



## Clos de la Soucherie

Coteaux du Layon (50cl)

Vraisemblablement, l'une des plus anciennes parcelles de vignes du village située au Sud-Ouest de Pierre-Bise et presque en bordure du Quarts de Chaume, nous sommes toujours sur la commune de Beaulieu-sur-Layon.

La parcelle est installée en milieu de Coteau, plein Sud, en dessous de l'arête de basculement de la spilite. Le Layon est tout près, sa vallée formant en aval un méandre à la hauteur du Quarts de Chaume. Situé sur la partie haute de la vallée encaissée, mais avec une faible ouverture d'horizon malgré tout, nous bénéficions d'un ensoleillement idéal (précocité) et des premières brumes de l'automne indispensables au déclenchement de la botrytisation.

Le début de la parcelle repose sur un socle de cinérite, "la pierre carré" (roche volcanique éruptive) et l'intervalle entre cinérite et spilites est composé de grès assez grossiers.

Les deux points faibles de la parcelle: - sa précocité qui la rend sensible aux gels de printemps (il faut la tailler très tard), - le flétrissement des raisins botrytisés très lent par l'importance quotidienne des brumes et la faiblesse des vents.



- **Situation** : Premier tiers de coteaux en pente douce, plein Sud.
- **Terroir** : Roche carbonifère et sol gréseux avec présence de houille et de cinérite sur roche et altération.
- **Surface** : 2 ha
- **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 très lent, débourbage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique sans ensemencement, ni chaptalisation).