VEAU

Provenant d'un terroir de vins liquoreux de renommée mondiale, l'appellation Quarts-de-Chaume Grand Cru permet également la production de vins blanc secs exceptionnels. La cuvée du VEAU est issue de la parcelle portant le même nom, l'un des trois lieux-dits originels de l'appellation Quarts-de-Chaume. Orientées vers le soleil couchant et plantées sur un sol superficiel de schistes, ces vignes donnent naissance à des vins intenses et tendus, dont la finale est portée par une fine amertume.

Millésime 2021

En 2021, la Team Belargus s'est retroussé les manches, et a souvent croisé les doigts face à une Nature capricieuse... Le millésime restera dans les mémoires comme un millésime difficile, tardif, et marqué par le gel (presque 70% de la récolte perdue). Malgré ces défis, l'année est marquée par de nombreuses expérimentations : premiers essais en biodynamie, 5 tries successives (un record !) et la plantation d'une vigne expérimentale pour tester différentes solutions d'adaptation au réchauffement climatique. Au final, malgré une très faible récolte, la qualité est au rendez-vous, avec des vins équilibrés et au profil étincelant. Très prometteur !...

Notes de dégustation

VEAU est issu de la parcelle la plus à l'Ouest de la "trilogie" des lieux-dits originels de Quarts-de-Chaume. Ce coteau de schistes affleurants, n'ayant que très peu de sol superficiel, offre des vins droits avec une belle tension. Bénéficiant du soleil de l'après-midi, cette vigne offre toujours des raisins jaunes "or". Cette cuvée de purs schistes est l'archétype d'un vin à la trame verticale et tendue, offrant un nez très fin de violette et de miel. La bouche est suave et s'allonge avec une belle amertume et une salinité rafraichissante.

Conseils de dégustation

Le VEAU est une cuvée à placer sur des accords raffinés. Sa salinité répondra parfaitement aux notes de noisette de la chair de tourteau ou de homard, mais également à des plats aux accents de garrigue (un lapin à la broche parfumé au thym et à la sarriette, par exemple). **Servir à 10-12°C.**

VEAU

Appellation Anjou Contrôlée ◦ 2021

Parcelles

cadastre	« Le Veau »
surface	1ha 68a
coord.	47°19'12.3"N 0°38'44.6"W
pente	10 - 30°
versant	Sud-Ouest
sol & sous-sol	Argilo-limoneux sur schistes

Vignes

plantation	2010 - 2016
cépage	Chenin Blanc (sur 1103 Paulsen)
taille	Guyot poussard et "à dagues"
viticulture	Biodynamie (conversion)

Vendanges

technique	Manuelles (petites caisses de 25Kg)
date	29 septembre 2021
rendement	6 hL/ha

Vinification

technique	Levures indigènes
élevage	21 mois sur lies fines
contenants	Barriques de 228L et 400L de 2 ans d'âge moyen
collage	Aucun
filtration	Légère, sur terre de kieselgur
alcool	13,76 % vol.
sucres	0,2 g/L
pH	3,29
acidité totale	3,8 g/L (eq. H_2SO_4)
ferm° malo-lact	Partielle

Mise en bouteilles

date	Juin 2023
bouteilles	1090
magnums	100



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