



Cépages : Chenin en surmaturité (essentiellement pourriture noble et une pointe de passerillage)

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

Millésime : 2015

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de la surmaturité des raisins (pourriture noble sur les deuxièmes et troisièmes tries sur des vieilles vignes du 24 puis 27.10 et plus du passerillage sur le premier tri le 9.10 issu d'une jeune vigne). Récolte en caisse pour un respect de l'intégrité des baies.
- Pressurage direct doux, en pressoir pneumatique, fermentation naturelle lente (sans levurage), sur plusieurs semaines dans des cuves en inox thermo régulées, par tris sélectionnés, arrêt de la fermentation facilité par le froid, lors du jugement par le Maître de Chai de l'équilibre gustatif parfait, par des dégustations régulières presque journalières.
- Assemblage en Mars, puis fin d'élevage en cuve jusqu'en avril pour finir d'« enrober » la structure, avant une filtration puis une mise en bouteilles pauvre en germes afin de diminuer au minimum les sulfites en mai 2016.

Production : 8 785 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe** jaune or est magnifique, d'une grande et belle intensité... Cette profondeur cristalline nous annonce déjà la puissance et la concentration de ce Layon confirmée par ses larmes épaisses et lourdes très glycérolées.
- **Le nez** est flatteur et suave... Le feu d'artifice aromatique débute par les fruits blancs frais et caramélisés (pêches, abricots... pâte de coings), mais surtout des arômes à dominante de fruits exotiques frais (mangue, goyave, et une touche de litchis) et finir sur des arômes d'ananas flambés au rhum antillais
- **La bouche**, l'attaque est ronde, veloutée et suave, mais parfaitement équilibrée grâce aux arômes frais des fruits exotiques, et une fine acidité du cépage Pineau de la Loire, notre Chenin ligérien...

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 5 à 6°C, ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés,
- Une salade de gésiers et magrets de canards,
- Des fromages persillés (fourme d'Ambert ...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, ou sur déposé sur un pain d'épices.
- Des tartes Tatin de mangues...
- Tous les desserts aux fruits blancs ou aux végétaux acides (ananas rôti au beurre et flambé au rhum, ou des gratins de fruits blancs)

Conservation : Ce vin est parfait pour une dégustation gourmande dès maintenant mais évoluera parfaitement en bouteilles sur les 20 prochaines années.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil - Mai 2017

