

Crémant de Loire « Brut Nature » 2022 Château de Bois-Brinçon



Situation : Le Château de Bois-Brinçon est vraisemblablement l'un des plus vieux vignobles de l'Anjou. Si l'histoire viticole du château débute en 1219, il ne passe entre les mains de la famille Cailleau qu'en 1891. Xavier, déterminé à devenir vigneron, s'installe en 1991 et reprend en main le domaine. Il démarre avec huit hectares. Il rassemble année après année les parcelles du vignoble. Dès 1992, Xavier stoppe tout engrais et

enherbe un rang sur deux. Il constate rapidement les résultats : l'excès d'azote a été absorbé, la vigne se régule, les raisins offrent progressivement le véritable visage du terroir. En 2006, il signe la chartre bio et entame sa première année de conversion.

Encépagement : 85% Chenin et 15% Cabernet-Franc

Terroir : 80 ares de vignes sur Grès à Spongiaires et tuffeau.

Température de Service : 8°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse

Observations : ce crémant révèle un bouquet expressif et étonnamment complexe, entre noisette, amande, une touche de brioche et une trame minérale très nette. Vous découvrirez en bouche une bulle dense mais fine, au service d'une matière ample et vineuse, qui s'accompagne d'une belle sensation de fraîcheur. L'intensité aromatique ne faiblit pas, portée par des saveurs de fruits secs et d'agrumes.

Une très belle alternative à un vin tranquille pour accompagner des sashimis, une truite saumonée aux amandes, des pâtes aux coques ou encore des cuisses de grenouille !

