



Cépages : Chenin en surmaturité (pourriture noble et passerillage)

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

Millésime : 2016

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de la surmaturité des raisins (assemblage entre le 1er tri les 4 et 5 Octobre, une petite partie le 20 et 21.10 puis le dernier du 15.11.2016).
- 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 les vinificateurs de l'équilibre gustatif parfait, par des dégustations régulières.
- Elevage en cuve jusqu'en avril pour « enrober » la structure, puis filtration en Mai pour une mise en bouteilles pauvre en germes afin de diminuer au minimum les sulfites également en mai 2017.

Production : 6 800 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe**, avec une belle brillance et un aspect cristallin, se livre sur une teinte serin avec des reflets or – vert confirmant sa pureté chromatique.
- **Le nez** est fruité d'une grande élégance alliant les arômes de fruits blancs (poires William, pêches et abricots), avant une touche exotique de mangues et de citronnelle rehaussée par une senteur minérale de pierre chaude (schiste de son terroir angevin).
- **La bouche**, est particulièrement tendre et velouté, bien que moelleux ce très beau chenin possède une certaine droiture et fraîcheur apportée par des arômes de citronnelle, de tilleul et surtout d'agrumes confits

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 6 à 8°C, après si possible un carafage, 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 présente déjà un « grand intérêt gourmand » pour une consommation en 2017 / 2018

Jean Michel Monnier Œnologue conseil - Mai 2017

