

# ANJOU « VAUCHAUMIER » 2019

## DOMAINE DE LA BERGERIE



**Situation :** C'est dans une superbe région de l'Anjou, dans un océan de vignes, que se dresse le domaine de la Bergerie sur la commune de Champ sur Layon. Anne Guégniard est l'héritière d'une longue dynastie viticole. Formée à la sommellerie, la fille aînée d'Yves travaille dans ce secteur en France et à l'étranger. En 2007, elle décide de regagner le domaine familial puis s'associe à ses parents en 2010. Elle repense très

rapidement le vignoble familiale et la philosophie de travail et entame dès ses début la conversion du domaine vers l'agriculture biologique. Le Millésime 2016 marque la première certification bio du vignoble. Le domaine compte également un restaurant étoilé attendant « La Table de la Bergerie ».

**Encépagement :** 100% Chenin, élevage en Jarres de grès de 1000 L

**Terroir :** schistes du Briovérien

**Température de Service :** 10°C

**Potentiel de Garde :** Dès maintenant et jusqu'à 5 ans

**Observations :** Ce 3<sup>ème</sup> millésime place clairement ce « Vauchaumier » parmi les incontournables de l'appellation Anjou. Il offre un bouquet à la fois charmeur, élégant, avec ses notes de fleurs blanches et de mimosa, et résolument minéral. Si le fruit resplendit sur des notes de pomme et de Reine-Claude, il semble parcouru d'une sorte de voile crayeux, subtilement épicé. La marque propre aux grands chenins ligériens.



En bouche, l'équilibre est immédiat : le toucher est soyeux, délicat, la matière est fluide. Le fruit bien mûr s'accompagne d'une élégante minéralité, soulignée par de beaux amers évoquant le zeste de pamplemousse, qui allongent et rafraîchissent le vin. Un must !

**Quelques accords :** Carpaccio de saumon ou de Saint-Jacques. Raviole de langoustine, crème aux agrumes...