

VIN DE FRANCE

« PIERRES BLEUES » 2023

Ferme du Mont Benault



Situation : C'est en 2008, après plusieurs années parisiennes dans la communication, que Stéphane Rocher décide de suivre une formation en viticulture dans le but de produire son vin dans la région de ses origines, le Layon. Il débute deux ans plus tard avec 2 ha à la Ferme de Montbenault située à Faye d'Anjou.

S'il s'occupe sérieusement du côté

de la biodynamie pour cultiver sa vigne, ce talentueux vigneron travaille déjà en bio par conviction et dans la même logique de développement d'une agriculture locale.

Encépagement : Chenin 100% (vignes de 70ans)

Terroir : Volcanique (spilite)

Température de Service : 9° (carafage fortement recommander)

Potentiel de Garde : 2026 à 2036 voire plus...

Observations : Cette cuvée exprime la singularité de son terroir. Le nez est expressif, fruits à coques (amande, noisette, une touche autolyse). La bouche est ample et ciselée, avec une belle tension et minéralité, une matière de vin gracieuse et une finale saline.

Quelques accords : Curry thaï de crevette et lait de coco, Foie gras poêlé, Tarte fine aux oignons caramélisés, Comté affiné, Chèvre frais...

