

Cépages : Chardonnay 100%

Terroirs : Schistes beiges et argilo- schisteux sur la commune de Martigné – Briand

Millésime : 2018

Critères techniques d'élaboration :

- Sélection par tris des raisins d'une belle maturité ($\geq 12\%$ vol naturels), récolte en caisses ajourées pour éviter la macération des raisins et respecter totalement la pellicule des baies, ce qu'exige le cahier des charges de l'AOP.
- Pressurage délicat dans un pressoir pneumatique et sélection des plus beaux jus avant le débordage statique.
- Première fermentation alcoolique en barriques de 400l neuves et de plusieurs vins, arrêt de la fermentation avant la fin des sucres résiduels par une filtration tangentielle et une pointe de SO₂.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 18 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition avec un dosage très faible de sucres.

Production : 2 600 bouteilles

Découverte sensorielle :

- D'une belle intensité, la robe, jaune – serin possède de jolis reflets or, signe d'une belle maturité du cépage Chardonnay. Très attractives, les bulles sont denses, abondantes et fines confirmant ainsi la seconde fermentation alcoolique à température de 14°C dans la bouteille.
- Le nez est suave et enjôleur. Il allie les arômes fruités (abricots, pommes et citron) du chardonnay avant les effluves de fleurs d'acacia. On retrouve ensuite les notes briochée-viennoiseries, et de noisettes de la fermentation alcoolique en bouteilles et du long séjour sur lies fines. Une touche de pain grillé et de vanille confirme la première fermentation en barriques.
- L'attaque en bouche, est ronde, presque ample, grâce notamment à la capture des couches superficielles du chêne français. Puis de très fines bulles viennent exciter délicatement les papilles gustatives pour tonifier la finale qui possède très peu de sucres résiduels. Un grand vin pour les amateurs exigeants de fines bulles.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, il est recommandé de ne pas trop descendre la température du vin afin de mieux apprécier ses arômes complexes. Vin de race, il peut accompagner les apéritifs, mais ses caractères permettront également de s'associer à :

Vin de race, il peut accompagner les apéritifs, mais ses caractères permettront également de l'associer à :

- Des coquillages crus (huîtres, palourdes...)
- Des poissons fumés (saumon, truite, requin...)
- Des viandes blanches en sauces (volailles, veau...), boudin blanc truffé...
- De nombreux desserts de fruits blancs

Jean Michel Monnier Œnologue conseil – février 2021

