

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 en pourriture noble sur 1 seul tri des jeunes vignes le 9.10, 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 barriques de 400 et 220 l, 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.
- Élevage en barriques jusqu'en octobre 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 novembre 2016.

Production : 1 250 bouteilles

Découverte sensorielle :

- Très jolie **robe** jaune or – mordoré d'une grande intensité... très lumineuse
- Le **nez** possède une jolie complexité de fruits blancs cuits caramélisés (coings, abricots, pêches de vigne...) avec une pointe d'écorces d'oranges confites, de pain d'épices, avant les notes boisées et vanillées de la fermentation et de l'élevage en barriques de chêne.
- En **bouche**, l'attaque est dense, suave et très plaisante. Elle réfléchit toute la surmaturité des raisins sur le coteau de la Calonnière. La charpente moelleuse s'équilibre parfaitement entre les arômes de d'ananas flambé au vieux rhum qui rehaussent l'impression de moelleux et la pointe de tanins qui donne du tonus en fin de bouche.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, après si possible un carafage, ce vin idéal pour les apéritifs, s'associe également avec de nombreux mets :

- Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés,
- Des volailles, des viandes blanches, ou certains poissons à chair tendre et tous accompagnés d'une sauce réduction Coteaux du Layon crémée.
- 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 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

