

## ANJOU BLANC 2020

Chenin sur terroir de schistes  
Blanc 2020 - 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 vigneron 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 sur plusieurs tri du 9 au 27 septembre 2020 grâce à une dégustation systématique des raisins. Le pressurage long à l'abri de l'air dans un pressoir pneumatique est suivi d'un débourage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15°C. La fermentation alcoolique a eu lieu en cuves après un levurage. Ensuite, suivi rigoureux des températures entre 17 et 19°C par Laurent Blouin qui ne recherche pas de fermentation malolactique, mais souhaite garder la fraîcheur du cépage.

Temps d'élevage : L'élevage en cuve et en partie en barriques se fait avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteilles à l'automne 2021.

Titre alcoométrique : 14% vol.

### Dégustation

Robe : Jaune serin avec de très beaux reflets « or/vert », signe d'une parfaite maturité et pureté des raisins récoltés sur ce millésime.

Nez : Le nez se livre par touches : tout d'abord sur des arômes de fruits blancs (pêches) et d'agrumes (citron, pamplemousse) puis sur des fleurs entêtantes comme le tilleul et le chèvrefeuille, arômes typiques du chenin blanc. En finale, une touche fumée légèrement grillée confirme la minéralité de ce bel Anjou blanc sur un terroir très schisteux.

Bouche : L'attaque en bouche s'exprime sur une belle rondeur presque suave et la fraîcheur très ligérienne apporte une trame au vin et l'élan. Cette belle vivacité conforte le joli tonus de fin de bouche pour de nombreux accords gastronomiques.

### 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 crémée, 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

Parfait pour une dégustation immédiate, il évoluera néanmoins facilement sur 5 à 10 ans.

