

Anjou blanc 2020

« Terre de Grès »

Château de Bois-Brinçon



Situation : Le Château de Bois-Brinçon est vraisemblablement l'un des plus vieux vignobles de l'Anjou. Si l'histoire viticole du château débute en 1219, il ne passe entre les mains de la famille Cailleau qu'en 1891. Xavier, déterminé à devenir vigneron, s'installe en 1991 et reprend en main le domaine.

Il démarre avec huit hectares. Il rassemble année après année les parcelles du vignoble. Dès 1992, Xavier stoppe tout engrais et enherbe un rang sur deux. Il constate rapidement les résultats : l'excès d'azote a été absorbé, la vigne se régule, les raisins offrent progressivement le véritable visage du terroir. En 2006, il signe la chartre bio et entame sa première année de conversion.

Encépagement : 100% Chenin

Terroir : 1.5 hectares de vignes sur Grès à Spongiaires et tuffeau

Température de Service : 9 à 11°C

Potentiel de Garde : 2023 à 2025

Observations : Le vin se dévoile au nez sur un registre de fruits blancs bien mûrs, le coing et la poire notamment, avec une aromatique finement iodée. La bouche, d'une salinité impressionnante, allie l'opulence du chenin à son aspect minéral. La finale, salivante et longue, conclue la dégustation cette belle bouteille pleine de vie et d'équilibre.

Quelques accords : Tartare de Thon au gingembre, Anguille de Loire fumée, Aile de raie au câpres...

