

## Domaine de Juchepie - Anjou Sec Les Monts - 2015



Cette cuvée Les Monts est un véritable condensé des différents terroirs du Domaine de Juchepie, aux expositions variées, majoritairement au Sud et au Sud-Ouest, aux sols plus ou moins argileux, tantôt schisteux, tantôt volcaniques (spilites, rhyolites...).

Toutes les vignes, d'une quarantaine d'années en moyenne, sont cultivées dans le plus pur respect des méthodes biologiques et bio-dynamiques. Toujours à la recherche de l'excellence, Eddy n'hésite pas, même pour son « premier vin », à vendanger par tries successives pour ne retenir que les baies juste dorées, ayant atteint le parfait point de maturité pour être vinifiées en sec, avant l'arrivée du botrytis.

Après un pressage lent et délicat, dans de vieux pressoirs verticaux qui permettent au raisin de ne pas être « secoué » et garantissent ainsi l'obtention d'un jus extrêmement pur et limpide, cette cuvée Monts est ensuite vinifiée et élevée sur lies fines uniquement en fûts, sans bois neuf. Elle repasse ensuite au moins une année en bouteille, dans les caves du Domaine, pour s'affiner et fonder son élevage.

Comme toujours avec les vins d'Eddy, on aime le caractère très expressif d'un bouquet bien mûr et richement doté : infusion de verveine, herbes séchées, mandarine, fruits blancs, abricot, ananas, une touche fumée caractéristique et bien sûr, cette franche dimension épicée, entre girofle, vanille et une pointe de curry...

Si l'on retrouve cette densité presque tannique en bouche, typique des vins de Juchepie, la trame minérale révèle de fins amers évoquant la peau d'agrumes : ils contribuent à rendre le vin traçant et énergique. Un Anjou sec remarquablement équilibré, dans lequel le terroir parvient parfaitement à occuper le devant de la scène, équilibrant le caractère solaire du millésime. Très maîtrisé et... franchement savoureux !

## Domaine de Juchepie - Anjou Sec Les Monts - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle aux reflets verts

Nez : infusion de verveine, herbes séchées, mandarine, fruits blancs, abricot, ananas, une touche fumée, une franche dimension épicée, entre girofle, vanille et une pointe de curry...

Bouche : Puissante et sensuelle, presque tannique en attaque, relancée par de fins amers, milieu et fin de bouche traçants et enlevés.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, Saint-Jacques rôties avec une émulsion d'agrumes... ou tout simplement une volaille en cocotte avec une purée céleris-panais. Chèvre affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique