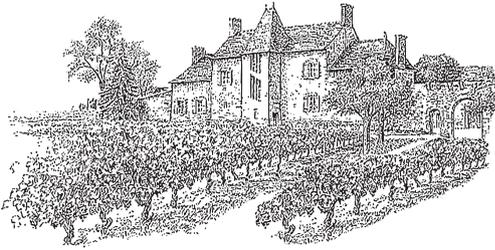


Domaine

PIED FLOND



## CÔTEAUX DU LAYON "TRADITION"

Cépages : coteaux du layon Chenin en surmaturité

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné Briand

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de la surmaturité des raisins (passerillage avec la canicule exceptionnelle d'un millésime 2003 atypique, récolte manuelle par tries successives sur 3 passages).
- Respect de la vendange par transport dans de petites bennes.
- Fermentation naturelle lente sur plusieurs semaines (sans levurage), arrêt de la fermentation lors du jugement par le vigneron de l'équilibre gustatif parfait, par des dégustations régulières.
- Elevage pointilleux en cuve avec une remise en suspension des lies pour garnir la structure et la complexité aromatique jusqu'en avril et ensuite mise en bouteilles au printemps afin de sauvegarder les arômes de fraîcheur.

Découverte sensorielle :

La robe est vive, jaune serin avec de délicats reflets or.

Le nez est riche, il reflète avec gourmandise ce millésime très chaud et totalement atypique où les raisins se sont concentrés très rapidement sur souche. Il livre des notes de fruits exotiques compotés (ananas, litchis, goyaves) puis une fraîcheur méditerranéenne avec l'abricot et la pêche...

En bouche, est à l'image du nez, concentré mais vif et frais... avec un moelleux merveilleux... même si l'acidité n'est pas très élevée, ce vin n'a aucune lourdeur, bien au contraire des notes d'agrumes et de citronnelle élancent et dynamisent la fin de bouche.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, après si possible un carafage, ce vin idéal pour les conversations entre amis, s'associera également avec de nombreux mets :

- des foies gras de canard, demi-cuits ou poêlés (accompagnés de fruits blancs acidulés),
- des salades de gésiers confits et de magrets de canard,
- des volailles, des viandes blanches, ou certains poissons à chair tendre et tous accompagnés d'une sauce réduction Coteaux du Layon crémée,
- des fromages persillés (bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Roquefort...),
- des tartes tatin chaudes, des tartes aux poires et à la pâte d'amande, des tartes aux abricots, des tartes à la rhubarbe...

Conservation :

Ce vin déjà très plaisant évoluera sans souci sur quelques années.

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP

© Jean-Michel Monnier

Domaine de Pied-Flond  
Catherine et Franck Gourdon  
49450 MARTIGNÉ-BRIAND  
02 41 59 92 36  
pied-flond@9business.fr

VIEUX MILLÉSIMES DISPONIBLES SUR DEMANDE