

ANJOU

« Champ de Pierre » 2024

Domaine des Myosotis



Situation : Le Domaine des Myosotis fait partie de cette nouvelle génération de vignerons qui contribue aujourd'hui au renouveau de l'Anjou Noir. Le domaine a été fondé en 2021 par Justine Rivet et Romain Bourreau à Saint-Lambert-du-Lattay, après des expériences formatrices chez des références ligériennes comme Thierry Germain et au domaine Bonnet-Huteau en Muscadet. Le premier millésime commercialisé est 2022. Le vignoble couvre environ 5 hectares sur les terroirs de l'Anjou Noir, avec des sols de schistes et d'argiles qui donnent aux vins leur

signature tendue et minérale. La philosophie du domaine repose sur une agriculture biologique, le respect de la biodiversité, des vendanges manuelles et un interventionnisme minimal en cave.

Encépagement : 100% Chenin

Terroir : Calcaire et Schistes

Température de Service : 10 à 12°C

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Le nez s'ouvre progressivement sur des arômes délicats de fleurs blanches, poire, pomme et coing, complétés par des notes d'agrumes et une subtile minéralité. En bouche, l'attaque est vive et précise, portée par une belle fraîcheur caractéristique du Chenin. La matière est élégante, avec des saveurs de fruits blancs mûrs et une trame minérale bien présente qui apporte tension et profondeur. La finale est longue, saline et persistante, laissant une impression de pureté et d'équilibre.



Quelques accords : Ceviche de daurade, Cabillaud grillé, Risotto aux asperges vertes, Fromages de chèvre de Loire...