



Cépages : Chenin appelé localement Pineau de Loire

Terroirs : Argilo – schisteux sur la commune de Martigné - Briand

Millésime : 2016

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de maturité et début de surmaturité par passerillage
- La complexité aromatique actuelle, l'équilibre « étoffe-tanins », la continuité, la persistance aromatique sont la résultante d'un méticuleux suivi d'élaboration :
 - Double débouillage avec une stabulation sur bourbes fines pour garnir la structure
 - Lors des activités fermentaires en fûts de chêne de 400l (à une température contrôlée de 17-18°C)
 - Lors des conditions d'élevage, grâce à une oxygénation ménagée en barriques et d'un élevage sur lies pendant 12 mois afin de trouver à tout moment l'adaptation nécessaire à la meilleure expression possible du potentiel qualitatif disponible.

Production : 1600 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe** est magnifique, très intense, jaune aux nuances or et reflets brillants et lumineux.
- **En attaque le nez**, est très chaleureux presque envoûtant, on retrouve toute la complexité du Chenin surmuri sous le soleil angevin de la vallée du Layon : les fruits blancs (coings, pêches) et jaunes (abricots, mirabelle), puis les arômes de fermentation et d'élevage en double barrique de chêne (boisé, vanillé, réglissé... et une touche fumée).
- **L'attaque en bouche**, est ronde, avec une belle densité réfléchissant parfaitement la surmaturité des grains de Chenin, tout en gardant une jolie finesse structurale dynamisée par la vivacité de l'alcool et des tanins apportés par le bois en fin de bouche.

Conseils de service et associations mets vins :

Après un carafage, sa complexité aromatique et son équilibre gustatif lui permettront de nombreuses associations mets – vins, avec entre autres :

- Des poissons ou des crustacés accompagnés d'une sauce réduction crémée
- Du foie gras poêlé accompagné de fruits blancs cuits
- Des viandes blanches avec des sauces à la crème, ris de veau
- Du boudin blanc truffé
- Des fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette...)

Conservation : Ce vin déjà très plaisant évoluera favorablement sur 5 à 10 années minimum.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

