



Le terroir de silex rose apporte vivacité acidulée et élégance;
l'argile lui confère rondeur et fruité

Coteaux du Vendômois 2018 Blanc Chenin Le Cocagne

APPELLATION COTEAUX DU VENDÔMOIS CONTRÔLÉE

Cave du Vendômois – 41100 Villiers sur Loir - France

Le Cocagne **« Le Chenin des premières côtes »**

Cocagne, coteau exposé au soleil levant, est situé au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un micro climat si propice à la culture de la vigne.

Des chemins lovés au creux des vallées sèches entaillant profondément le coteau amènent à ce lieu. Ils sont ombragés et verdoyants et leur fraîcheur contraste avec l'ensoleillement du coteau viticole. Les parcelles sont localisées sur la commune de LUNAY. Les vignerons qui mettent ce coteau en valeur vivent au bas de celui-ci, dans un hameau semi troglodytique, percé de dizaines de caves dans le roc.

Le cépage Chenin, qui affectionne particulièrement ce terroir de première côte, se plaît particulièrement sur les terrains de la vallée du Loir. Il s'y exprime magnifiquement et confère au Blanc Cocagne du Vendômois une typicité tout à fait originale.

TERROIR ET EXPOSITION

SITUATION DANS LE PAYSAGE : parcelles classées en premières côtes (la plus qualitative des 5 terroirs répertoriés dans l'appellation), situation de coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettant une bonne précocité. Les parcelles sont protégées du Nord et bénéficie grâce au Loir à un microclimat propice.

POTENTIEL PÉDO-CLIMATIQUE : le sol, composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex rose et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

CÉPAGE : 100 % Chenin.

SURFACE : 0 ha90. **VOLUME :** 6000 bt

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2018

DATE DE RÉCOLTE : le 9 octobre 2018

MATURITÉ : les raisins ont été récoltés à pleine maturité cette année encore, alliant la fraîcheur naturelle du Chenin à une belle intensité aromatique. L'ANNÉE 2018 EST EXCEPTIONNELLE EN TOUS POINTS.

VINIFICATION : pressurage pneumatique léger.

Débourbage statique du moût 24 h.

Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées. Le « *Lieu-Dit Cocagne* » a été élevé sur lies fines pendant plusieurs mois.

DÉGUSTATION : robe jaune paille profonde, brillante et lumineuse, aux reflets argentés.

Nez : fines notes d'agrumes confits, de pêche de vignes, de fleurs d'acacia, très minéral et une note de miel.

Bouche ample et fraîche, très expressive, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, et la vivacité acidulée par le silex, dans un ensemble complexe, élégant et fin.

La sensation du fruité est maintenue par la présence d'arômes de fruits secs grillés. L'attaque est fraîche, le corps de bouche tout en rondeur, avec une fin de bouche florale et très fruitée. La sensation en bouche est très persistante, notamment sur la gelée de coing, l'ananas rôti et le silex.

ALLIANCES METS-VINS : apéritif, sauté de porc au curry doux, sushis, espadon grillé, poêlée de saint jaques et son fondue de poireaux, fromages de chèvre affinés, panacotta au miel d'arbuse et salade d'oranges, aspic de fruits rouges.

Palmarès: Médaille d'Or au concours de l'AOC Coteaux du Vendômois 2019