

ANJOU

« QUARTZ » 2024

Château Perray Jouannet



Situation : Situé tout près de l'appellation Bonnezeaux, le Château Perray-Jouannet, bâti sous Napoléon III, est un voisin direct de la ferme de la Sansonnière de Mark et Martial Angéli. Le vigneron, Rémi Pivert, Angevin d'origine, a débuté dans le négoce du vin bordelais avant de revenir en 2018 à Chavagnes où son père cultivait 20 hectares de vignes. Suite à une formation (BTS viti-oeno) à Montreuil-Bellay, Rémi Pivert a repris en 2020 le domaine familial et converti le vignoble à l'agriculture biologique. Il s'est concentré sur les meilleurs terroirs dont il disposait pour vinifier plusieurs cuvées de blancs mais aussi de rouges (environ 7 hectares) et proposer environ 6 hectares de raisins à la vente à de petits négociants bio.



Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : Quartz

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2036

Observations : La cuvée Quartz se distingue par une belle complexité et une grande profondeur, liées à ses 18 mois d'élevage en barriques et en amphore. Au nez, le vin présente une expression à la fois précise et élégante, mêlant des notes de fruits blancs mûrs, d'agrumes et de fleurs, accompagnées d'une sensation minérale et légèrement pierreuse. En bouche, l'élevage apporte du volume, de la texture et de la longueur, sans masquer l'expression du Chenin. L'ensemble forme un équilibre intéressant entre richesse et tension.

Quelques accords : Turbot rôti beurre blanc aux agrumes, Saint-Jacques poêlées et purée de panais, Poularde de Bresse à la crème et Morilles, Brillat-Savarin...

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