



Quarts de Chaume Grand Cru Coteaux du Layon (50cl)

Appellation phare sur l'un des terroirs les plus réputés du Layon, le syndicat de producteurs de Quarts de Chaume a su imposer les normes de production les plus strictes de France, en l'occurrence pour le Quarts de Chaume, 17°5 minimum à la cueillette, 25hl/ha maximum, sans enrichissement.

Qu'il soit sur le Briovérien (schistes bretons) ou sur le Carbonifère, le Quarts-de-Chaume possède une très forte aptitude à la botrytisation. Les sols, sans jamais exprimer de vigueur, ne font pas trop souffrir les vignes. Ce n'est que par une préparation de charge et une qualité de cueillette extrême que le vigneron pourra mettre en valeur le potentiel mésoclimatique du Quarts de Chaume. A ce niveau de travail, nous obtenons la finesse et la complexité que seul un beau raisin surmûri peut donner, avec en contrepartie des rendements souvent inférieurs à 15 hl/ha.

Par rapport au Chaume (également sur le carbonifère), le Quarts de Chaume possède une belle vivacité aromatique, la bouche est toujours marquée par l'équilibre "botrytisation/minéralité" et par une précision et une fraîcheur de la structure (apport de la phtanite du carbonifère).



- **Situation** : Haut de coteaux en pente Sud.
- **Terroir** : Grès de carbonifère avec houille, grès sur altérite avec cinérite et phtanite sur altération et roche.
- **Surface** : 2 ha 92
- **Age moyen des vignes** : 55 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites (5500 pieds). Epamprage et éclaircissage manuel en juin et juillet.. Enherbement de l'inter-rang.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, par tries successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, fermentation longue sans ensemencement. Elevage en barriques.