

VIN DE FRANCE

« LEMON TREE » 2024

Ferme du Mont Benault



Situation : C'est en 2008, après plusieurs années parisiennes dans la communication, que Stéphane Rocher décide de suivre une formation en viticulture dans le but de produire son vin dans la région de ses origines, le Layon. Il débute deux ans plus tard avec 2 ha à la Ferme de Montbenault située à Faye d'Anjou.

S'il lorgne sérieusement du côté de la biodynamie pour cultiver sa vigne, ce talentueux vigneron travaille déjà en bio par conviction et dans la même logique de développement d'une agriculture locale.

Encépagement : Chenin 100%.

Terroir : Schiste rouge.

Température de Service : 9°

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse.

Observations : Lemon Tree est un OVNI, une curiosité. C'est un vin blanc très légèrement tendre avec de la vivacité. Il découle d'une technique d'assemblage de raisins récoltés à peine mûrs et l'autre partie récoltée en sur-maturité. C'est une bombe aromatique parfumée (citron, coing), frais et très gouleyant.

Quelques accords : A l'apéritif ou au dessert (tarte aux agrumes), ou sur des fromages à pâte persillée type Stilton.

