

Anjou 2022

« Terre de 3 »

Terra Vita Vinum



Situation : Créé par la famille Richou, au fil des générations, le domaine a sans cesse fait évoluer son niveau qualitatif tant à la vigne qu'à la cave, pour s'installer comme un incontournable de l'Anjou. Converti en 2009 à l'agriculture biologique, le style de la famille Richou a incontestablement contribué à la notoriété des appellations ligériennes de l'Anjou Noir et de Savennières.

En 2019, Bénédicte Petit, Luc Briand, deux passionnés néo-vignerons ont repris le domaine, leurs parcours respectifs ne les ont jamais éloignés de la terre ni de la vigne. Accompagnés d'une équipe de 6 permanents présents sur le domaine depuis plusieurs années, ils vont s'appuyer sur les solides acquis du domaine pour continuer à le faire évoluer vers encore plus de qualité et de précision.

En 2020, le domaine officialise son passage à la biodynamie. Plus qu'un changement de mode cultural, il s'agit d'une véritable mutation culturelle autour de la TERRE, la VIE et le VIN. Pour illustrer cette évolution majeure, le domaine a décidé de se doter d'une identité visuelle et d'un nom évocateur de ces valeurs fortes : TERRA VITA VINUM.

Encépagement : 100% Chenin

Terroir : Schiste vert-gris, rhyolites volcaniques et schiste gréseux vert.

Température de Service : 9-10°C

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : L'esprit de cette cuvée est d'assembler 3 terroirs différents (Rogerries, Grand Vau et Gabouchons) pour délivrer une expression minérale originale. Les différents schistes et la roche volcanique se marient parfaitement et stimulent le chenin pour nous livrer un nez riche et complexe. La bouche est gourmande avec une finale très tonique !

