

Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Moelleux Les Quarts - 2001



Nous ne pouvions pas vous proposer les blancs de Juchepie sans vous donner un aperçu de ce que peut devenir un moelleux signé Eddy Oosterlinck après une quinzaine d'années en cave, le strict minimum pour qu'il déploie toute sa classe et sa stupéfiante complexité aromatique. Nous avons donc choisi de continuer à remonter le temps : après vous avoir proposé l'an dernier le 2002, voici l'introuvable Coteaux-du-Layon moelleux Les Quarts 2001, tout droit sorti de la vinothèque d'Eddy et Mileine.

Nous sommes ici au cœur du vignoble de Juchepie, sur des sols peu épais (entre 20 et 40 centimètres d'argiles seulement) de schistes verts et pourprés, typiques de l'Anjou Noir, mêlés à quelques spilites volcaniques. Les amateurs le savent : le millésime 2001 fut une année exceptionnelle pour les moelleux angevins, et particulièrement les Coteaux-du-Layon. Du sucre, de l'acidité, un botrytis qui s'est bien développé en fin d'été : tous les éléments étaient réunis pour des vendanges particulièrement réussies.

Au final, le millésime 2001 fut unanimement reconnu pour la concentration aromatique des moelleux, la qualité irréprochable de leurs équilibres en bouche annonçant un potentiel de garde hors du commun ! Nous en avons aujourd'hui la preuve avec ce « Quarts » à l'aromatique fascinante d'intensité.

Après une sélection minutieuse uniquement composée de grains nobles, il ne restait plus à Eddy Oosterlinck qu'à laisser s'exprimer le fruit et son terroir, avec le moins d'intervention possible : fermentation naturelle et élevage de 18 mois en fûts de plusieurs vins, légère filtration, et surtout, une quinzaine d'années passées à se reposer et se patiner dans les caves du Domaine.

Le résultat aujourd'hui vous fera voyager dans un paysage olfactif singulier et onirique, entre notes tourbées, parfums de sous-bois et de champignons, fruits blancs à l'eau de vie, zestes d'orange et de pamplemousse confits, curry et carvi...

Un vin extraordinairement nourrissant mais ultra-digeste, qui ne donne qu'une envie, quand on commence à sentir que son interminable finale va bientôt s'éteindre : y retourner !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Moelleux Les Quarts - 2001



Dégustation et accords

Robe : Vieil or, ambré

Nez : Poire à l'eau de vie, abricot et mangue rôtis, date, notes tourbées, sous-bois, mousseron, truffe, pointe de curry, fleurs capiteuses, pamplemousse confit.

Bouche : Gras et densité en attaque, mais jamais trop opulent. La parfaite acidité vient exciter les papilles, énorme finale sur les fruits rôtis et les épices. Onctueux et salivant.

Accords mets-vins : Idéalement seul, en fin de repas, ou avec un foie gras poêlé et ses figues rôties, ou un Fromage persillé.
Sablé à la mangue.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 voire plus

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Layon

Millésime : 2001

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique