

# — ANJOU VILLAGES —

## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Cépages :** Cabernet franc 45% et Cabernet sauvignon 55%

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

**Millésime :** 2017

### **Critères techniques d'élaboration :**

- Travail précis du « patrimoine végétal » : taille sévère l'hiver, enherbement des inter – rangs, et contrôle de l'équilibre de la charge des ceps.
- Attente d'une belle maturité sur la parcelle de cabernet franc d'une vieille vigne de la propriété puis vendanges délicates à la main pour le plus grand respect des raisins, les 5 et 6 Octobre 2017.
- Egrappage total des raisins, tris des pétiotes de feuilles et adaptation des conditions de macération à l'année dans une cuve en inox durant 20 jours (contrôle des températures entre 23 et 29 °c, durée d'extraction longue et douce...)
- En fin de fermentation Malo lactique, après un soutirage le vin repose en barriques (neuves, de 1 vin, 2 vins de 220l) les gouttes et les presses séparées afin de valoriser la complexité aromatique, et d'étoffer la charpente.
- Assemblage des différentes barriques puis filtration en Novembre 2018.

**Production :** 5 500 bouteilles

### **Découverte sensorielle :**

- C'est avec une belle générosité que **la robe** rouge grenat retranscrit la belle maturité du raisin sur ce millésime ensoleillé mais tardif !
- **Le nez** est complexe et puissant à la fois ... il allie les arômes de fruits rouges frais et cuits, des notes de fruits noirs mais surtout des effluves fumées, légèrement giboyeuses puis de cuir et une touche grillée confortée par son sol et sous-sol schisteux, l'ardoise nourricière du terroir angevin. Après une légère aération en carafe, les arômes de fruits noirs sont plus présents.
- Grâce à une légère aération en carafe d'une heure, l'attaque **en bouche** est d'une belle rondeur ... La charpente est bien consolidée par un réseau de tannins condensés, légèrement serrés pour l'instant mais qui vont se fondre et s'assouplir dans le temps.

### **Conseils de service et associations mets vins :**

En service direct ou après un carafage d'une heure et une consommation à une température ambiante (18/20°C), le vin livrera plus facilement ses arômes et sa structure veloutée sur :

- Le bœuf et le veau (rôti de bœuf saignant accompagné de haricots verts du jardin cuits à la vapeur ; tournedos Rossini, bœuf à la ficelle à la fleur de sel), les gros gibiers à poils (gigou de chevreuil et poires confites aux aïelles)
- Les petits gibiers à plumes et à poil, et leurs homologues de basse-cour (civet de lièvre au vin rouge accompagné de dés de poitrine fumée, des champignons et de pommes de terre vapeur)
- Les fromages à pâte molle (camembert, brie, reblochon...)

**Conservation :** Ce vin déjà racé mais gourmand, pourra évoluer sans souci sur une dizaine d'années.

Jean Michel Monnier Œnologue mars 2020

SCEA Château de la Calonnière – 49540 MARTIGNÉ BRIAND – 02 41 59 43 37 – scea-la-calonniere@orange.fr

