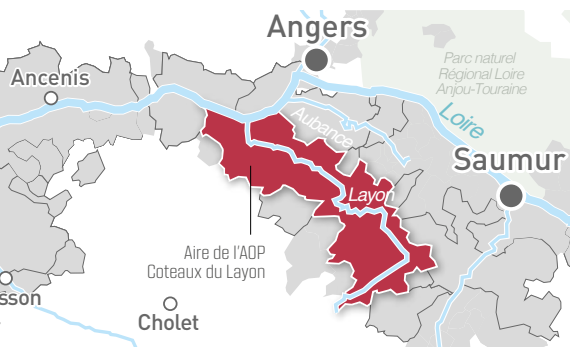


Coteaux du Layon

AOP/AOC par décret original du 18 février 1950, modifié le 23 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation s'étend sur 20 communes du Maine et Loire bordant le Layon, petit affluent de la Loire.

Histoire, Sols : Ce sont les négociants hollandais qui firent développer le vignoble des bords du Layon à partir de 1579, les hauts degrés alcooliques atteints (16-17 % vol.) permettant une meilleure conservation lors des voyages. En outre ces vins correspondent aux goûts des consommateurs d'Europe du Nord et seule leur grande qualité (et donc leur prix) leur permet de supporter la taxe d'exportation par la Bretagne. La récolte par tries successives de grappes botrytisées est répertoriée depuis le XVIII^e siècle.

Climat : De type océanique tempéré et particulièrement sec. Les zones délimitées correspondent à des situations de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation (microclimat dans lequel pousse une végétation méditerranéenne) et l'obtention systématique de vendanges surmûries.

LE VIN

Rendement de base : 35 hl/ha.

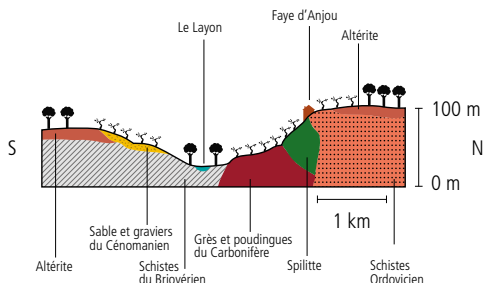
Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale de 4000 pieds/ha.

Taille Guyot double à 2x3 yeux ou gobelet à 3x2 yeux.

Contrainte technique : 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 profonde, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

Nez : Intense et complexe de miel d'acacia associé aux arômes floraux de la citronnelle et des fruits confits (ananas, abricot, coing).

Bouche : Ronde et pleine, parfois onctueuse mais toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante. Longue persistance aromatique avivée par des notes de fruits frais.

Température de service : À carafier et à servir très frais (8°) pour les sentir évoluer.

Harmonie des mets et des vins : Accords classiques mais superbes sur foies gras, fromages à pâte persillée et desserts : toasts grillés au foie gras, foie gras poêlé aux fruits, Roquefort, tarte chaude aux mirabelles, desserts à base de frangipane ou de pâte d'amande...

Potentiel de garde : De 5 ans à plusieurs décennies, voire un siècle, lors des beaux millésimes.



PRODUCTION TOTALE

42 000 hl
=
5 600 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

1 540
ha



VINIFICATION



CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)