

COTEAUX DU LAYON - RABLAY

« CLOS DE LA GIRARDIERE » 2018

DOMAINE DE LA BERGERIE



Situation : C'est dans une superbe région de l'Anjou, dans un océan de vignes, que se dresse le domaine de la Bergerie sur la commune de Champ sur Layon. Anne Guégniard est l'héritière d'une longue dynastie viticole. Formée à la sommellerie, la fille aînée d'Yves travaille dans ce secteur en France et à l'étranger. En 2007, elle décide de regagner le domaine familial puis s'associe à ses parents en 2010. Elle repense très

rapidement le vignoble familiale et la philosophie de travail et entame dès ses début la conversion du domaine vers l'agriculture biologique. Le Millésime 2016 marque la première certification bio du vignoble.

Encépagement : 100% Chenin

Terroir : sable et graviers sur altération de schistes.

Commune de Rablay-sur-Layon.

Température de Service : 8-9°C

Potentiel de Garde : 2030 à 2035

Observations : La magie de cette rencontre opère pleinement dans ce « Rablay » à la fois incroyablement concentré et incroyablement fin. Bien sûr, goûter cet elixir aujourd'hui relève un peu du sacrilège tant celui-ci mérite de patienter en cave au moins 8 ans avant de donner sa pleine mesure.

Néanmoins, après une bonne aération, on perçoit déjà sa formidable richesse aromatique qui fait se rencontrer l'orange sanguine, la poire et les fruits exotiques. Le plus surprenant ici, c'est peut-être cet extraordinaire éclat que l'on ressent en bouche : ce chenin dégage une magnifique sensation de clarté et de fraîcheur. Généreux, irrésistible, lumineux : nous tenons là un des plus grands vins liquoreux de la Loire. Un diamant aux mille facettes, qui traversera le temps avec une élégance incomparable.

Quelques accords : Foie gras poêlé, wok exotique (litchi, mangue, papaye...)

