

ANJOU

« La Seigneurie » 2023

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 : 100% Cabernet Franc

Terroir : 3 hectares de vignes sur craie tuffeau

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Le nez, charmeur, nous délivre une palette de petits fruits rouges frais passant de la framboise aux cerises noires. A l'aération, la gourmandise de ce vin éclate en senteurs plus concentrées avec des fragrances minérales de calcaire et des notes empyreumatiques de santal et de fumée. La bouche, suave et délicate en attaque se prolonge sur des saveurs de griottes et de kirsh. Le tout étant déjà fondu sur des tanins sans aspérités. Le registre est délicieusement gourmand.

Quelques accords : Perdreau braisé aux choux. Travers de Porc grillé aux sarments.

