Coteaux du Layon

Superficie: 7 ha

Sols: moyennement profonds à profonds, limono argilo sableux

Sous-sols : argilo –schisteux **Relief** : coteaux pente forte **Cépage** : Chenin 100 %

Densité de plantation : 4400 pieds / ha

Age moyen des vignes : 20 ans **Taille** : Guyot double ou gobelet **Rendement moyen** : 35 HL/HA

Vendange : Manuelle Sucre résiduel : 80 g/l Titre alcoométrique : 12.5%

Le vignoble de l'AOC Coteaux du Layon est implanté sur la partie Sud Est du Massif Armoricain constitué principalement de schistes. Ces formations donnent des sols bruns moyennement profonds de couleur sombre et constituent l'Anjou noir. La situation des coteaux bien exposés et ventilés ainsi que la présence de brumes matinales s'élevant du Layon, constituant l'obtention de vendanges surmûries et l'apparition de la « pourriture noble ». Cépage exclusif, le Chenin blanc, ou « Pineau de Loire ».

Mode de vinification

On sélectionne un fruit d'une sur maturation des raisins sur la souche, grâce à la pourriture noble, botrytisé. Ensuite on extrait les tannins par un pressurage progressif, puis on fini par une fermentation longue à froid. Elevage : en petite unité.

Caractères

Vin blanc moelleux, sa robe plutôt claire les premières années et prend au fil du temps une couleur or. Au nez le bouquet exhale un fruité original de fruits jaunes (abricot). En bouche les Coteaux du Layon sont longs et parfumés, mais aussi nerveux et élégants.

Servir frais, non frappé, il est succulent en apéritif et il surprendra dans l'accompagnent d'un foie gras ou d'un poisson au beurre blanc ou à la crème. Il peut se conserver mais à boire dans sa jeunesse il est plus fruité et plus moelleux que liquoreux.

Anjou Villages Brissac

Superficie: 0.5 ha

Sols : Sables argileux et argile sableuse avec schiste, surface caillouteuse provenant de quartz

et silex

Sous sols : sable limoneux et argile sableuse

Relief: coteaux

Cépage : cabernet sauvignon 100 % **Densité de plantation** : 4500 pieds / ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Taille: Guyot double

Rendement moyen: 40 hl/ha

Vendange : machine Sucre résiduel : > 2g/l Titre Alcoométrique : 13%

Elevage : en fût de 400 litres dont 20% neuf puis de 2ème et 3ème vins, pendant 6 mois

Cette appellation est née en 1997 dans l'aire d'appellation des Coteaux de l'Aubance. Sur 100 hectares au sud de la Loire, l'Anjou Villages Brissac est produit sur une dizaine de communes autour de Brissac Quincé. Les raisins utilisés proviennent de parcelles qui ont été rigoureusement délimités et sélectionnées en fonction de leur aptitude à produire de grands vins. Vin rouge exclusivement, l'Anjou Villages Brissac est issu des deux cépages Cabernet. Le Cabernet Franc lui confère sa finesse, une structure souple et veloutée, tandis que le Cabernet Sauvignon lui assure une puissante charpente et une grande richesse de tanins, le prédisposant ainsi à devenir un excellent vin de garde, (Plus de 10 ans). Pour notre domaine il s'agit d'un 100% Cabernet Sauvignon. La commercialisation n'est possible qu'à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

Vinification:

La macération est effectuée en cuve inox pendant 28 à 33 jours sous contrôle des températures entre 22 et 24° C. Les premiers jours de macération, il est effectué deux brassages par jour puis la fréquence diminue jusqu'à ce que la macération se termine sans aucun brassage. (Un brassage à la pompe consiste à remonter la valeur en jus du volume de la cuve). Puis viens alors la fermentation malolactique. L'élevage s'effectue en fûts de 400 litres dont 20% de fûts neuf. La mise en bouteille est réalisée sans filtration. Il est normal qu'un léger dépôt apparaisse dans les bouteilles.

Caractères:

Très belle robe sombre profonde aux reflets pourpre. Nez de fruits rouges et noirs, humant un léger boisé. Longue présence en bouche qui lui donne de l'ampleur et du caractère du fait aussi à ces tannins soyeux. Très bonne harmonie laissant espérer un vieillissement valorisant sur une dizaine d'années.

Servez-le, à température ambiante (un passage en carafe permet de magnifier son puissant bouquet, surtout après quelques années de bouteilles). Il accompagne les viandes rouges (côte de bœuf), les gibiers (sanglier ou chevreuil) et les fromages de caractère (livarot, époisses, vieux camembert).

CREMANT DE LOIRE ROSE

Culture : nous appliquons les méthodes de la lutte raisonnée avec le plus grand respect de la nature.

Superficie: 3 ha **Sols**: sable argileux

Sous Sols: sable limoneux

Relief: plaine

Cépages: Grolleau 50 %, Cabernet Franc 50 %

Densité de plantation : 4500 pieds / ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Taille: Guyot double

Rendement moyen: 65 hl/ha

Vendange: Manuelle **Sucre Résiduel**: ≥ 7 g/l **Titre alcoométrique**: 11.5%

Récolte : à maturité optimum après dégustation des baies, très bonne condition climatique.

Mode de vinification :

Les vendanges manuelles en caissettes perforées pour l'évacuation des jus, le pressurages pneumatique obligatoire très soigné, l'art des assemblages, la fermentation se déroule à une température comprise entre 15 et 18°C, une seconde fermentation, le tirage s'effectue au printemps, suivi d'un élevage sur lies d'au moins un an en bouteille qui lui confèrent une fine mousse et des parfums délicats dont les arômes habillés de bulles légères sont le fruit du terroir et des assemblages. Le dégorgement s'effectue après un remuage en Rotopal, nous y expédions une liqueur de dosage qui se détermine après une dégustation comparative, de façon à harmoniser ce vin.

« ELABORE AU DOMAINE » l'assurance d'un vin unique

Caractères:

D'une couleur rose brillant avec une bulle régulière, abondante et persistante. En nez, l'attaque est très marquée par les fruits rouges, ce qui nous laisse penser à un Crémant festif. Son élevage de 12 mois sur lattes emmène ce vin sur de la finesse. En bouche il devient ample, fruité et élégant.

Apprécier le Crémant de Loire Rosé à l'apéritif, sur un dessert aux fruits rouges ou pour quelques occasions à célébrer.