

Cépages : Chardonnay 100%

Terroirs : Schistes beiges et argilo- schisteux sur la commune de Martigné – Briand

Millésime : 2017

Critères techniques d'élaboration :

- Sélection par tris des raisins, d'une parcelle de chardonnay préparée pour l'occasion, à une belle maturité de 13%vol naturels, récolte en caisses ajourées pour éviter la macération des raisins et respecter totalement la pellicule des baies.
- Pressurage délicat dans un pressoir pneumatique et sélection des jus avant le débouillage.
- Première fermentation alcoolique en barriques neuves de 400l, avant un arrêt de la fermentation à 24g/l de sucres résiduels puis filtration du vin.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 18 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition très peu dosée pour un bel équilibre gustatif et frais.

Production : 2 400 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe**, jaune serin possède de jolis reflets or du cépage Chardonnay bien mur. La mousse est dense et compacte, les bulles sont abondantes et fines confirmant ainsi la seconde fermentation alcoolique de 14°C dans les caves à températures contrôlées du tuffeau saumurois.
- **Le nez**, étonnera plus d'un épicurien... ses arômes de fruits blancs frais et mûrs (pêches et abricots) s'associent parfaitement aux arômes boisés vanillés et toastés de la fermentation en barriques puis les notes de fruits secs (noisettes et amandes) avec une pointe briochée apportées par son séjour sur lies fines.
- **La bouche**, est parfaitement équilibrée, très peu dosée mais pourtant ronde, les fines bulles viennent exciter délicatement les papilles gustatives pour tonifier la finale et lui donner une belle race ... et une grande originalité dans la Loire.

Conseils de service et associations mets vin:

Consommé à une température de 7 à 8°C, il est recommandé de descendre la température du vin progressivement au réfrigérateur mais éviter une température trop froide pour bloquer les arômes.

Vin de race pourra accompagner les apéritifs, mais cette cuvée accompagnera de nombreux mets délicats:

- Des coquillages crus ou cuits (huîtres chaudes, palourdes, noix de St Jacques...)
- Des poissons crus ou fumés (saumon, requin...)
- Des viandes blanches en sauces (volailles, veau...), boudin blanc truffé...
- Et quelques desserts de fruits blancs ...

Conservation : Ce vin est à consommer dans les 2 à 3 ans après le dégorgement

Jean Michel Monnier Œnologue conseil mars 2020

