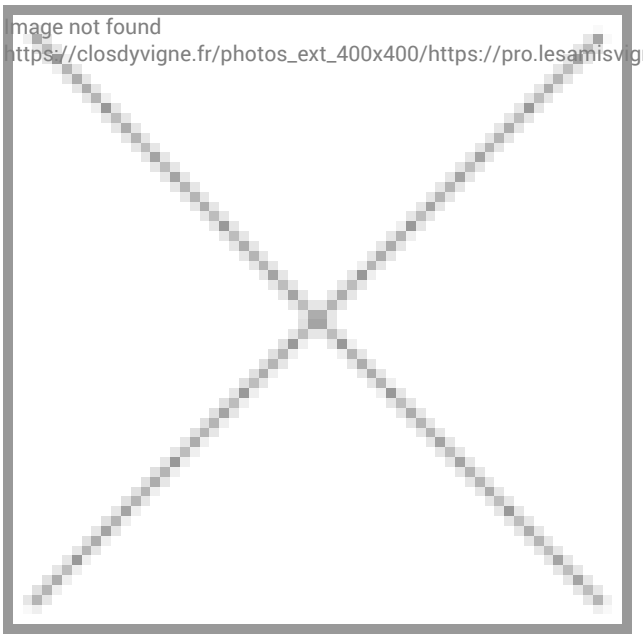
QUART DE CHAUME GRAND CRU 2023 BLANC

CHÂTEAU PIERRE-BISE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Belle fraîcheur sur des arômes miellés, d de plantes, de tilleul et de citron. En bouche, tension, acidité et complexité signent un grand potentiel de vieillissement.

- Chenin 100%

Accords mets et vins

Gâteaux au chocolat (amer), gâteaux à base d'oranges, de citrons ou d'amandes, ou bien avec des mets sucrés tels que le foie gras, ou les fromages à pâte persillée

Détails

Domaine : Château Pierre-Bise
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 11 %
Viticulture : Raisonnée
Bio : oui
Contenance : 0,50 L
Cépages : Chenin
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Quarts de Chaume Grand Cru
Nom du Vigneron : René Papin

Caractéristiques

Terroir : Carbonifère
Cépage : 100% Chenin
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuve Inox et barriques
Elevage : Cuve Inox et barriques

Dégustation

Robe : Viel or
Nez : Abricots secs et les raisins de Smyrne
Bouche : Abricots secs et les raisins de Smyrne
Garde : 30 ans et plus

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : charmeuse robe jaune mordoré, reflet bouton d'or, brillante. Nez : un nez qui s'impose, généreux et frais à la fois. Un nez étoffé avec des odeurs fraiches de mûre, compoté, et en marmelade. Les agrumes et les fruits exotiques mènent le bal avec des nuances de truffes. Bouche : à l'attaque fraîche et copieuse. Un milieu de bouche incroyable, l'acidité dynamise et porte le sucre résiduel. Les notes de coing, de datte, miel, de bonbon, de passion, de kumquat, s'entrechoquent. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2030. Température : servir à 6°, dégustation à 8°. Aération, décantation : non. Accords : foie gras, belle volaille blanche, poisson exotique, chutney de fruits exotiques. Le plat : chaud-froid de volaille sauce mangue et papaye au curry. Remarque : Un vin remarquable et remarqué. Le vin s'impose par sa sélection de tries successives. A ne pas louper, un chenin sur un terroir si prestigieux et un vigneron talentueux, un trio gagnant.

HISTOIRE DU DOMAINE

C'est en 1959, à l'âge de 50 ans que Pierre PAPIN fait l'acquisition du Château Pierre-Bise. En 1974 son fils Claude décide de revenir s'installer sur les 9 ha d'origine qu'il va progressivement étoffer, particulièrement à la fin des années 80 avec la reprise des vignes de son beau-père sur Rochefort, Chaume et Quarts-de-Chaume. Une nouvelle étape est franchie en 1992 avec l'intégration du Clos de Coulaine qui apportera une appellation supplémentaire à la propriété : Savennières. Aujourd'hui le vignoble atteint une superficie actuelle de 50 ha avec la reprise de parcelles dont le Savennières Roche aux Moines. René Papin à repris le domaine familiale en 2010. Au cœur de l'Anjou, le carrefour du massif armoricain, du bassin parisien et du bassin aquitain offre une grande diversité géologique que notre vignoble s'étendant des coteaux du Layon aux rives de la Loire s'efforce de révéler à travers différentes appellations. Après avoir rapidement généralisé l'enherbement sur notre vignoble depuis le début des années 90, notre attention se porte aujourd'hui sur les types d'herbe et leur gestion. Depuis 2008 nous la laissons aller jusqu'à maturité (qui correspond au début du dessèchement) avant de la coucher avec un rolofaca (c'est déjà la deuxième version) en visant les avantages suivants : –le paillage de l'herbe couchée diminue l'évaporation et la température (jusqu'à 10°C au soleil en été, ce qui peut être suffisant pour éviter un blocage de la vie biologique), –le microclimat est propice à la microfaune, elle-même défavorable à des attaques importantes d'insectes ravageurs, –les pailles servent de support aux micro-organismes qui les font évoluer en humus. Depuis 2016 nous utilisons un semoir semi-direct. Cette approche, pour des rendements « normaux » soit 25-35 hl/ha sur nos types de sols, nous permet de ne pas fertiliser ni amender (en dehors de quelques zones chétives qui reçoivent ponctuellement un compost support de micro-organismes, ou du Bois Raméal Fragmenté). Nous n'apportons que des éléments et oligo-éléments par voie foliaire (y compris le cuivre, sous sa forme assimilable), notamment partiellement sous forme de purins de plantes. Les pulvérisations ne sont pas standardisées car nous nous adaptons aux pluviométries et carences des différentes zones. Certaines carences, outre la carence elle-même, alertent d'ailleurs sur une sensibilité à certains insectes (par exemple le fer pour les araignées rouges). La philosophie du travail en cave est très simple : accompagner, en intervenant le moins possible. Dans le cas des vins blancs cela commence par un pressurage doux (débit faible mais le plus continu possible, donc assez long, pour obtenir des jus le moins trouble possible, sans mauvaise extraction), un débourbage d'une journée ou deux suivi du départ en fermentation par les levures indigènes, puis de la fermentation malo-lactique pour les secs. De son coté la cuvaison des rouges est assez longue (généralement 4 semaines) mais également très douce, incluant seulement quelques bullages à l'air. La plupart de nos cuvées sont élevées plus ou moins partiellement en barriques. Cet élevage d'un à deux ans, pouvant comporter un ou deux soutirages, se termine par une filtration, tangentielle pour les blancs, sur terre pour les rouges, avant la mise en bouteille.

