



Vins présentés lors de la dégustation



Agro Tasting Challenge

8TH EDITION

29 APRIL 2022

MAISON RUINART, REIMS



CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



iDealwine
PARIS - LONDON - HONG KONG

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

CA
NORD
EST

Terre de Vins

AgroParisTech

Talents d'une planète soutenable

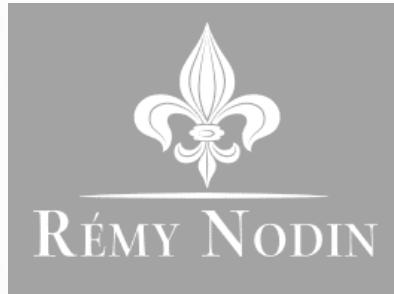


Vins effervescents



PIERRE
Champagne
MIGNON

LE BREUIL - FRANCE



— CHAMPAGNE —
PHILIPPE GONET
— A LE MESNIL SUR OGER —



CHAMPAGNE
Veuve Olivier & Fils

Pierre Mignon, Champagne, "Clos des Graviers" 2009

Cette cuvée parcellaire est le fruit d'un assemblage spécifique dont seul Jean-Charles Mignon détient le secret. Cette grande Cuvée Millésimée baptisée "Clos des Graviers" doit son nom original à une parcelle de vieilles vignes plantées au Breuil dans les années 1950 par Alex Mignon, notre aïeul



Cépage : 50% Chardonnay

40% Pinot Noir

10% Pinot Meunier

Dosage : 8g/L

Teneur en alcool : 12.54° % vol.

Vinification :

La vinification se fait sous bois et le vin est vieilli pendant 11 ans sur lies

Millésime :

Enfin une année plus calme d'un point de vue climatique en Champagne! L'automne fut plutôt doux et conduisit tout le monde en douceur vers l'hiver. En revanche, l'hiver fut froid. Dans certains secteurs on observa des températures allant jusqu'à -15°C ! Au cours du mois de décembre et de janvier. Le printemps fut idéal, le mois d'avril offrit des températures douces annonçant un joli départ des cycles végétatifs.

Dégustation :

A l'œil : robe or blanc. Scintillante. De fines bulles bien présentes et festives alimentent un joli cordon de mousse. Au nez : très sensuel, aux multiples arômes de fleur d'amande, fruits blancs et jaunes mélés, agrumes, poire, puis fruits compotés avec des notes briochées, de miel, moka et tabac blond, noisette. En bouche : généreuse et gourmande avec des notes subtiles d'élevage et d'épices. Bel équilibre, élégance. Finale fraîche soulignée par une effervescence onctueuse, grande longueur en bouche.

Philippe Gonet, Blanc de Blancs Grand Cru

" Roy Soleil "

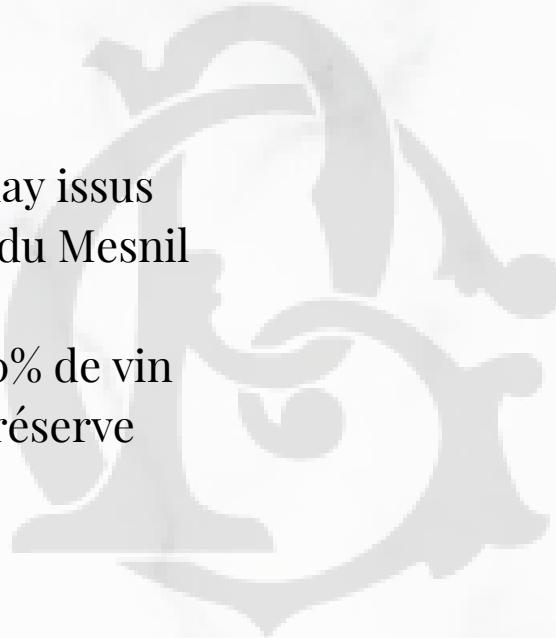
Fondé en 1830, le Champagne Philippe Gonet est situé au cœur de Le Mesnil-sur-Oger. Les 20 hectares du vignoble de la famille sont répartis sur 35 parcelles plantées dans 8 villages différents. Roi Soleil, hommage à Louis XIV auquel le champagne doit son rayonnement mondial, la cuvée Roy Soleil a vu le jour en 2003, imaginée par la jeune équipe qui commençait à maîtriser ses talents

Cépage : 100% Chardonnay issus des parcelles Grand Cru du Mesnil

Dosage : brut 6g/L

Année : assemblage de 70% de vin de 2013 et 30% de vin de réserve

Tirage 2014



Vinification :

Cette cuvée est vieillie 6 mois en fûts de chêne (demi-muids) renouvelés pour 1/6 par an et repose en bouteille au minimum 3 ans. En majorité assemblée avec la récolte 2014 et dégorgée début 2020 à 5g/L. L'élevage en demi-muids pendant 8 mois lui confère des arômes crémeux et intenses équilibrés par la fraîcheur du chardonnay Grand Cru.

Dégustation :

Le nez fin et élégant s'ouvre sur des notes de fruits confits (agrumes, abricot) et de pain d'épice. Le développement aromatique sous bois d'une grande finesse lui confère une richesse d'arômes remarquables. La bouche pleine à l'attaque est dominée par les agrumes mûrs. Elle offre une belle fraîcheur et une longueur digne des plus grands vins.

Une Collab artistique :

Frédéric Agid est devenu tatoueur après une carrière de graphiste et dans la communication. Ses dessins sont singuliers, tutoient la caricature et racontent une histoire. Chantal Brégeon-Gonet l'a rencontré à Paris il y a plus de 12 ans. L'idée est née de raconter le travail et l'histoire de notre cuvée Roy Soleil. Un art méticuleux qu'il pratique sur tablette et dans lequel il peut faire figurer mille et un petits détails. On dénombre plus de 100 000 traits, nécessaires pour la réalisation de cette étiquette. Perdez-vous dans les points des croquis pour retrouver les 4 animaux qui figurent sur l'étiquette. Elle pourrait s'intituler "Quand Le Roy à la cour festoie, les vigneron à la vigne et dans les caves s'emploient!".

Domaine Rémy Nodin, Saint-Péray Extra Brut nature " Ernest ", 2017

Ernest Nodin et sa femme Louise s'installent en 1907 sur le Dom. de la Beylesse. Après plusieurs décennies de polyculture, Rémy, leur arrière-petit-fils, saute le pas en 2008 : il crée sa propre cave et fait sortir les vins de la coopérative. Le domaine compte aujourd'hui 9 ha de vignes en conversion bio et produit 9 cuvées sur 5 appellations : crozes-hermitage, saint-joseph, cornas, saint-péray (effervescents et tranquilles) et une IGP

Cépages : 80% Marsanne
20% Roussanne

Rendement : 50 hL/hect

Dosage liqueur d'expédition : moins de 2g/L de sucre

Degré alcoolique naturel : 11,5 % vol

Degré alcoolique après prise de mousse : 13 % vol



Vendange :

Manuelle, pressurage en vendange entière et sélection des meilleurs jus, suivie d'un débourbage naturel de 24 heures.

Vinification :

Fermentation en cuve.

Dégustation :

La robe est de couleur paille soutenue, brillante et limpide. Le nez est très expressif avec des notes florales (aubépine, bergamote) des arômes d'agrumes et de fruits à chair jaune (abricot, pêche). La bouche apparaît structurée, ample et fraîche, d'une belle longueur. Les bulles sont fines et persistantes.

Durée de conservation :

10 ans sur lattes et 2 ans à partir de l'achat

Veuve Olivier, Champagne, "Secret Boisé"

Domaine constitué en 1922 sur la rive droite de la Marne par Edmond Olivier. La marque Veuve Olivier Fils a été lancée en 1955 par sa fille et son petit-fils. C'est aujourd'hui l'arrière-petite-fille du fondateur, Sandrine Charpentier-Olivier, qui met en valeur le coquet vignoble familial (18 ha). Elle exploite aussi la marque M. Brismontier-Huet, issue du vignoble des Brismontier, propriétaires à Trélou-sur-Marne



Cépage : 100% Chardonnay

Dosage : 8g/L

Teneur en alcool : 12.54° % vol.

Vinification :

La vinification se fait sous bois et le vin est vieilli pendant 6 ans sur lies

Dégustation :

Le style est vineux, très légèrement boisé sans surcharge. Les notes de coing, miel et curry rejoignent les fruits jaunes mûrs. Les bulles crémeuses complètent cette sensation de confort en bouche. C'est charnu et juteux avec une belle allonge saline et vivifiante pour l'équilibre. À déguster sur une belle volaille, une cuisine d'automne ou des fromages (brie, chaource).

Vins Blancs



VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE



DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSE DE GRAVES



FAMILLE
HUGEL

Vincent Girardin, Meursault 1er Cru, "Charmes Dessus", 2016



Cépage : Chardonnay 100%

Age moyen des vignes : 55 ans

Teneur en alcool : 13.5° % vol.



Terroir :

Les vignes sont situées dans le village de Meursault, dans le sud de la Côte de Beaune. La parcelle "Les Charmes-Dessus" borde le village de Puligny Montrachet et se situe juste en dessous des parcelles des "Genevières" et des "Perrières". La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). Le sol est un terrain argilo-calcaire très caillouteux, donc bien drainant, et riche en fer, avec une exposition au sud et à l'est.

Vinification & élevage :

Vendanges manuelles, tri sur céps puis à la cuverie et enfin pressurage (pressoir pneumatique) pour obtenir une extraction lente. Pour l'élevage, enfûtage après un léger débourbage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 18 mois. Sans battonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

Dégustation :

La bouche est opulente entre tension et finesse tout en laissant une finale fraîche et minérale, bien structuré et long en bouche.

Domaine Eric Morgeat, Savennières, "Fidès", 2018



Cépage : 100% Chenin blanc

Région : Vallée de la Loire

Degré d'alcool : 13,8%

Description :

Un très grand Savennières puissant et complexe, au fruit mûr et juteux, évoquant la camomille la violette et le pollen, la poire, le coing et les agrumes, la pierre frottée, le beurre salé, l'amande ou le miel. Pureté et densité en bouche, tension, salinité, allonge impressionnante : un sommet de l'appellation. Une très belle expression de cépage Chenin. Riche, gras et complexe, un vin de méditation qui se dévoilera progressivement dans le verre. Eric Morgat est l'artisan d'un travail très parcellaire effectué sur un terroir très particulier, un sous-sol rocheux de schiste vert, de schiste gréseux recouvert de 20 à 30 centimètres de sable éolien à Le chenin s'y exprime d'une manière unique avec, selon les millésimes, une minéralité plus tendue ou une expression plus tendre. Un vin qui ne se déguste pas distrairement et qui demande d'être préparé et apprécié tout au long d'une évolution remarquable tant au nez qu'en bouche.

Le domaine Eric Morgat :

Issu d'une famille cultivant les terroirs d'Anjou depuis plus de deux siècles, Eric Morgat crée en 1995 son propre domaine au cœur de l'appellation Savennières. Il avait 25 ans. Ce qui lui a permis de concilier sa soif d'aventure et de nouveauté tout en restant attaché à ses racines terriennes et angevines. Le vignoble a été entièrement créé en rachetant des friches ou des parcelles à l'abandon. Il a ainsi sélectionné les meilleurs terroirs, certes difficiles à travailler, mais tous porteurs d'une grande promesse. Il cultive aujourd'hui 6 hectares entièrement plantés en Chenin.

Domaine de Chevalier, Domaine de Chevalier blanc, 2016

Appellation : Pessac-Léognan

Cépage : Sauvignon 70%

Sémillon 30%

Teneur en alcool : 13.5° % vol.



