

QUARTS DE CHAUME 2017



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

AOP : AOP Quarts de Chaume Grand Cru

Situation du vignoble : Val de Loire

Cépage : Chenin Blanc 100%

Couleur et type : Blanc liquoreux

Millésime : 2017

Alcool : 12,5 % vol

Contenance : 75 cl

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

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Au nez, arômes d'ananas rôti safrané et tarte tatin. 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. Servir frais à 10-12°C

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

ELABORATION

Terroir : Parcelle unique de 60 ans « Les Varennes » de 0.4 ha sur schiste gréseux . Exposition Sud, aérée par le flux des courants d'airs du Layon. 5 000 pieds/ha, rendement 10hl/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.

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, 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.