

COTEAUX DU LOIR - 2021

« L'EFFRAIE »

Domaine de Bellivière



Situation : Éric et Christine Nicolas ont été les premiers, au milieu des années 1990, à raviver la flamme éteinte des vins de la Sarthe. Avec la même sensibilité et rigueur, leur fils Clément a rejoint le domaine familial. Leurs cuvées montrent le potentiel immense de ces terroirs discrets. Les raisons du succès sont les mêmes que partout ailleurs en France : une viticulture élitiste, en

biodynamie, et une vinification la plus naturelle possible mais scrupuleuse. Le coteaux-du-loir Vieilles Vignes Éparses illustre à merveille le caractère unique, élégamment austère, de ces vins qui évoluent vers une sensation saline extraordinaire avec quelques années en bouteille.

Encépagement : 100 % Chenin, vignes de 50 ans.

Terroir : Argiles à silex sur tuffeaux.

Température de Service : 9°C / ouvrir une heure avant le service

Potentiel de Garde : 10 ans

Observations : Une année très bouleversée ! Après une vague de gel et une lutte acharnée contre le mildiou, la patience a été de mise pour attendre la fin des épisodes pluvieux et récolter, tardivement, une vendange délicate. La matière mûre et fine et la grande acidité permettent de renouer avec ces grands vins élancés que nous aimons tant, frais, septentrionaux.

Quelques accords : Araignée de mer et myonnaise au miso, sole meunière, sandre au beurre blanc.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