Les vendanges :

Pour les vendanges en blanc

Sauvignon: 10 au 25 Septembre

Sémillon: 15 au 30 Septembre



Vinification :

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Fermentation directe en barrique, élevage du grand vin 18 mois en barrique (1/3 bois neuf), avec bâtonnage des lies.

Millésime :

Cette incontestable réussite du millésime résulte de la conjugaison de plusieurs temps forts. Une période humide du 1er janvier au 20 juin : quantité potentielle et réserves hydriques. Une floraison quasi-miraculeuse, garante d'une belle récolte. (4 au 11 juin) Une période exceptionnellement sèche du 1er juillet au 13 septembre : la richesse et la puissance. La pluie finit par survenir le 13 septembre avec 40 mm salvateurs. Un été indien, du 15 septembre à fin octobre : aboutissement, finesse et élégance.

Dégustation :

Or pâle, cristallin. Nez énergique, pulpeux, intense, frais et complexe. Les parfums de pamplemousse, d'orange, de pêche, de mangue se mêlent aux fragrances balsamiques (pinède) et minérales (quartz, silex). L'ensemble du terroir de Chevalier se dévoile dans ce grand nez. En bouche une richesse pulpeuse exquise est soutenue et tendue par une acidité fruitée sans faille. Une boule de fruits blancs épices et moelleux libère des saveurs très suaves. Cette sensation de sucrosité traduit la maturité aboutie de fruits sains. La chair de ce vin est d'une extrême finesse et de grande pureté. Structure très élégante. Vin raffiné, intensément gouteux et parfaitement équilibré. Grande persistance.

Notes :

96-97/100 James Suckling

96/100 RVF

95-97/100 Wine Enthusiast

Domaine Hugel, Riesling, "Grossi Laüe", 2013

Grossi Laüe signifie « les meilleurs vignes » en dialecte alsacien et représente un équivalent des Allemands « Grosses Gewächs » ou du Grand Cru bourguignon. Il est produit dans une sélection des plus belles parcelles du domaine Hugel au cœur du Grand Cru Schoenenbourg. Ce terroir historique est consacré presque exclusivement au Riesling depuis des siècles. Il est composé de Keuper, marne, dolomite et gypse, riches en agents fertilisants, recouverts de fines couches de gravier siliceux quaternaire, de grès des Vosges et de Muschelkalk, avec à son extrémité orientale des crépis de calcaires marneux



Cépage : Riesling 100%

Sucre résiduel : 0.7 g/l

Acidité tartrique : 5.88 g/L

pH : 3.22

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 45 hl/hect

Teneur en alcool : 12.54 °% vol.

HUGEL

Vinification :

Pressoirs alimentés par gravité, sans pompage ou autre manipulation. Après débourbage statique de quelques heures les moûts sont transférés vers des foudres ou des cuves où se déroulera la fermentation avec contrôle des températures (de 18 à 24 °C). Un seul soutirage avant l'hiver où le vin se clarifie naturellement sans traitement artificiel au froid. Légère filtration respectueuse du vin avant la mise en bouteilles au printemps puis élevage en bouteilles dans nos caves jusqu'à sa mise en vente.

Millésime :

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie. Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure. Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité. Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

Vins rouges



ANGELUS



Château Gazin, Pomerol, 2010



Cépage : Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon 14%

Merlot 86%

Rendement : 39 hl/ha

Teneur en alcool : 14.5° % vol.

CHATEAU GAZIN

Les vendanges :

Pomerol

Les vendanges, manuelles, sont réalisées parcelle par parcelle, à maturité parfaite. Les raisins subissent un premier tri à la vigne, effectué par les vendangeurs. Au cuvier deux tris sont réalisés, avant et après la séparation des rafles, pour optimiser la qualité des fruits.

