

LES PETITS GARS 2019

Chenin sur terroir de schistes
Anjou Blanc 2019 - Frais et élégant

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, nous nous sommes engagés en 2016 dans la conversion de notre vignoble en agriculture biologique. Ainsi, nous n'utilisons pas d'intrant chimique pour le plus grand respect des sols, favorisant l'expression des richesses de notre terroir et de ses cépages.

Vignoble

Notre vignoble se situe sur un terroir de schistes de 24 ha ayant la particularité d'être d'une seule pièce. Le sol, très schisteux, permet de maintenir des températures chaudes, conférant aux cépages de ce vin une maturité idéale. Par ailleurs, nos vigneronnes utilisent l'un des porte greffes les plus qualitatifs : le Riparia Gloire de Montpellier. La vigne s'y développe avec une faible vigueur permettant au raisin d'obtenir une maturité parfaite.

Notre vigne, de 19 ans d'âge, produit en moyenne 35 à 40 hl/ha.

Du vignoble à la cave

Cépage : 100% Chenin

Sols / Terroirs : Argilo - schisteux sur la commune de Saint Lambert du Lattay

Type de vinification et particularités : Récolte manuelle pour une grande partie du Chenin, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger des raisins jaunes et sains les 17, 18 et 19 septembre 2019 grâce à une dégustation systématique des raisins. Le pressurage long à l'abri de l'air dans un presseur pneumatique est suivi d'un débouillage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15°C. La fermentation alcoolique est en cuves pour 70 % et 30% en barriques de 400 litres, après un levurage. Puis suivi rigoureux des températures entre 17 et 19°C, Laurent Blouin ne recherche pas de fermentation malo lactique, Il souhaite garder la fraîcheur du cépage.

Temps d'élevage : L'élevage en cuve et en barriques se fait avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteilles début juillet 2020.

Titre alcoométrique : 14% vol.

Sucres résiduels : 5 g/L

Dégustation

Robe : Jaune serin aux pointes or est très lumineuse

Nez : Il allie la fraîcheur des agrumes apportée par la position géographique septentrionale des vignes, avec les notes de fruits mûrs (pêches, abricots et une pointe de coings) caractéristiques du chenin blanc. Un effluve minéral de schiste chaud mouillé tonifie la touche finement boisée de son élevage partiel en barriques.

Bouche : Un équilibre également « recto-verso » avec la rondeur de la maturité du raisin et la fraîcheur du cépage ligérien légèrement temporisée par une fermentation et un élevage partiel en chêne français... qui renforce la complexité aromatique par une touche très légèrement vanillée.

Du verre à l'assiette

En service direct, sa complexité aromatique et son équilibre gustatif lui permettront de nombreuses associations mets - vins, avec entre autres des poissons fumés et crus, des coquillages crus et cuits, des crustacés (langoustines, langoustes, homards...) accompagnés d'une sauce réduction crémeuse, des noix Saint-Jacques poêlées, de nombreux poissons grillés ou en sauce, les fromages de chèvre secs.

Température de service

De 6 à 8 degrés

Temps de garde

A consommer dès à présent et jusque dans les 5 ans environ...

