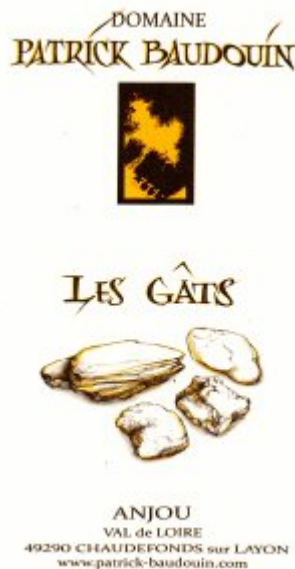




cuvée : **ANJOU BLANC LES GÂTS 2012**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin),
 chenin sec,**
 Millésime : **2012,**
 Société : **Domaine,**



Une belle parcelle sur schistes, rive gauche du Layon, vignes plantées en 1947.

Un vin de chenin minéral, tendu, sur la finesse. Beaux accords avec ce qui sied si bien à nos vins : viandes blanches, poissons, cuisinés sans esbrouffe pour eux-mêmes, fromages fermiers....

Dans la RVF de nov 2014, "Les 500 meilleurs vins" : "les Gâts : Ce grand chenin angevin nous a séduit. Son profil tranché et tendu sort réellement du lot, et il se distingue par sa vigueur et ses subtils arômes d'agrumes. A boire entre 2014 et 2023."

[Aller sur la parcelle](#)

Les vendanges 2012 n'ont pas été très simples.

En fait, les dés étaient en partie joués dès le mois de juin, à la floraison : il a plu, il a fait froid, il y avait du vent : résultat, ce que nous appelons la "cou lure", avortement des fruits de la vigne. En 2012, la coulure a eu pour conséquence la perte de la moitié de la récolte...

Pour les chenins secs, à part le volume, nous avons pu vendanger de beaux raisins, dans de bonnes conditions. 2012 est un joli millésime de blanc sec, mais nous n'avons pas fait de rouges, les conditions de maturité n'étaient pas remplies pour obtenir des cabernet comme nous, comme vous, les aimez : sans poivron vert, sans tanins rêches.

Et pour ce qui est des liquoreux, la pluie qui ne s'est plus arrêtée après les vendanges de secs ne nous a permis de faire qu'une cuvée de Layon, "Les Coteaux", sur la fraîcheur, mais en petit volume aussi. A moins de vendanger en dessous du degré minimum obligé et de recourir à des techniques de concentration à mon avis indignes de grands liquoreux de terroir, il n'était pas possible de faire de Quarts de Chaume en 2012, et d'ailleurs aucun producteur, sauf...exception ! n'a voulu forcer la nature... et les règles de l'appellation...

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	1947	Superficie des vignes pour cette cuvée	1ha07
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3000

Vinification et Elevage

Intervenir au minimum ne signifie pas : ne rien décider. Nous prenons la responsabilité de ne pas sulfiter les jus sortie de pressoir, de ne pas ajouter de levures sélectionnées, de ne pas chaptaliser... Pressurage lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles. Mais nous accompagnons, surveillons, et intervenons quand nous le jugeons nécessaire, jusqu'à la mise : soutirages, élevage, légers sulfitages...Le vin n'existe pas sans le travail des vignerons.

Mise en bouteilles	30 octobre 2013	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	18
Sucres résiduels (G+F)	2	SO2 Total (mg/l)	48
% vol Total		pH	3.01
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.73

Nature du sol et du sous-sol

Située rive sud du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord. Sol peu profond de schistes ocres talqueux.

Origine du nom : "Les Gâts" : Ce sont des terres "gâtées", en jachère. On désigne ainsi des terres peu productives. D'après G. Loquet, il s'agit d'un ancien substantif celte, "Carn", que le langage populaire a converti partout en "Carnes" ou "Gâts". Il signifie "accumulation de pierres". Par conséquent, toutes les fois que l'on trouve dans notre pays un lieu ainsi désigné, on peut être assuré qu'il y a eu là, soit un monument celtique aujourd'hui disparu, soit un amas de pierres. C'étaient, prétend Loquet, des menhirs tombés, quand on les a dénommés "Garnes" ou "Gats". (extrait du site de la commune de Bournezeau, en Vendée).