La vinification et l'élevage :

Les fermentations alcooliques se font en petites cuves béton, cépage par cépage et parcelle par parcelle, avant une période de macération des jus avec les peaux, pendant deux à trois semaines. Puis intervient l'écoulage des vins de goutte et le pressurage des marcs dont les jus sont soigneusement mis à part. La deuxième fermentation – malo lactique – est ensuite réalisée, selon la qualité des lots de vin, en barriques ou en cuves, cépage par cépage. La récolte est entonnée en fûts de chêne (50% de bois neuf). Pendant 18 mois d'élevage les vins seront progressivement assemblés lors des soutirages « au fin » effectués environ tous les trois mois. Au contact des lies fines et des tanins du chêne, ils vont acquérir peu à peu la structure et la complexité leur permettant de constituer des vins de garde capables de se bonifier dans le temps. Le domaine peut produire jusqu'à 100 000 bouteilles. Un second vin AOP Pomerol, l'Hospitalet de Gazin, a été créé en 1986 afin de réservé le meilleur de la récolte pour Château GAZIN.

Le millésime :

2010 est tout en suavité et en finesse, présentant un beau volume en bouche mais sans excès, avec une finale douce et pour l'instant encore un peu tannique. Le vin titre 14,5° d'alcool mais l'alcool ne se sent pas car les tanins mûrs, à la texture fine, sont suffisamment abondants pour équilibrer le vin. Le boisé est déjà parfaitement fondu et accompagne un nez complexe de fruits rouges et noirs, de tabac, d'amande, de vanille et de chocolat... La bouche est longue et soyeuse. Pas de lourdeur dans ce vin vif et frais.

Notes :

95/100 Decanter

Château Gigognan, Châteauneuf-du-Pape, "Clos du Roi", 2017

Le château Gigognan est situé sur la commune de Sorgues. Les 40 ha du domaine se trouvent au sud de l'appellation de Châteauneuf du Pape à proximité du Rhône ce qui apporte une fraîcheur naturelle et incomparable lors des fortes chaleurs de l'été

Cépage : Grenache 70%

Mourvèdre 20 %

Syrah 10%

Teneur en alcool : 15° % vol.



CHÂTEAU GIGOGN

Vinification :

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Raisins foulés et égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée. Longue cuvaison avec nombreux remontages et délestages pour une meilleure extraction de la couleur et des tanins (4 semaines). Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques et demi-muids (50%) et en cuve inox (50%). Filtration légère et mise en bouteilles en Juin 2019.

Millésime :

L'année commence avec un froid record en janvier, puis vient un réchauffement rapide en février, laissant entrevoir une belle floraison et une récolte précoce pour l'appellation. Mais une nouvelle vague de froid frappe la région fin avril, avant que les beaux jours ne s'installent pour de bon. Cette vague de froid provoque beaucoup de coulures (chute des grains en formation au moment de la floraison), particulièrement sur le Grenache – l'un des cépages phare de l'appellation – particulièrement sensible à ce phénomène.

L'été a été chaud, voire très chaud, avec des températures avoisinant les 40°C, faisant du millésime 2017 l'un des plus chauds de la décennie. À cela s'est ajouté une période de forte sécheresse (17 mm de pluie de juillet à septembre, contre 70mm sur la même période en 2016) qui heureusement n'aura pas engendré de fort stress hydrique grâce aux faibles rendements des vignes.

Dégustation :

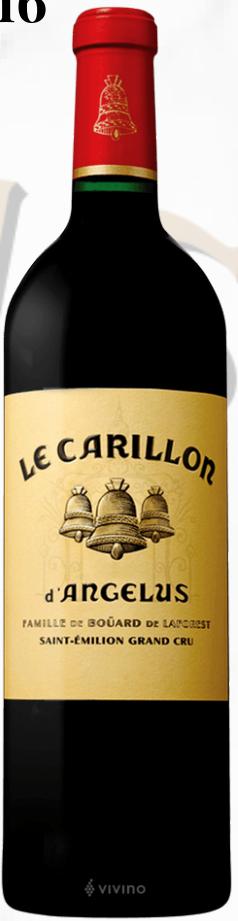
Ce vin présente une belle couleur rouge cerise, il est puissant et généreux aux tanins fins et exhale des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de sous-bois.

