



Les Rouannières

Coteaux du Layon (50cl)

Les Rouannières sont un lieu cadastral de la commune de Beaulieu-sur-Layon au cœur de l'Anjou.

L'ensemble des Rouannières avec ses frêles éperons rocheux se distingue dans le vignoble en tant que lieu aride et sauvage au microclimat original mis en valeur par sa réserve de fleurs : une soixantaine de plantes méditerranéennes y voit leur limite Nord en Europe. La cigale des montagnes, une famille d'aigles et quelques papillons rares y ont également élu domicile.

Les Rouannières se distinguent par une forte précocité (personnalité minérale), un vent fort (vivacité aromatique), une argile d'altération à structure gonflante qui favorise à milieu égal une meilleure résistance à la sécheresse (finesse de la structure), et une excellente faculté à botrytiser grâce à la proximité du Layon.

La dureté de la spilite et la sévérité du milieu roche vont s'exprimer dans la densité du vin et sa lenteur d'ouverture. Les Rouannières sont toujours à l'origine d'un vin minéral, vif aromatiquement, dense en bouche, lent à l'ouverture mais jamais austère grâce à l'originalité de son argile, l'absence de schistes otant toute amertume.



- **Situation** : Ensemble de parcelles situées sur un haut de coteau bien exposé au vent, principalement orientées au Sud et à l'Est .
- **Terroir** : la spilite (volcanisme basique). L'épaisseur des sols varie de 10-20 cm à 60-80 cm au plus profond.
- **Surface** : 6 ha
- **Age moyen des vignes** : 40 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 tries successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, débourageage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique, sans ensemencement, ni chaptalisation).