

# VDF « LE P'TIT VAILLANT »

## Les Grandes Vignes



**Situation :** La terre raconte souvent de belles histoires. Celle du Domaine des Grandes Vignes remonte au XVII<sup>e</sup> siècle et marque la pleine réussite de la transmission des terres familiales de générations en générations. Depuis 1985, Jean-François Vaillant, sa sœur Laurence et son frère Dominique dirigent l'exploitation.

Dès les années 90, le domaine modifie ses pratiques : les herbicides restent au placard, le travail du sol s'intensifie et les parcelles affirment leur caractère. Et si dès le départ les résultats sont probants jusque dans la bouteille, en Anjou, les Vaillant restent loin des standards. Convertir 55 hectares en bio ? À l'époque, ça fait jizzer, évidemment... Et pourtant, quelques millésimes plus tard, ils l'ont fait !

Début 2006, le domaine des Grandes Vignes prend naturellement le chemin de la conversion bio, puis la route de la biodynamie un an plus tard. Année après année, les vins se sont transformés, révélant plus que jamais l'expression du terroir. Un travail d'orfèvre dans les vignes mené au rythme du calendrier lunaire et planétaire, peu voire pas d'intervention en cave (certaines cuvées sont sans sulfites), les vins du domaine des Grandes Vignes sont le fruit d'une réflexion singulière et d'une vraie philosophie assumée.

**Encépagement :** 25% Grolleau et 75% Cabernet-Franc

**Terroir :** Argilo-limoneux avec des altérations de faluns coquillés.

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** A boire sur la jeunesse des arômes

**Observations :** Nous sommes séduits par la robe grenat, au nez se dessine de belles notes de fruits noirs (la cerise, la framboise bien mûre) mais également des notes épicées (poivre gris) ! La bouche est surprenante de fraîcheur, de gourmandise sur des notes de raisins frais. La finale poivrée reste structurée mais avec de beaux tanins.

**L'accord gourmand :** le parfait compagnon des grillades estivales sous la tonnelle

