

Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Les Churelles moelleux - 2015



On le sait, le millésime 2015 est exceptionnel pour le chenin de Loire. Lorsqu'il est magnifié par l'un des plus grands spécialistes des moelleux ligériens, sur les bords du Layon, on frise la perfection !

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. Les conditions du millésime 2015 sur les rives du Layon, chaud et sec en été, puis relativement pluvieux en septembre, ont permis au botrytis et à la pourriture noble de se développer sur un raisin déjà bien concentré. Tout ceci explique bien entendu l'extraordinaire éclat de ce Coteaux du Layon Faye Les Churelles 2015.

Après une vendange par tries successives, les raisins 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 le botrytis renforce la concentration des arômes, n'oublions pas qu'il 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 rafraîchissant et digeste.

Dès le premier nez, on est transporté au cœur d'un verger en été, croquant à pleine dent dans la poire ou le coing, la nectarine et l'abricot, tous bien mûrs et juteux. Le terroir s'exprime avec élégance dans de belles notes fumées et épicées, évoquant le safran, le cumin, le clou de girofle, tandis que l'élevage particulièrement bien maîtrisé apporte quelques notes gourmandes de miel et de brioche chaude. 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, qui fait vibrer le vin sur le palais. La finale est interminable, sur des saveurs de poire au sirop et d'abricot rôti. Un grand moment aujourd'hui et pour au moins 20 ans !

Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Les Churelles moelleux - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Merveilleusement fruité, entre fruits frais et fruits au sirop : poire, coing, nectarine, abricot. Safran, pointe de cumin et girofle. Miel, brioche chaude. Notes fumées.

Bouche : Superbe texture veloutée, voluptueuse. Toujours énergique grâce à une acidité mûre qui rafraîchit le milieu et la fin de bouche. Superbe et interminable finale sur les fruits rôtis.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 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 : 2015

Type : Vin blanc tranquille moelleux (84 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique