

# Bonnezeaux

AOP/AOC par décret original du 6 novembre 1951, modifié le 24 octobre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** L'aire d'appellation Bonnezeaux est située sur une petite partie d'une seule commune de la rive droite du Layon : Thouarcé, sur 3 coteaux orientés plein sud.

**Histoire, Sols & Climat :** Cette AOC se classe parmi les appellations d'exception.

Sols développés sur des schistes gréseux de St Georges avec des filons de quartz et de phanites. L'exposition sud et le comportement thermique exceptionnel de ces sols superficiels sur des pentes abruptes favorisent une précocité végétative et permettent l'obtention de vendanges surmûries.

## LE VIN

**Rendement de base :** 25 hl/ha.

**Cépage :** Chenin Blanc.

**Pratiques culturelles dominantes :**

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

**Contrainte technique :** Vendanges manuelles avec triés successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble. Contrôle à la parcelle des conditions de production.

### PRODUCTION TOTALE

1 400 hl  
=  
187 000 bouteilles

### COULEURS

Blanc  
100%

### SURFACE EN PRODUCTION

70  
ha

### VINIFICATION

Tranquille  
(mûbles)  
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

## DÉGUSTATION

**Œil** : Robe profonde, or tendre aux reflets devenant cuivres avec les années.

**Nez** : Très marqué dans sa jeunesse par le parfum du raisin, le bouquet des Bonnezeaux évolue d'abord vers des notes d'acacia, de verveine et d'écorce d'orange avant d'atteindre une extraordinaire complexité aromatique, mêlant des échos de coing très mûr, d'abricot compoté, de caramel, de fruits exotiques sur un fond de souvenirs épicés.

**Bouche** : Puissante et opulente avec une forte

sensation de gras, elle fait de ces liquoreux des modèles d'équilibre entre moelleux et vivacité.

**Température de service** : Entre 8° et 10° (carafer les vins de moins de 5 ans).

### Harmonie des mets et des vins :

À l'apéritif, avec un foie gras poêlé ou en terrine, des crustacés et des poissons en sauce crémée, des fromages bleus ou encore des desserts aux poires et aux amandes.

**Potentiel de garde** : De 10 ans minimum à des durées inestimables pour les beaux millésimes.

