



**Cépages :** Chenin appelé localement Pineau de Loire

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

**Millésime :** 2017

**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 :** 1900 bouteilles

**Découverte sensorielle :**

- **La robe** est magnifique, lumineuse et profonde ... elle possède de très belles nuances « jaune-or ».
- **En nez**, la première expression aromatique est dominée par les fruits jaunes et blancs (abricots, coings ...) et les fleurs entêtantes (tilleul, miel et fleurs printanières) avant des notes d'épices douces (vanille, cannelle, muscade ...) et la touche boisée de sa fermentation et élevage en barriques.
- **L'attaque en bouche** est suave et dense à la fois, complexe, fraîche et avec un vrai potentiel de garde. La persistance aromatique très longue est renforcée par une pointe de tanins apportés par le vieillissement en barriques, une pointe de douceur et l'acidité naturelle du millésime 2017.

**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

