

ANJOU « LITUS » 2016

Eric Morgat



Situation : « Imaginez un hectare de Chenin planté à même la roche, au sommet d'un coteau volcanique bordant le Layon. Imaginez un paysage si particulier que des plantes méditerranéennes y poussent à l'état sauvage. Imaginez un terroir aux accents du sud balayé par un vent océanique » et, vous

pourrez commencer à comprendre ce « Grand vin d'Anjou » ! Issu d'une famille de vigneron depuis plus de deux siècles, Eric Morgat crée son propre domaine en 1995, au milieu des vignes de Savennières. A 25 ans, cela lui permettait de concilier sa soif d'aventure et de nouveauté, tout en restant attaché à ses racines terriennes et angevines.

Encépagement : 100 % Chenin sec

Terroir : Spilite (coteau volcanique)

Température de Service : 10 à 11 °c. Carafage 1 heure avant service.

Potentiel de Garde : 2021 à 2023, voire plus...

Observations : Cette cuvée « Litus » se présente sous une robe d'une belle intensité jaune or. L'olfactif d'une grande richesse, recèle d'arômes confits tels le coing, la pomme, et se dévoile sur un registre riche en complexité et en minéralité. En bouche, « Litus » est expressif et fait preuve d'une grande finesse dès l'attaque, conforté par une palette aromatique variée (rhubarbe, fines épices). La fraîcheur, la rondeur et le gras en font un vin puissant, mais parfaitement équilibré. La finale reste persistante et révèle de subtiles saveurs de piment d'Espelette. L'archétype du grand chenin (minéral, racé et élevage maîtrisé), sur un terroir atypique... à n'en pas douter, un vrai chef d'œuvre !!!



Quelques accords gourmands : un apéritif de grande classe. Turbot rôti au jus de truffe, sole grillée à l'huile de noisette...