande colline en roumain, est la zone viticole la plus réputée de Roumanie. Elle s'étend sur 60 Km de long sur les collines qui s'étagent au Sud-Est des Carpates, profitant ainsi du soleil dès le matin et d'un bon ensoleillement pour le reste de la journée. Réputé pour ses rouges, le Dealu Mare produit aussi sur ses terrains les plus crayeux des blancs de très haut niveau.

## PRODUCTION

La partie du Dealu Mare dont le sous-sol est crayeux, est bien adaptée aux cépages blancs et donc au Sauvignon blanc. Ce cépage français est apparu en Roumanie à la fin du 19ème siècle mais c'est après la révolution de 1989 que ce cépage à la mode prit son essor.



## CARACTERISTIQUES

Ce cépage vigoureux, originaire des pays de Loire résiste bien au mildiou. Il est assez précoce et demande à être récolté au bon moment, car une vendange surmûre lui fait perdre ses arômes de buis. Il doit en outre être vinifié à basse température si l'on souhaite en extraire le fruit.

## GASTRONOMIE

La petite acidité de ce cépage convient pour accompagner coquillages et crustacés ou encore les poissons grillés. Il peut aussi être servi avec une assiette de charcuterie et des « mici » (petites saucisses grillés, spécialités culinaires roumaines).

## HISTOIRE

C'est entre 1870 et 1900 que le phylloxera infestât la totalité du vignoble européen et que la totalité de celui-ci dut être arraché puis replanté sur porte-greffe américain, résistant à cet insecte ravageur. A cette époque, la plus grande part du vignoble roumain appartenait aux grandes familles généralement francophiles. Quand il fallut replanter, ces grandes familles se tournèrent naturellement vers leurs amis français pour leur fournir cépages et porte-greffes.