

Quarts de Chaume Grand Cru

AOP/AOC par décret original du 10 août 1954, modifié le 22 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation Quarts de Chaume Grand Cru est située sur une petite partie d'une seule commune de la rive droite du Layon : Rochefortsur-Loire. Les vignes sont situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de chaume » notamment les lieux dits « les quarts » « les roueres » et « le veau ».

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

Son nom est issu d'une coutume datant du Moyen-âge où les paysans devaient le quart de la récolte au seigneur, les autres quarts restants aux paysans (d'où le « S » à quarts de chaume). La complexité géologique exceptionnelle (schistes briovériens et grès poudingues) et son exposition plein sud surplombant le Layon, offrent à la vigne des conditions idéales favorisant le développement de la pourriture noble grâce aux brouillards matinaux.

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.

Contraintes techniques : Vendanges manuelles avectries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant sur souche, une concentration par l'action de la pourriture noble, ou de passereillage. Contrôle à la parcelle des conditions de production. La mise en bouteille peut se faire dans l'aire de proximité immédiate. À l'issue de la période d'élevage (au moins jusqu'au 1^{er} juillet), les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} septembre de l'année qui suit la récolte.

PRODUCTION TOTALE

330 hl
=
44 000 bouteilles

COULEURS

Blanc
100%

SURFACE EN PRODUCTION

25
ha

VINIFICATION

Tranquille
(meilleux)
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

DÉGUSTATION

Œil : Robe d'abord pâle, s'enrichit avec le temps de reflets d'or.

Nez : Les notes florales d'agrumes et de fruits exotiques de jeunesse cèdent la place à des volutes de fruits secs ou confits comme, l'abricot, le miel et les épices.

Bouche : Le Quart de Chaume est opulent, suave, avec une onctuosité d'une fabuleuse ampleur. Vin équilibré puissant et frais à la fois, d'une infinie complexité.

Température de service : Servir frais à 8° C (carafer les vins de moins de 5 ans).

Harmonie des mets et des vins :

Vin rare à réserver aux grandes occasions. Servir frais avec du homard, un foie gras poêlé, une poularde de Bresse, un canard laqué, un roquefort ou un gâteau aux poires et aux amandes.

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

