



Le Rouge Gorge

La cuvée « **Le Rouge Gorge** » est un hommage à ce petit oiseau qui se montre au printemps. Elle consacre le cépage Pineau d'Aunis. Nous travaillons sur la base de rendements atteignant au maximum 25 hl/ha pour obtenir suffisamment de matière même dans les années difficiles.

■ APPELLATION:

- Coteaux du Loir rouge.

■ CÉPAGES:

- 100% Pineau d'Aunis, vignes de 25 à 45 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 un an à 18 mois.
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

■ DÉGUSTATION:

- 2003 : Robe grenat. Nez discret exhalant des parfums de petits fruits rouges. Bouche tout en fraîcheur. Finale très longue sur des notes de kirsch et d'épices. Un vin subtil.
Maturité : 2008. A boire avant 2012.

Suggestion : une assiette de charcuterie. Note : 16/20

Le Guide Fleurus des Vins 2006

■ SERVICE:

- Ouvrir à l'avance. Carafes de préférence.
- Servir de 12 à 15°C.
- Accord mets: terrine d'agneau aux herbes et aromates à la truffe, pigeon, pintade, fromages, salade de fruits rouges.

Voir aussi : *Apogées et autres accords*

REVUE DE PRESSE

Robert Parker

2005: **90** /100

2004: **91** /100 (Wine Advocate n°172)

Les Meilleurs Vins de France (guide vert)

"Il révèle la noblesse du pineau d'Aunis."

2015: **16** /20 (guide 2018)

2014: **16** /20 (guide 2016)

2011: **15,5** /20 (guide 2014)

Guide Bettane & Desseuve

"Le pinot d'Aunis est porté à son paroxysme... nul vinificateur ne le glorifie à ce point."

2014: **17** /20 (guide 2016)

2012: **16** /20 (guide 2015)

2011: **16** /20 (guide 2014)

