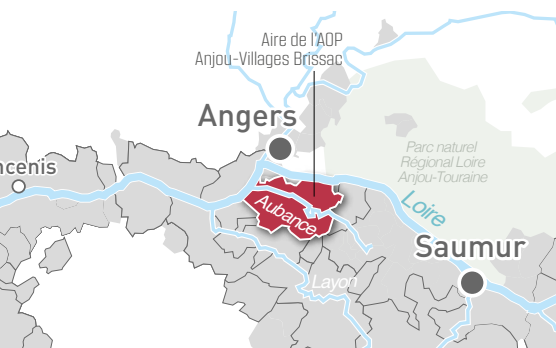


Anjou-Villages Brissac

AOP/AOC par décret original du 17 février 1998, modifié le 28 juin 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'appellation Anjou-Villages Brissac s'étend sur 10 communes du Maine-et-Loire : Brissac-Quincé, Denée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soullaines-sur-Aubance et Vauchréien. Elle correspond à l'aire géographique des Coteaux de l'Aubance.

Histoire : Les professionnels de la région de Brissac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. Avec abnégation, en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, ces vigneronns obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou Villages Brissac », le 17 février 1998.

Sols : La zone géographique de l'appellation « Anjou Brissac », repose sur un vaste plateau schisteux du Massif armoricain qui s'incline en pente douce vers le fleuve royal. Ses paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres.

Le sol est principalement composé de schistes, mais on y retrouve aussi du quartz, du grès, des limons, de la roche volcanique et parfois même du sable.

Climat : De type océanique tempéré et particulièrement sec sur Anjou-Villages Brissac.

LE VIN

Rendement de base : 50 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale 4 100 pieds/ha.

Taille guyot simple ou double.

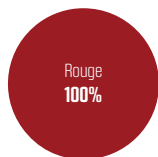
En cours : le nom de l'appellation va évoluer vers Anjou Brissac.



PRODUCTION TOTALE

4 300 hl
=
573 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

110
ha

VINIFICATION



Obligations techniques : Une période minimale d'élevage jusqu'au 30 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges afin de garantir complexité et tannins soyeux.

DÉGUSTATION

Œil : Robe profonde et soutenue, souvent sombre, de couleur rubis.

Nez : Dominance d'arômes suaves de réglisse et de fruits noirs, qui évoluent sur le cuir et le sous-bois.

Bouche : Offre une belle charpente tannique et une véritable finesse.

Température de service : Servir à 16-17°.

Harmonie des mets et des vins : Viandes rouges : côte de boeuf aux herbes, tournedos Rossini, ou volailles : canard rôti, oie farcie. À

l'heure de l'apéritif, on l'apprécie avec des rillauds d'Anjou ou une terrine de lapin. En fin de repas, on le déguste avec des desserts à base de chocolat noir et/ou fruits rouges. Après quelques années, on pourra le marier avec du gibier (sanglier, chevreuil) et des fromages affinés (comté, beaufort, abondance).

Potentiel de garde : La plupart s'épanouissent après 4 à 6 ans de garde, les Anjou-Villages Brissac ayant un potentiel plus important.