

QUARTS DE CHAUME « Septième Ciel »

Bordé par le Layon d'un côté et les vignes de l'autre, le Château de la Mulonnière illustre parfaitement le charme et la douceur de vivre Angevine. Convoitée par la famille Saget il y a quelques années, la propriété recense quelques-unes des plus prestigieuses appellations de la région telles que Savennières, Coteaux du Layon ou Quarts de Chaume. Les vignes sont cultivées de manière raisonnée avec pour objectif de retranscrire la mélodie des magnifiques terroirs qui composent le Domaine. Le Chenin Blanc, emblème du Château de la Mulonnière dévoile ici toute sa versatilité, qu'il soit vinifié en sec, demi-sec ou en liquoreux, c'est avec un panache évident qu'il démontre l'étendue de son talent sous la baguette du maître de chai.

Cépage

Chenin (100%).

Terroirs

Schistes de la série de Saint Georges, Carbonifère et spilite.

Critères techniques d'élaboration

Attente patiente de la surmaturité des raisins et récolte manuelle par tris. Pressurage lent et délicat afin de respecter l'intégrité de la baie. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines (sans levurage). Elevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) sur 10 mois avant la mise en bouteille.

Découverte sensorielle

La robe jaune serin est lumineuse avec des reflets dorés.

Le nez s'exprime par touches successives... Les notes d'agrumes confits (pamplemousses, citrons...) se livrent en attaque. Puis l'abricot, la pêche et le coing se révèlent dans un environnement suave à dominante de vanille et d'un boisé élégant très « toasté ».

En bouche, l'attaque est dense et tendue sur des notes de mandarines confites. Belle charpente moelleuse avec une finale fraîche et nerveuse sur la minéralité.

Conseils de service et associations mets vins

Consommez à une température de 6 à 7°C. Après éventuellement un passage en carafe de quelques heures, ce vin s'associera parfaitement avec :

- des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés ;
- des fromages persillés (fourme d'Ambert ...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin ;
- des tartes aux abricots et à la pâte d'amande.

