RONCERAY

Terroir dont sont issus des liquoreux de renommée mondiale, les appellations Chaume 1er cru et Quarts-de-Chaume Grand Cru ont la capacité de produire également de grands blancs secs. La cuvée RONCERAY est un assemblage de ces terroirs. Elle se réfère à l'Abbaye du même nom, propriétaire du tènement de Chaume dès le XI^{e} siècle. La complexité de ces terroirs donne naissance à un vin puissant et minéral, au long potentiel de garde.

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

RONCERAY résulte de l'assemblage de nos parcelles sur la croupe de Quarts-de-Chaume. Terroir à la géologie complexe, le mariage des schistes et des grès poudingues confère à cette cuvée une minéralité tranchante et une richesse florale et fruitée. Une fine amertume, signature de ce terroir, apporte complexité et longueur en bouche.

Conseils de dégustation

RONCERAY se marie très bien avec les poissons gras, et est particulièrement indiqué pour des viandes roses comme le veau. **Servir à 10-12°C.**

RONCERAY

Appellation Anjou Contrôlée ◦ 2022

Parcelles

cadastre	"Le Veau", "Les Quarts", "Les Rouères", "Le Douet", "Le Paradis", "Le Frêne blanc", "Zerzilles"
surface	4ha 44a
coord.	47°19'14.4"N 0°38'34.4"W
pente	10 - 20°
versant	Sud
sol & sous-sol	Limono-argileux sur schistes et grès “poudingues”

Vignes

plantation	1979 à 2008
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	5 - 16 octobre 2022
rendement	20 hL/ha

Vinification

technique	Levures indigènes
élevage	14 mois
contenants	Cuves inox, barriques de 600 et 228L
collage	Aucun
filtration	Légère, sur terre de kieselgur
alcool	13,67 % vol.
sucres	0,9 g/L
pH	3,37
acidité totale	3,2 g/L (eq. H_2SO_4)
ferm° malo-lact	Complète

Mise en bouteilles

date	12 février 2024
bouteilles	9386
magnums	669



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