

Ch. DE PLAISANCE

Butte de Chaume

Vanessa CHERRUAU @ Guillaume
KIEFFER
49190 ROCHEFORT SUR LOIRE
bonjour@chateaudeplaisance.com



INTRODUCTION

La majorité de nos vignes étant situées sur la butte Chaume, nous produisons habituellement une cuvée de Coteaux du Layon Premier cru Chaume.

2023 fût encore une année exceptionnelle, un millésime atypique. Des pluies importantes avant les vendanges ont fait démarrer le processus de botrytisation des raisins tout en diluant les degrés d'alcool, ce qui a abouti à une faible concentration en sucre.

Chaque parcelle de vigne a été triée méticuleusement à deux seaux. Dans un : les chenins sains et murs dédiés à la production de blancs secs et dans l'autre les grains botrytisés et passerillés. Au bout de 7 semaines de vendanges et d'assemblages continus, il en résulte un très beau vin avec 45 grammes de sucres résiduels. Trop juste en concentration pour prétendre à l'appellation Chaume Premier cru dont le cahier des charges requiert 80 grammes de sucres résiduels minimum, nous produirons en 2023 une cuvée de « Coteaux de layon » puisque Dame nature l'a décidée.

Le terroir lui reste, cette cuvée est intense aromatique, gourmande et digeste.

L'âge des vignes en moyenne de 45 ans.

Vinification : Fermentation avec levures indigène et élevage de 7 mois en cuve inox.