

DOMAINE des HARDIÈRES

LES ÉTENDARDS 2018

Cabernet franc sur terroir de Schistes

Anjou Villages 2018 - *Un grand Anjou Villages équilibré et généreux*

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, nous nous sommes engagés en 2016 dans la conversion de notre vignoble en agriculture biologique. Ainsi, nous n'utilisons pas d'intrant chimique pour le plus grand respect des sols, favorisant l'expression des richesses de notre terroir et de ses cépages.

Vignoble

Notre vignoble se situe sur un terroir de schistes de 24 ha ayant la particularité d'être d'une seule pièce. Le sol, très schisteux, permet de maintenir des températures chaudes, conférant aux cépages de ce vin une maturité idéale. Par ailleurs, nos vigneronnes utilisent l'un des porte greffes les plus qualitatifs : le Riparia Gloire de Montpellier. La vigne s'y développe avec une faible vigueur permettant au raisin d'obtenir une maturité parfaite. Notre vigne, de 19 ans d'âge, produit en moyenne 35 à 40 hl/ha.

Du vignoble à la cave

Cépages : Cabernet Franc 100%

Sols / Terroirs : schistes beiges et rouges de Montaigu sur la Commune de Saint Lambert du Lattay

Type de vinification et particularités : Attente d'une maturité optimale et vendanges le 4 octobre 2018 après des contrôles réguliers et consciencieux des maturités par Laurent Blouin, le vigneron. Egrappage total des raisins, et table de tri vibrante sur la machine à vendanger Pellenc, puis adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 27 et 30 °c, durée d'extraction de 33 jours, avec un marc immergé en fin de fermentation alcoolique). En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale),

Elevage : Début d'élevage en cuve, puis élevage de 14 mois en barriques pour une grande partie 80% et en cuve pour l'autre 20%. Assemblage des différentes barriques et lots en février 2020 puis filtration et mise en bouteilles quelques semaines plus tard.

Titre alcoométrique : 15% vol.

Sucres résiduels : < 0,5 g/L

Dégustation

Robe : Grenat aux pourtours rubis intense et concentré, réfléchissant parfaitement les belles baies très mûres de cabernet sous le soleil généreux de 2018.

Nez : Fort et déterminé sur les arômes de fruits rouges cuits du Cabernet franc et une pointe de fruits noirs. Les notes fumées-grillées données par son terroir caillouteux-schisteux et son élevage en barriques de chêne apportent complexité aromatique et relief olfactif.

Bouche : Dans une parfaite continuité, la structure en bouche est ample généreuse, mais également harmonieuse. On retrouve toute la déclinaison des arômes de fruits noirs compotés, mais surtout une forte impression suave et agréable de réglisse... presque zan, confirmant son côté riche et très gourmand.

Du verre à l'assiette

Servi avec une aération préalable d'une heure et si possible un passage en carafe, ce vin accompagnera délicatement de nombreuses charcuteries, du pot au feu ou de la tête de veau, du boudin noir froid ou poêlé, des grillades de porc ou de bœuf, des tartares ou carpaccios de bœuf, un bœuf à la ficelle au gros sel ou un pot au feu, des petits gibiers à plumes rôtis ou encore des fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert fermier...).

Température de service

De 15 à 17°C

Garde

Ce vin sereinement sur 5 à 10 ans, mais il est déjà bien équilibré pour une consommation dès cette année.

