

# JASNIERES 2021

## « LES ROSIERS »

### Domaine de Bellivière



**Situation :** Après des études d'œnologie à Montpellier, et une première expérience au Château de Pibarnon (Bandol) en 1989, Eric Nicolas fonde, avec sa compagne Christine, sur la commune de Lhomme, le domaine de Bellivière.

Débutant avec 5.5ha en 1995, la superficie s'étend aujourd'hui à 17ha de vignes plantées en appellation Jasnières et Coteaux du Loir. Éric et Christine Nicolas ont été les premiers, au milieu des années 1990, à relever avec panache le flambeau bien éteint des vins de la Sarthe. Leurs cuvées montrent le potentiel immense de ces terroirs discrets. Les raisons du succès sont les mêmes que partout ailleurs en France: une viticulture élitiste, en biodynamie, et une vinification la plus naturelle possible, mais scrupuleuse.

**Encépagement :** Vignes d'une quarantaine d'années de Chenin.

**Sucrosité :** Vin demi-sec/tendre

**Terroir :** Argiles à silex sur tuffeaux.

**Température de Service :** 12 à 13°C. Passage en carafe recommandé.

**Potentiel de garde :** 5 à 7 ans.

**Observations :** Expressif et très élégant, avec ses notes d'acacia, de jasmin et de fruits blancs, il vous régale en bouche par sa texture délicate, caressante, ses fins amers, salivants et sa finale droite et épicée, qui vous donne juste envie d'y revenir. Un Chenin d'une très belle finesse, digne de vins de grande classe.

**Dégustation :** A déguster à l'apéritif, Lotte rôtie aux poivres roses, Pintade aux abricots, Fourme d'Ambert affinée...

