



Vieilles Vignes Éparses

La cuvée des « **Vieilles Vignes Éparses** » provient d'un assemblage de vignes âgées de 50 à 80 ans.

■ APPELLATION:

- Coteaux du Loir, blanc sec à demi-sec. (*détails par millésime*)

■ CÉPAGE:

- Chenin 100%. Vieilles Vignes de plus de 50 ans.
Vignes éparpillées sur plusieurs communes.

■ TERROIR:

- Argiles à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est plus faible que pour les Rosiers, donc une tendance à avoir des terroirs plus fins.

■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.
- Rendement maximum 25 hl/ha. Vendanges manuelles.

■ VINIFICATION:

- Naturelle en barriques de 1, 2 et 3 vins, maximum 1/4 de bois neuf. Elevage d'un an minimum. Les terroirs sont séparés et les barriques sont assemblées avant mise pour former les cuvées.
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

■ DÉGUSTATION:

- 2007: Une cuvée harmonieuse et élégante. Le nez s'offre, dans sa robe jaune pâle, sur un bouquet discret de fruits blancs, de fleurs blanches, de notes de fougère, de thé et d'une pointe de minéralité. La bouche est délicate, fine, bien équilibrée et savoureuse. Belle maîtrise de l'élevage. Jolie finale sur le fruit et la minéralité.

Garde : jusqu'en 2014-2016

Suggestion d'accord : Blanc de poularde fermière crémé

Guide des Vins Bio 2010-2011 (Ed. Sang de la Terre)

■ SERVICE:

- Ouvrir 1h avant.
- Servir en carafe à 9-10°.
- Accord mets: apéritif, asperges, un poulet de Bresse rôti avec des champignons des bois, brochet au beurre blanc.

Voir aussi : *Apogées et autres accords*

REVUE DE PRESSE

Guide RVF - Les Meilleurs Vins de France

Un remarquable raffinement aromatique.

2009: **17** /20 - superbe pureté (guide 2012)

2008: **17,5** /20 extraordinaire (guide 2011)

2007: **16,5** /20 (guide 2010)

2006: **16** /20 (guide 2008)

2005: **17,5** /20 (guide 2007)

Guide des vins Gault Millau

2009: **18,5** /20 - Un bonheur (guide 2012)

2008: **18** /20 - Très belle richesse (guide 2011)

2007: **17** /20 (guide 2010)

2006: **17,5** /20 (guide 2009)

2005: **17,5** /20 (guide 2008)

Guide Bettane & Desseuve

2009: **16,5** /20 (guide 2012)

2008: **16,5** /20 (guide 2011)

2006: **16,5** /20 (guide 2010)

2005: **16** /20 (guide 2009)

Robert Parker

2005: **89-91+**

2004: **92** (Wine Advoc. 172)