Notes :

92 pts- Jeb Dunnuck (Aout 2019)

2** Guide Hachette 2021 (Sept 2020)

Château Angelus, “Carillon d'Angelus” 2016



Cépage : Merlot 75%

Cabernet-Franc 25%

Teneur en alcool : 14° % vol.



Vinification & élevage :

En cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité - Macération pré-fermentaire à 8°C - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire à 28-30°, de 1 à 3 semaines. Entonnage 50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique. Élevage 16 mois en barriques de chêne français grain fin et chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin.

Millésime :

Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron on n'avait jamais vu ça ! Cette climatologie surprenante, ces conditions incroyables associées aux terroirs d'Angélus nous ont offert un millésime grand, imprévisible, inattendu. Les vendanges, paisibles et à la carte, se sont déroulées du 4 au 21 octobre. Des macérations longues nous ont permis d'extraire les tannins des pépins très mûrs cette année. Ces tannins ont une structure élégante, stable et de très longue garde.

Dégustation :

La couleur est dense et profonde, le nez offre des notes de petits fruits noirs. L'attaque en bouche est suave, sensuelle, voluptueuse, la structure est précise et raffinée, les Cabernets Francs particulièrement réussis apporte de l'élégance et une fraîcheur épicee. La dégustation se termine sur une gourmandise pleine de tension et de sapidité.

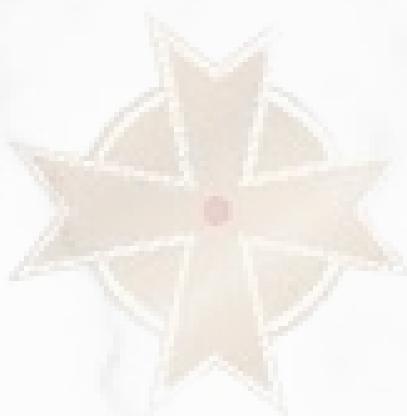
Notes :

95/100 James Suckling

94/100 Decanter

Château de Marmorières, La Clape, "Commanderie Saint-Pierre la Garrigue", 2017

Surplombant la mer Méditerranée de 40m, en pleine garrigue entourée d'un cirque de falaises, la Commanderie de Saint Pierre la Garrigue bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Les parcelles sont plantées sur des sols argilo-calcaires du Crétacé avec une présence de cailloutis sur les piémonts des falaises. Le vignoble se présente sur deux types de terroir, l'un tourné vers l'Est qui reçoit pleinement la fraîcheur maritime pour une maturation des baies optimale, l'autre exposé plein Sud pour des vins intenses et structurés. Les vignes sont conduites en cordon de royat pour limiter les rendements, apportant ainsi intensité aromatique et structure



Cépage : Grenache Noir
Mourvèdre
Carignan
Syrah



COMMANDERIE
SAINT PIERRE LA GARRIGUE

Dégustation :

Robe : Beau rubis profond.

Le nez est puissant aux notes de fruits rouges (cerise burlat, mûre, menthe poivrée). En bouche le vin est d'une remarquable tension et fraîcheur, les arômes du nez se révèlent et accompagnent des tanins soyeux, finement fondus dans un fruit remarquable.

Vendange, vinification & élevage :

Les raisins sont ramassés à maturité après dégustation des baies en fonction des cépages. Les meilleures parcelles de la Commanderie en Grenache Noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre sont isolées, triées, éraflées et vinifiées dans des cuves en béton et inox. Au dernier tiers de la fermentation alcoolique, les vins sont entonnés dans des barriques de chêne français de 225l, 300l, et 500l; ils terminent leurs fermentations alcoolique et malolactique sous bois. Les barriques sont ensuite sélectionnées une à une et assemblées après 10 mois d'élevage.

