

ANJOU BLANC SEC « LE CLOS » 2014

Domaine de Juchepie



Situation : Le Domaine de Juchepie (6,5 ha) a été repris en 2001 par Eddy et Mileine Oosterlinck-Bracke. Il se situe entre les villages de Beaulieu et de Faye et bordent le Layon. Les vignes, dont l'âge moyen dépasse les 50 ans, sont cultivées en méthode biologique. Le respect de l'environnement est au cœur de la philosophie de ces vigneron passionnés :

travail des sols sans aucun herbicide, engrais chimique ni autre produit synthétique. Tous ces éléments contribuent à l'identité surprenante des vins de « Juchepie ». Breuvages de grand niveau, qui se démarquent par leur personnalité, leur franchise et leur générosité.

Encépagement : 100 % Chenin élevage de 12 mois en barrique

Terroir : schisteux

Température de Service : 11 à 12°C. Oxygénation recommandée 1 heure avant service.

Potentiel de Garde : 2017 à 2020.

Observations : Cet Anjou sec est vendangé en tris successifs, comme les moelleux, mais en sélectionnant uniquement les raisins dorés, sans pourriture noble. Irrésistible par sa robe de couleur, son élevage de 12 mois en barriques valorise le cépage chenin par ces senteurs d'acacia, de fruits jaunes, de miel et de tilleul. La bouche généreuse offre des saveurs gourmandes de pêche jaune, de miel et de coing. Parfaitement équilibré en bouche, le vin fait preuve d'une grande pureté et d'une belle minéralité. Ce cru évoque un « liquoreux sec ». Du Grand Art !

Quelques accords gourmands : Loup grillé aux senteurs d'agrumes. Ris de veau aux langoustines...