

TOURAIN

Domaine de Bellivière

Jasnières - Lhomme

13,5 ha per 42.000 bottiglie.

Eric e Christine Nicholas, portabandiera dei vini della Sarthe, sono dei superbi interpreti dei grandi Chenin Blanc compatti, raffinati e dalla mineralità esibita come bandiera. Produttori legati a doppio filo al rispetto della natura, hanno convertito l'intera proprietà delle loro vigne all'agricoltura biodinamica, nel 2008. Una scelta radicata che gli permette di cogliere con maggiore trasparenza le diverse sfumature delle parcelle di cinque diversi comuni (Lhomme, Ruillé sur Loir, Chahaigues, Marçon e Dissay sous Courcillon), come le tessere di un mosaico che si compongono, ognuna con il proprio diverso e specifico colore.

Selezioni massali con densità elevate di innesto, basse rese in vigna e vendemmie manuali sono solo alcuni dei passaggi che permettono di ottenere vini così paradigmatici di una varietà e di territorio.



Jasnières Les Rosiers 2011

cl 75 **BIO** *

100% Chenin da vigne con meno di 50 anni

Un mirabile esempio di mineralità nel bicchiere. Vivace in bocca presenta note di frutta (pesca e prugna) unita a sentori di spezie dolci che sbocciano in un finale lungo e persistente.



Jasnières Calligramme 2010

cl. 75 **BIO** *

100% Chenin Blanc

Da vigne di più di 50 anni, svela un colore giallo tenue con screziature verdoline, naso "citronné" con toni di mela verde e mela renetta. Al palato è elegante, verticale, freschissimo. Chiusa minerale di grande profondità. Con risotto alle ortiche.



Coteaux du Loir Vieilles Vignes Eparses 2010

cl. 75 **BIO** *

100% Chenin da vigne con più di 50 anni provenienti da parcelle diverse.

Vino secco tendente al morbido. Tutto si gioca su equilibri di frutto e mineralità. Fine e delicato in bocca. Accompagna bene gli aperitivi, gli asparagi, il pollo arrosto, il luccio in salsa di burro.



Coteaux du Loir Hommage à Louis Derré 2010

cl 75 **BIO** *

100% Pineau d'Aunis da vigne di oltre 80 anni

Cuvée nata nel 2000, da vigne vecchie di 80/100 anni.

Rosso di grande fascino, giocato sull'eleganza di toni floreali delicati: la rosa, la violetta, il geranio. Poi la frutta rossa matura, con screziature verdoline: la prugna, la ciliegia ma anche note di terra e di tabacco dolce. Al palato i tannini sono serrati e fini: vino longilineo, ideale con il fagiano e le pernici ma anche con formaggi d'alpeggio (quelli che profumano di fiori essiccati e fieno) di media stagionatura.

Coteau-du-Loir (75 ettari)

Con il Jasnières è il solo vigneto della Sarthe. E' rinato dopo essere praticamente scomparso negli anni 70. I vigneti sono piantati sull'argilla silicea che copre il tufo.

Il Pineau d'Aunis in blended con il Cabernet, il Gamay ed il Cot (Malbec) dà dei rossi leggeri e fruttati.

Jasnières (65 ettari)

E' il Cru del Coteaux du Loir, ben delimitato su un unico versante esposto a Sud su 4 chilometri di lunghezza.

Durante le grandi annate può dare prodotti strepitosi.

E' l'accompagnamento ideale per la "marmite sarthoise" specialità locale con pollame vario, coniglio, tagliati a fette sottili e legumi cotti a vapore.

Coteaux-du-Vendémôis (153 ettari)

Lungo il corso del Loir con le cantine scavate dentro le grotte di tufo, una volta antiche abitazioni troglodite. Qui irrompe il Pineau d'Aunis con il quale si producono dei Vin Gris originali, dagli aromi pepati. In rosso a volte viene vinificato in purezza ma, quasi sempre, si mescola con la finezza del Pinot Nero, i tannini del Cabernet Franc e il fruttato del Gamay. Per il bianco solo lo Chenin.