

Domaine du Clos de L'Elu

Anjou - St. Aubin-de-Luigné

25 ha per 70.000 bottiglie.

Grégoire du Bouëxic e Thomas Carsin hanno concretizzato in questo terroir il loro progetto frutto di una grandissima passione per il vino. Il primo già Direttore Commerciale di svariate società nel settore medico, il secondo, agronomo, con esperienze di consulente enologo soprattutto nella Champagne e poi in Provenza con un breve passaggio nella Sonoma Valley in California, uniscono le loro esperienze e capacità e nel 2008 trovano il luogo ideale a St Aubin de Luigné del cuore del Coteaux du Layon dove fondano questo Domaine, proprio qui perché, dice Thomas, "nei vini della Loira c'è questa eleganza che unita all'acidità conferisce una incredibile finezza". Il lavoro del suolo ed in vigna portano nella primavera del 2010 alla conversione in bio.

Tutti i loro vini esprimono personalità ed eleganza e ben rappresentano questo territorio.



Crémant de Loire L'Albatros Brut 2010

cl 75 *

80% Chenin – 20% Chardonnay

Vino tagliente che unisce in maniera sorprendente freschezza e mineralità. Il suo scopo è di rinfrescare e risvegliare le papille prima di cenare. Ottimo con antipasti di pesce crudo o marinato. D'altronde, cosa mangia un Albatros?



Rosé Extra Brut Dames de Nage 2010

cl 75 *

100% Grolleau gris

Sorprende per il colore di puro rosa albicocca, per la rotondità e pienezza non pesante che lo rendono perfetto da aperitivo, ma può essere abbinato anche a dessert di frutta.



VP Sauvignon Blanc Terre! 2011

cl 75

100% Sauvignon

Il naso si apre su delle note intense di frutti esotici freschi e di agrumi (limone e pompelmo). In bocca il vino è carnoso e pieno di freschezza profumata. Abbinato a ostriche o frutti di mare o a pesce in carpione farà un figurone.



Rosé de Loire Libellule 2011

cl 75

50% Grolleau – 50% Gamay Noir

presenta un'alleanza perfetta fra la freschezza aromatica e la potenza che si sviluppa al palato. Concepito per essere bevuto con insalate, grigliate e legumi. Sorprenderà con il pesce cucinato con salse speziate o mediorientali come la Tahina.



VP du Maine et Loire Rouge Indigène 2011

cl 75

50% Grolleau Noir – 50% Gamay Noir

Vino nato dalla volontà di assemblare due antichi vitigni della Loira che ormai stanno sparendo. Il risultato è un vino sorprendente per la sua aromaticità (spezie, frutti rossi maturi) e seducente in bocca per la sua pienezza e morbidezza. Estremamente bevibile si accompagna con grigliate di agnello e maiale.



Anjou Rouge Magellan 2010

cl 150 *

90% Cabernet Franc – 10% Grolleau

Si avverte immediatamente il repertorio aromatico che preannuncia freschezza e complessità. È un viaggio fra le spezie e le piante aromatiche come la menta o la melissa. In bocca è soave e delicato. Tannini presenti che però fondono deliziosamente in bocca. Accompagna filetti al sangue, pomodori confit e formaggi di media stagionatura.

Coteaux du Layon 2011

cl 75 € *

Coteaux du Layon 2010

cl 37,5 € *

100% Chenin

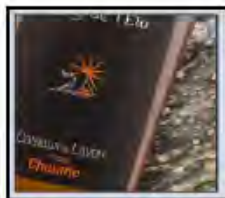


Lo chenin è un vitigno esigente. Per farlo diventare Moelleux o liquoroso bisogna prima scegliere un terreno che ne favorisca la maturità precoce, rese limitate e buone condizioni climatiche per farlo surmaturare in modo sano e con l'aiuto del suo socio Botrytis quando l'annata lo permette. Qui hanno selezionato le parcelle più adatte a questo grande vino d'Anjou. La fermentazione è naturale senza aggiunta di zuccheri o lieviti. Dopo un anno il vino viene filtrato e messo in bottiglia alla fine dell'estate.

Chaume Premier Cru 2010

cl 50 *

100% Chenin bottriticizzato



Colore oro che svela al naso un aroma intenso unito ad una bella acidità. Profumi di miele, di pera, di fieno selvatico fanno ben percepire la sua personalità. Da apprezzare come aperitivo o con formaggi saporiti.

Anjou (4693 ettari).

200 comuni per alcuni dei vini dolci o "moelleux" più particolari del Mondo. Chiaramente domina lo Chenin Blanc. Completano il quadro un po' di Chardonnay o Sauvignon (consentiti fino a un limite massimale del 20%). Il Rosso parla Cabernet.

Ci sono anche: **Anjou-Gamay** (157 ettari), **Anjou-Village-Brissac** (87 ettari), **Rosé d'Anjou** (1880 ettari), **Cabernet d'Anjou** (4335 ettari), **Anjou Coteau de la Loire** (28 ettari).

Coteau de Layon (1645 ettari)

Demi Secs, moelleux o liquorosi dal solo Chenin sui Coteaux coltivati sulla riva sinistra della Loira ai bordi di Layon, da Noueille a Chalonnes. Dal 2002 hanno diritto alla menzione "sélection de grains nobles" allorchè la ricchezza naturale minimale della vendemmia è di 234 gr./l. o 17,5°C senza nessun arricchimento. Non possono essere commercializzati prima dei 18 mesi dal raccolto. Presentano aromi di miele di acacia e durano un'eternità.

Chaume (51 ettari)

Altra piccola enclave della zona. Gli zuccheri residuali non possono essere inferiori a 68g/l o 16°C.

Bonnezeaux (67 ettari)

Inimitabile vino da dessert è, ai nostri giorni, parecchio apprezzato anche all'aperitivo.

Profumatissimo, da invecchiamento. Deve tutte le sue qualità al terroir eccezionale situato nei pressi del villaggio di Thouarcé.

Quarts-de-Chaume (28 ettari)

Praticamente la zona migliore della Vallata del Layon. Nell'antichità il "Signorotto" si riservava il quarto della produzione e da qui l'origine del nome.