



GORDONE

Le terroir de la GORDONE fait face au Coteau des Treilles. Surplombant le Layon et exposé au Nord, ce haut de coteau donne vie à un vin fruité et généreux se terminant sur une fine amertume, signature des schistes de l'Anjou Noir.

Millésime 2022

L'année 2022 fut une année de feu. Un hiver de courte durée, vite rattrapé par un printemps aussi doux que cruel. Comme en 2021, le gel a refermé ses mâchoires de glace sur les jeunes bourgeons. Heureusement, les raisins de seconde génération ont plutôt bien poussé... laissant espérer une récolte normale ! L'été sera, lui, meurtrier : manque d'eau, échaudage, incendies... Les schistes noirs et l'exposition plein Sud desservent les vignes. Mais la récolte dépasse les espérances : les raisins abondent en quantité et en qualité. L'arrière-saison est même assez exceptionnelle pour nous permettre de produire une barrique de l'emblématique cuvée *Ultra*... Alors, 2022, un millésime d'anthologie ? Seul l'avenir le dira, mais pourquoi pas ?!

Notes de dégustation

Anciennement assemblée dans notre cuvée ANJOU NOIR, la parcelle de "La Gordone" donne naissance à un vin expressif et élégant, typique des terroirs de schiste. Produite en parcellaire pour la première fois en 2020, GORDONE déploie un nez sur des arômes de fleurs blanches et fruits blancs, avec des notes herbacées. La bouche est tendue et crémeuse, et son allonge se termine sur des notes salines, avec une amertume marquée.

Conseils de dégustation

La cuvée GORDONE se mariera parfaitement avec des poissons gras, des viandes blanches ou des fromages frais. **Servir à 10-12°C**



GORDONE

Appellation Anjou Contrôlée ◦ 2022

Parcelles

cadastre	"La Gordone", "Les Mardereaux"
surface	0ha 79a
coord.	47°18'52.8"N 0°37'12.0"W
pente	10 - 25°
versant	Nord
sol & sous-sol	Limono-argileux sur schistes

Vignes

plantation	2010 à 2014
cépage	Chenin Blanc (sur RGM, 1103 P. et Gravesac)
taille	Guyot poussard et cordons
viticulture	Biodynamie (conversion)

Vendanges

technique	Manuelles (petites caisses de 25Kg)
date	17 septembre 2022
rendement	26 hL/ha

Vinification

technique	Levures indigènes
élevage	17 mois (sur lies totales)
contenants	Barriques (400L et 228L)
collage	Aucun
filtration	Légère, sur terre de kieselgur
alcool	14,7 % vol.
sucres	1,8 g/L
pH	3,28
acidité totale	3,2 g/L (eq. H ₂ SO ₄)
ferm° malo-lact	Complète

Mise en bouteilles

date	12 février 2024
bouteilles	2230
magnums	103



DOMAINE BELARGUS

tel. +33 (0) 2 41 78 68 74 mail. bonjour@belargus.com web. www.belargus.com

19 rue Saint-Vincent, Saint-Lambert du Lattay ◦ 49750 Val-du-Layon ◦ France