

QUARTS DE CHAUME 2021



Cette cuvée est produite sur les meilleurs sols du Quarts de Chaume Grand Cru, exclusivement dans les grandes années lorsque la pourriture noble se développe harmonieusement et parfaitement. Un nectar mythique et prestigieux, riche et opulent, à la finale légère et aérienne. Un exceptionnel équilibre entre moelleux et fraîcheur.

Appellation : AOC Quarts de Chaume Grand Cru

Situation du vignoble : Val de Loire, aire d'appellation Quarts de Chaume

Cépage : Chenin Blanc 100%

Couleur et type : Blanc Moelleux

Millésime : 2021

Alcool : 12 % vol

Sucre résiduels : 147 g/L

Contenance : 50 cl

Culture : Certifiée en Agriculture biologique (ECOCERT) - Issue de raisins DEMETER

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Au nez, arômes d'ananas rôti safrané et d'orange confite. Bouche onctueuse et riche aux notes complexes de fruits exotiques caramélisés avec une finale fraîche. Belle liqueur enveloppée et complexe. Un très grand vin enrobé, digeste et équilibré.

Accords mets et vin : Parfait en apéritif de fête, cake au fromage, foie gras poêlé, magret de canard, poularde, tartes aux fruits, fromages à pâte persillée. C'est un dessert en soi. Servir frais à 10-12°C

Potentiel de garde : S'apprécie dès maintenant, potentiel de garde de 30 à 50 ans

PRODUCTION

Terroir : Parcelle de 60 ans « Les Varennes » et le « Pigeonnier » sur schiste gréseux. Exposition Sud, aérée par le flux des courants d'airs du Layon. Densité de plantation de 5000 pieds/ha.

Conduite de la vigne : Taille courte en cordon, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendange en vert nous permettent d'obtenir une vigueur équilibrée et des raisins sains. Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion.

Vendange : La récolte s'effectue à la main, en plusieurs passages, et nécessite un suivi spécifique de l'évolution de la pourriture noble (botrytis) en fonction des conditions climatiques. Les grappes sont triées à surmaturité sur souches, sélectionnées en grappes entière botrytisées puis amenées au chai en caissettes pour ne pas altérer les baies.

Vinification : Fermentation en barrique de chêne français (50% neuve, 50% de 1 an). Soutirage puis élevage en barrique sur lies fines pendant 10 mois. Mise en bouteille l'été qui suit la vendange. Élevage en bouteille pendant 2 ans minimum.