



**Cépages :** Chenin en surmaturité (pourriture noble mais surtout passerillage sur ce millésime ensoleillé)

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

**Millésime :** 2018

**Critères techniques d'élaboration :**

- Attente patiente de la surmaturité des raisins et assemblage des tris réalisés entre le 20 septembre pour le 1<sup>er</sup> et le dernier le 24 Octobre sur ce millésime exceptionnel en qualité et en générosité de grappes de raisins.
- Pressurage direct doux en pressoir pneumatique, fermentation naturelle lente (sans levurage), sur plusieurs semaines dans des cuves thermo régulées, arrêt de la fermentation lors du jugement par le vinificateur de l'équilibre gustatif parfait, par des dégustations régulières.
- Elevage en cuve jusqu'en avril pour « enrober » la structure, puis filtration en Mai pour une mise en bouteilles pauvre en germes afin de diminuer au minimum les sulfites également en juin 2019.

**Production :** 9 400 bouteilles

**Découverte sensorielle :**

- **La robe**, jaune serin aux nuances or est magnifique .... éblouissante.
- **Le nez** nous transporte dans l'arc antillais avec de puissantes effluves de fruits exotiques juteux (mangues, ananas, maracuja ...), mais aussi de fleurs entêtantes (tilleul, jasmin, magnolia...)
- L'attaque en **bouche**, est fine, délicate et parfaitement équilibrée. La suavité – tendresse est tonifiée par une pointe d'acidité qui réhausse la fin de bouche ... et la dynamise.

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

Consommé à une température de 5 à 6°C, ce vin idéal pour les apéritifs, s'associe également avec de nombreux mets :

- Des foies gras de canard, demi cuits ou poêlés (accompagnés de fruits blancs acidulés)
- Des salades de gésiers confits et de magrets de canard,
- 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 évoluera sans souci sur plusieurs décades, mais présente déjà un « grand intérêt gourmand » pour une consommation en 2020 / 2021

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