Notes :

91/100 Robert Parker
91/100 Wine spectator

Vins de Finale



CAVE DE TAIN

DEPUIS 1933

DOMAINE
BELARGUS

Cave de Tain, Hermitage, "Epsilon", 2011

Cru légendaire des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône. Ce vin est né sur un terroir Granitique avec des alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses. Le climat de ce parcellaire est un microclimat d'influence méditerranéenne avec un ensoleillement maximum

Cépage : Syrah 100%

Production : 1400 Bouteilles



Vinification & élevage :

Vin issu de deux terroirs d'exception (l'Hermite et le Méal), plantés de vieilles vignes. Raisins récoltés à complète maturité des baies. Longue cuvaison permettant l'extraction de toute la richesse et la complexité, suivie par l'écoulage des vins « chauds » directement en barriques neuves de chêne français. Pour l'élevage, seuls des bois aux grains très fins sont sélectionnés pour l'élevage d'Epsilon, pendant environ 19 mois.

Millésime :

Rarement avons-nous vu un millésime avec une telle météo en dents de scie. Démarrage tardif de la saison avec un printemps maussade et une récolte réduite en raison de la coulure. Météo exceptionnelle en été permettant aux raisins d'atteindre de parfaits niveaux de maturité. Très beaux raisins sains et mûrs rentrés dès le début de notre récolte le 1er Octobre 2013. L'Alsace a pu produire des vins classiques, intenses, purs et bien équilibrés. Une météo capricieuse en toute fin de vendanges a entravé la production des vins de Vendanges Tardives.

Dégustation :

Robe : Rubis, très profonde et intense Arômes.

Nez très complexe, où les notes d'élevage sont encore très présentes, mais bien mariées aux épices et aux fruits noirs. Notes de torréfaction, de moka et de zan.

En bouche : Puissance et élégance, avec des tanins remarquables de finesse et une superbe amplitude. Arômes fumés mêlés aux fruits noirs et à la réglisse.

Notes :

95/100 Jeb DUNNUCK December 2013

16.5/20 Bettane&Desseauve 2014

Domaine Belargus, Quarts-de-Chaume, "Les Quarts", 2018

« Les Quarts » est la parcelle originelle ayant donné son nom à l'appellation Quarts-de-Chaume. En effet jusqu'à la Révolution les seigneurs de la Haute Guerche, locataires du tènement de Chaume, payaient les moniales de l'Abbaye du Ronceray avec « les meilleurs quarts de la récolte »... Le nom « Quarts-de-Chaume » était né

Cépage : Chenin 100%
Teneur en alcool : 13° % vol.

DOMAINE
BELARGUS



Terroir :

Notre parcelle couvre presque la moitié des 7 Ha du lieu-dit, exposé sur le versant Sud de la croupe. Les sols reposent sur des schistes du Précambrien, qui apportent finesse et longueur. Une fine amertume, signature de ce terroir, apporte complexité et longueur en bouche.

Le Domaine Belargus :

Le domaine Belargus naît de la passion d'un homme : Ivan Massonnat. Après des années de recherche et d'apprentissage, il tombe amoureux en février 2018 du Coteau des Treilles : 70% de pente à dompter, sur un véritable chaos géologique, une parcelle, pleine de biodiversité, qui n'a jamais connu la chimie... Le spectacle en charme plus d'un et cela suffit au futur vigneron pour se lancer. Ivan Massonnat réussit à rassembler plusieurs parcelles en trois terroirs distincts : 10 hectares dans le seul grand cru Quarts-de-Chaume de Val de Loire, une implantation à Savennières (au pied de la Roche aux Moines) et des parcelles en Côteaux-du-Layon. Ces vignes constituent le domaine Belargus, soit 24 hectares à l'honneur du chenin. Le nom du domaine vient quant à lui d'un joli papillon bleu, habitant des lieux.

Notes :

99/100 Robert Parker

95/100 Decanter

17,5/20 RVF

Thank You !



The ATC Team

