



## L'Anclaire

Coteaux du Layon (50cl)

A l'origine de l'Anclaire, un menhir, appelé "grosse pierre". Naturellement notre menhir va bénéficier d'un enclos: anclave en vieux français. La grosse pierre disparaît et sur le cadastre l'anclave se transforme en anclaire preuve que la Bretagne n'est finalement pas très loin.

L'Anclaire représente un vaste plateau avec le village de Pierre-Bise au centre. La bordure Sur est constituée du bloc de splilite d'une quarantaine d'hectare, et, au Nord, la limite s'inscrit dans le basculement de la pente Nord, avec des sols plus profonds et plus froids.

L'originalité de l'Anclaire se caractérise par : un sous sol schisteux très altéré (l'ordovicien) sensible au stress hydrique. Une altitude plus élevée que sur les Rouannières, favorisant, grâce au vent, une vitesse de flétrissement des raisins botrysisés plus rapide que sur les autres terroirs. Un éloignement de la rivière, rendant plus difficiles les conditions nécessaires à la botrytisation.

Un sous-sol ondulant, faisant passer le milieu de la roche extrême à début d'altération, ce qui exige une précision de la charge par rapport à la valeur du milieu si l'on veut botrytiser correctement.

Le vent, par l'altitude, est responsable de la vivacité des arômes. Le volume, plus sphérique que long en bouche, est imputable au niveau d'altération des schistes et les phtanites interviennent dans la précision et la fraîcheur des arômes. Très fréquemment on perçoit des arômes de pêches de vigne, de mangue et quelques fois de fruits de la passion.



- **Situation** : Plateau élevé, orienté Sud en pente douce.
- **Terroir** : Sol pauvre composé d'argiles sécantes, de schistes et phtanites.
- **Surface** : 7 ha 20
- **Age moyen des vignes** : 30 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes étroites. Epamprage et éclaircissage manuel 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, débordage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique, sans ensemencement, ni chaptalisation).