

Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Moelleux Les Churelles - 2016



Dans l'Anjou Noir, le millésime 2016 ne fut pas un millésime de tout repos, surtout pour les vignerons bio-dynamistes, comme Eddy, qui s'interdisent tout traitement systémique : entre le gel fin avril, les nombreuses attaques du mildiou, favorisées par un printemps pluvieux, et l'été très sec, le travail à la vigne fut intense et les rendements finaux très limités. Mais, heureusement, les parfaites conditions de septembre et d'octobre, alternant périodes ensoleillées et quelques pluies salvatrices, ont permis au chenin d'atteindre une belle sur-maturité et au botrytis de se développer.

Le secteur des Churelles occupe un mamelon qui domine la vallée du Layon. Ici, le sol peu épais est caillouteux et très chargé en rhyolites volcaniques, mêlées à des schistes. Une omniprésence de la roche que l'on va retrouver dans le vin, qui mêle harmonieusement éclat du fruit et expression du sol, le tout enrobé par une sucrosité gourmande et très digeste.

Après une vendange par tries successives, les raisins sur-mûris ou botrytisés ont été lentement pressés, manuellement, et le jus, véritable extrait de fruit et de sol, a été vinifié puis élevé pendant 12 mois en fûts de plusieurs vins. Si l'action du botrytis renforce la concentration des arômes, n'oublions pas qu'elle permet également de conserver un bon niveau d'acidité que l'on retrouve aujourd'hui dans ce vin exubérant, à l'étoffe généreuse mais toujours tendu et désaltérant.

Dès le premier nez, on est séduit par un fruité « explosif », entre pâte de coing, pêche rôtie et compote d'abricot. Le terroir s'exprime sur des notes fumées et épicées, évoquant le safran, le cumin, le clou de girofle, tandis que l'élevage particulièrement bien maîtrisé apporte quelques arômes gourmands de miel et de brioche. Un pur délice qui se confirme en bouche : la matière est veloutée et voluptueuse, elle vous envahit. La sucrosité est parfaitement intégrée et s'accompagne d'une acidité mûre rafraîchissante et d'amers nobles très salivants. Longue finale, sur des saveurs de poire au sirop et d'ananas rôti. Un grand moment aujourd'hui et pour au moins 20 ans !

Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Moelleux Les Churelles - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Fruité et épicé : poire au sirop, pâte de coing, pêche rôtie, compote d'abricot, zeste d'orange, miel fin, brioche, safran, cumin, clou de girofle...

Bouche : Superbe texture veloutée et voluptueuse. Toujours énergique grâce à une acidité mûre qui rafraîchit le milieu, belle amertume sur la finale, aux accents d'agrumes et de pierre frottée.

Accords mets-vins : Au-delà du traditionnel foie gras, d'une fourme d'Ambert, d'un stilton ou d'un dessert fruité comme une charlotte aux poire ou aux pêches, une invitation à une cuisine sucrée-salée : canard à l'orange, caille aux raisins...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035 voire plus...

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Bonne aération préalable (2 à 3 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Layon

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux (53 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique