



# TREILLES

Le « Coteau des Treilles » (monopole du Domaine Belargus) a été ressuscité à la fin des années 1990 par Jo Pithon.

Jouissant d'une situation exceptionnelle, ce coteau avait été abandonné après-guerre à cause de ses fortes pentes (de 30 à 70%). Après avoir racheté 70 parcelles à 25 propriétaires différents, Jo Pithon réimplanta le Chenin sur ces roches magmatiques du Massif Armoricaïn. Ce terroir donne naissance à un vin hors-normes, avec un potentiel de garde exceptionnel.

## Millésime 2019

Le millésime 2019 fut marqué par le gel : après un hiver anormalement chaud, une lame de gel survint la nuit du 4 avril, dévastant notre vignoble à plus de 80%. S'ensuivit un printemps à la course-poursuite de la vigne, qui poussa à une vitesse folle. L'été fut particulièrement chaud et sec. Au final, le millésime se révéla minuscule en volume, mais immense en qualité : le peu de raisins, vendangés en quinze jours, donnèrent des vins blancs secs d'une concentration spectaculaire, aux arômes élégants et d'une belle acidité. C'est le plus grand millésime vinifié au Domaine à ce jour, avec des vins partis pour affronter des décennies de garde.

## Notes de dégustation

Le Coteau des Treilles est un coteau très pentu (entre 30 et 70°), exposé au sud et dominant le Layon. Ce terroir unique donne naissance à des vins uniques, au potentiel de garde exceptionnel et au bel équilibre sucre/acidité lorsque le botrytis se développe. D'une rare intensité aromatique, les arômes de fruits confits (dattes, figues) dominant, mais on note aussi des notes de mokka et de crème grâce à l'élevage en fût de chêne.

## Conseils de dégustation

TREILLES se marie magnifiquement avec des plats à base de veau, un risotto de truffe, du poulet aux morilles ou des fromages longuement affinés. **Ouvrir 1h avant de déguster. Servir à 10-12°C.**



# TREILLES

Appellation Anjou Contrôlée ◦ 2019

## Parcelles

|                |                                                                              |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|
| cadastre       | "Les Treilles"                                                               |
| surface        | 2ha 72a                                                                      |
| coord.         | 47°19'02.8"N 0°37'26.4"W                                                     |
| pente          | 30 - 70°                                                                     |
| versant        | Sud                                                                          |
| sol & sous-sol | Arénites sur spilites et grès poudingues, lentilles de calcaires du Dévonien |

## Vignes

|             |                                   |
|-------------|-----------------------------------|
| plantation  | 2000                              |
| cépage      | Chenin Blanc (sur Riparia Gloire) |
| taille      | Guyot poussard                    |
| viticulture | Biodynamie (conversion)           |

## Vendanges

|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| technique | Manuelles (petites caisses de 25Kg) |
| date      | 17, 24, 25 septembre 2021           |
| rendement | 7 hL/ha                             |

## Vinification

|                 |                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------------|
| technique       | Levures indigènes                                    |
| élevage         | 21 mois (sur lies fines)                             |
| contenants      | Foudres, demi-muids & barriques de 5 ans d'âge moyen |
| collage         | Aucun                                                |
| filtration      | Filtré                                               |
| alcool          | 14,39 % vol.                                         |
| sucres          | 0,7 g/L                                              |
| pH              | 3,24                                                 |
| acidité totale  | 3,6 g/L (ég. H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )        |
| ferm° malo-lact | Complète                                             |

## Mise en bouteilles

|            |             |
|------------|-------------|
| date       | 7 juin 2023 |
| bouteilles | 1710        |
| magnums    | 200         |



DOMAINE BELARGUS

tel. +33 (0) 2 41 78 68 74 mail. [bonjour@belargus.com](mailto:bonjour@belargus.com) web. [www.belargus.com](http://www.belargus.com)

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