



Cépages : Chenin en surmaturité (pourriture noble mais surtout passerillage sur ce millésime ensoleillé)

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné Briand, tout proche de la rivière : le Layon

Millésime : 2019

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de la surmaturité des raisins et vinification séparée des tris réalisés entre le 11 et 24 octobre
- Pressurage direct doux en pressoir pneumatique, fermentation naturelle lente (sans levurage), sur plusieurs semaines dans des cuves thermo régulées, arrêt de la fermentation lors du jugement par le vinificateur de l'équilibre gustatif parfait, par des dégustations régulières.
- Elevage en cuve jusqu'en avril pour « enrober » la structure, puis filtration en Avril pour une mise en bouteilles pauvre en germes afin de diminuer au minimum les sulfites également au printemps 2020.

Production : 3 200 bouteilles

Découverte sensorielle :

- Très jolie **robe** jaune or intense réfléchissant parfaitement la sur-maturité du chenin ligérien, sur le beau coteau de la Calonnière, derrière le chai.
- **Le nez** est très « ouvert », frais et tonique ... On perçoit en attaque une dominante florale entêtante de tilleul avant les arômes de fruits blancs (coings, abricots) puis exotiques (mangues, ananas ...) et pour clôturer cette complexité aromatique des arômes d'agrumes frais et confits à dominante de pamplemousses.
- **La bouche**, est ample, suave et riche, avec une belle onctuosité et une pointe de vivacité apportée par l'alcool et l'acidité naturelle du cépage. Tout cela rend la structure harmonieuse et apporte un côté digeste à ce moelleux tendre mais pas liqueux.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 5 à 6°C, ce vin idéal pour les apéritifs, s'associe également avec de nombreux mets :

- Des foies gras de canard, demi cuits ou poêlés (accompagnés de fruits blancs acidulés)
- Des salades de gésiers confits et de magrets de canard,
- Des fromages persillés (bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Roquefort...)
- Des tartes Tatin chaudes, des tartes aux poires et à la pâte d'amande, des tartes aux abricots, des tartes à la rhubarbe...

Conservation : Ce vin évoluera sans souci sur plusieurs décades, mais est déjà parfait pour une consommation immédiate en 2021-2022

Jean Michel Monnier Œnologue conseil – Avril 2021

