



# AOC Coteaux du Layon

*Les Beauvais*



Domaine  
Dhommé

Cuvée : 2017

Parcelle : Les Beauvais

## *Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille*

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits çà cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

## *Historique des Coteaux du Layon:*

L'origine de nos vins liquoreux d'Anjou remonte au XVIème siècle. Elle correspond à l'arrivée des marchands hollandais, de véritable « routiers des mers » qui dominaient à cette époque le commerce mondial. Désirant d'acheter des vins blancs avec onctuosité et fort taux d'alcool, ils créèrent les coteaux du Layon ! Ce taux pouvait monter jusqu'à 16 ou 17 degrés et les vins se conservaient alors parfaitement lors des grandes traversées maritimes.

## *Le Botrytis Cinerea:*

C'est à ce champignon microscopique que l'on doit la majestueuse « pourriture noble ». En effet, il œuvre à déshydrater la baie afin d'en concentrer son sucre naturel. Le raisin obtenu alors permettra au vin produit une garde exceptionnelle caractérisée par des arômes de fruits confits et miel. Après plusieurs décennies, le miel se transforme en cire d'abeille, les fruits se caramélisent, la robe prend des reflets ambrés. Ces vins deviennent alors des nectars avec une complexité aromatique étonnante.

## *La cuvée « Les Beauvais » :*

### **Le terroir :**

*Sol* : Argilo-limoneux

*Sous sol* : Schistes gréseux

### **La technique:**

*Fermentation* : Fût de chêne à basse température

*Levures* : indigènes

*Filtration* : tangentielle

*Degré alcoolique* : 12.23°

*Sucres résiduels* : 152.2g/l

*Contenance* : 50 cl

### **La dégustation :**

Robe vieil or, fruits confits et compotés, bouche ample et Equilibrée.

### **Les accords mets et vins :**

Apéritif, foie gras et fromages affinés

Cacao amer

### **Service :**

12 °c

Garde possible 10 ans et plus.