



Hommage à Louis Derré

La cuvée « **Hommage à Louis Derré** » est une cuvée créée en 2000 provenant des vignes âgées de 80 à 100 ans. Cette cuvée allie le travail d'extraction habituel à la concentration et la complexité liées à l'âge des vignes.

■ APPELLATION:

- Coteaux du Loir rouge.

■ CÉPAGES:

- Pineau d'Aunis 100%. Vignes de 80 à 100 ans.

■ TERROIR:

- Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs à rouge.

■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.
- Rendement maximum 25 hl/ha. Vendanges manuelles.

■ VINIFICATION:

- Un mois en cuve ouverte pour la fermentation alcoolique avec pigeage, assemblage systématique du vin de goutte et du vin de presse, malolactique naturelle en barriques récentes.
- Elevage d'un an en barriques de 3 à 5 vins.
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

■ DÉGUSTATION:

- 2002 : Robe prune, grenat. Le nez libère de douces senteurs de fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise des bois). Celles-ci se mêlent ensuite de notes d'humus, de havane. A l'aération apparaissent des fragrances de pétales de rose, de violette, de pivoine. L'attaque est franche, tonique et fruitée. En bouche, le vin est pur, droit, d'ampleur longiligne. Il gagne en puissance et s'intensifie par la présence de tanins serrés et fins qui structurent la fin de bouche. Ce grand vin est encore tendu en bouche, on subodore cependant une race et une personnalité étonnantes. Le temps domptera peu à peu cet étalon. *Vintage , décembre 2004*

■ SERVICE:

- Service: à carafes une bonne heure avant de servir à 18°C.
- Accord Mets: perdreaux et faisans en cocotte. Accord avec

un ossau iraty (fromage de brebis de haute montagne) affiné deux ans (accord de Mme Abadie, L'Amphitryon à Lorient)
Voir aussi : *Apogées et autres accords*

REVUE DE PRESSE

Robert Parker

2005: 91 /100

2004: 91 /100 (Wine Advocate n°172)

Classement des Meilleurs Vins de France

2009: 15,5 /20 (guide 2012)

2005: 17 /20 (guide 2007)

La Revue du Vin de France

2003 : 5 étoiles - Le nez (est) complexe avec un fruit très intense, l'attaque dense, les tanins puissants et enrobés par le fruit. Excellent équilibre. (avril 2005)

2002: Sombre et dense, aux tanins appuyés et fins. Rare. (juin 2003)

Guide Bettane & Dessauve

2003: 8,5 /10 (guide 2005)

2002: 10 / 10 Mûr et dense, rappelle la puissance terrienne des pinots de la Côte de Nuits (2004)

Decanter

2002: Un fruité d'une incroyable pureté et d'une incroyable longueur. Un vin moderne venu du passé. (mai 2004)

