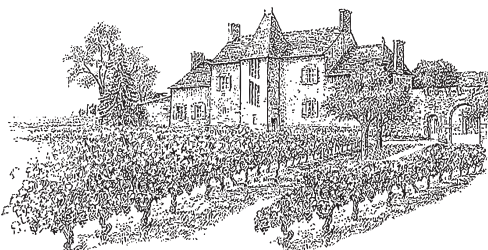


Domaine PIED FLOND



CÔTEAUX DU LAYON "LES TENTATIONS"

Cépages : Chenin en surmaturité (pourriture noble et passerillage)

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

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente de la surmaturité des raisins (passerillage et pourriture noble sur ce millésime 2002 très ensoleillé, récolte manuelle par tries successives sur 4 ou 5 passages).
- Fermentation naturelle lente (sans levurage), sur plusieurs semaines en barriques, arrêt de la fermentation lors du jugement par le vigneron de l'équilibre gustatif parfait, par des dégustations régulières.
- Elevage pointilleux en barriques jusqu'en décembre avec une remise en suspension des lies pour garnir la structure et la complexité aromatique et ensuite mise en bouteilles en février 2004.



Fois gras



Tarte tatin

Découverte sensorielle :

La robe riche de teinte jaune serin possède de délicates nuances or. En nez les arômes se fondent dans une harmonieuse complexité de fruits compotés (abricots, pêches...) et exotiques confits (ananas, goyaves, citrons, papayes...). Des notes de pâte d'amandes, de boisé – vanillé, authentifient son terroir et son élevage minutieux en barriques, durant 14 mois. En bouche, l'attaque est riche, ample et dense, avec bien positionnée toute la complexité aromatique dominée par les fruits blancs cuits et les impressions vanillées de l'élevage. On perçoit en finale des notes empyreumatiques de grillé puis des effluves d'écorces d'orange confites.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 7 à 8°C, ap rès 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

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

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP