ROUÈRES

La cuvée des ROUÈRES est issue de la parcelle portant le même nom, située sur le versant Est de la colline des Quarts-de-Chaume. Plantées sur un sol de grès poudingues, les vignes permettent d'obtenir des vins liquoreux ronds et généreux, associés à une élégante amertume caractéristique de ce terroir.

Millésime 2018

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

ROUERES est un vin liquoreux issu d'une longue fermentation et élevé en barrique de chêne, ce qui lui donne une structure complexe avec des arômes d'abricot, de figue séchée et de foin.

Conseils de dégustation

ROUÈRES s'associe parfaitement avec des desserts tels que la tarte-Tatin, la tarte au citron meringuée ou à l'abricot. Les experts aiment le boire avec des fromages à pâte persillée. **Servir à 8-10°C.**

ROUÈRES

Quarts-de-Chaume Grand Cru ◦ 2018 ◦ Liquoreux

Parcelles

cadastre	"Les Rouères"
surface	2ha 96a
coord.	47°19'12.6"N 0°38'31.9"W
pente	10 - 30°
versant	Sud-Est
sol & sous-sol	Argilo-limoneux sur grès poudingues

Vignes

plantation	1979 - 1985
cépage	Chenin Blanc (on 1103 Paulsen)
taille	Guyot à dagues et cordon
viticulture	Biodynamie (conversion)

Vendanges

technique	Manuelles, 2 tries successives
date	16 & 17 octobre 2018
rendement	12 hL/ha

Vinification

technique	Levures indigènes
élevage	20 mois (sur lies totales)
contenants	Barriques de 400L et 228L de 3 ans d'âge moyen
collage	Aucun
filtration	Légère, sur terre de kieselgur
alcool	10,75 % vol.
sucres	188 g/L
pH	4
acidité totale	3,2 g/L (eq. H_2SO_4)
ferm° malo-lact	Complète

Mise en bouteilles

date	juillet 2020
demi-bouteilles	4533
bouteilles	667



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