

Coteaux de l'Aubance

AOP/AOC par décret original du 18 février 1950, modifié le 24 octobre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Cette zone résulte du travail d'érosion de la Loire et de son affluent l'Aubance, formant de nombreux petits coteaux, d'expositions variées, sur sols schisteux peu profonds. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.

Superficie : Environ 230 ha.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 6 000 hl.

Rendement de base : 35 hl/ha.

Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale de 4 000 pieds/ha. Taille Guyot double à 2 x 3 yeux ou gobelet à 3 x 2 yeux.

Contraintes techniques : Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble.

DÉGUSTATION

Ceil : Robe intense, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

Nez : Fruités et floraux à chair blanche

Bouche : Ce vin blanc moelleux revêt un bel équilibre par une richesse gourmande et une fraîcheur marquée par la minéralité de son terroir.

Température de service : Rafraîchis à 6-8°.

Harmonie des mets et des vins : À l'apéritif, avec des charcuteries très fines, un foie gras en terrine ou poêlé, avec certains poissons, volaille à la crème ou encore sur une cuisine légèrement épicée de type exotique.

Potentiel de garde : De 2 à 8 ans pour des vins médium, au delà de 15 ans pour les plus concentrés.