

ANJOU

« Le Clos des Cosses » 2022

Château de Bois-Brinçon



Situation : Le Château de Bois-Brinçon est vraisemblablement l'un des plus vieux vignobles de l'Anjou. Si l'histoire viticole du château débute en 1219, il ne passe entre les mains de la famille Cailleau qu'en 1891. Xavier, déterminé à devenir vigneron, s'installe en 1991 et reprend en main le domaine.

Il démarre avec huit hectares. Il rassemble année après année les parcelles du vignoble.

Dès 1992, Xavier stoppe tout engrais et enherbe un rang sur deux. Il constate rapidement les résultats : l'excès d'azote a été absorbé, la vigne se régule, les raisins offrent progressivement le véritable visage du terroir. En 2006, il signe la chartre bio et entame sa première année de conversion.

Encépagement : 100% Chenin

Terroir : Marnes à ostracées

Température de Service : 8 à 9°C

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Le Clos des cosses est un vin sec en monopole, propriété exclusive de la famille Cailleau. Sur ce terroir de marnes, ce chenin livre une partition remarquable, un jus fin et parfaitement élevé sur des notes de fruits blancs et de fleurs blanches. Un élevage en foudre de chêne, ce qui offre un caractère boisé très juste qui s'intégrera peu à peu. La bouche est d'une belle structure, minéralité et fraîcheur, cela offre un blanc complet et extrêmement savoureux.

Quelques accords : Rougets à la provençale, Dorade au four et légumes printanniers, Fruits de mer, Bar au beurre blanc...

