



Le Haut de la Garde

L'ensemble des parcelles du Haut de la Garde est situé sur le haut d'un plateau entre Rochefort sur Loire et Denée faisant face, de l'autre côté de la Loire, à la Roche aux Moines et la Coulée de Serrant.

La lenteur habituelle de mise en place du botrytis, laisse espérer chaque année une cueillette à maturité phénolique des raisins, optimum de l'expression terroir d'un chenin sec. Selon l'année, nous pouvons tout aussi bien cueillir en plusieurs tris chaque parcelle comme récolter avec près d'un mois d'écart les raisins des zones les plus différenciées.

Traditionnellement, le Haut de la Garde se caractérise par un volume en bouche dépendant de l'épaisseur du sol et de l'altération des schistes, et par une puissance, apportée par les grès. La qualité des amers et la précision de la structure sont étroitement liées à la qualité de la cueillette ; c'est le point fort d'une bouteille de Haut de la Garde. La perception des acides arrive en fin de bouche un peu en fondu avec les amers.



- **Situation** : Pente douce Nord, en haut de coteaux, avec ouverture d'horizon sur la Loire, face à Savennières.
- **Terroir** : Altération de schistes et grès d'altération sur un support de rhyolite.
- **Surface** : 8 ha
- **Age moyen des vignes** : 25 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites. Epamprage et éclaircissage manuels en juin et juillet. Enherbement de l'inter-rang.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, par tris successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, débourbage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique sans ensemencements, ni chaptalisation).
- **Accompagnement** : Apéritif, viandes à sauces fortes et épicées sauce à la crème ou avec des champignons. Sur les fromages de variétés fortes.