



☞ Anjou Bastingage 2015	16 €	15,5
☞ Anjou Roc'h Avel 2015	13 €	15,5
☞ Coteaux du Layon Premier Cru Chaume 2014	42 €	16,5
☞ IGP Val de Loire Désirade 2014	16 €	15,5
☞ IGP Val de Loire Terre ! 2015	10 €	15,5
☛ Anjou L'Aiglerie 2014	16 €	15,5
☛ IGP Val de Loire Indigène 2014	10 €	15,5
☛ IGP Val de Loire Maupiti 2015	13 €	15
☛ VDF Espérance 2015	23 €	15,5

Rouge : 11 hectare(s).
 Cabernet franc 26.5 %, Grolleau 14.5 %, Gamay noir à jus blanc 10 %, Pineau d'aunis 4 %, Cabernet-sauvignon 2 %

Blanc : 9 hectare(s).
 Chenin 35.25 %, Sauvignon blanc 7.75 %

Production moyenne : 70 000 bt/an



DOMAINE DU CLOS DE L'ELU

Thomas Carsin, Breton diplômé de biologie marine, est resté dix ans consultant viticole en Champagne et en Provence. En 2008, aidé de sa femme Charlotte

(après la commercialisation des vins), il reprend 25 hectares de vignes sur de très beaux terroirs des environs de Saint-Aubin-de-Luigné. Vendanges manuelles, labours, culture en bio (certifiée en 2013), puis levures indigènes à la cave et vinification en grappes entières donnent une splendide gamme de vins aboutis, savoureux et énergiques, dont les intitulés invitent au voyage. Les grandes cuvées Magellan et Ephata montrent la voie à suivre pour la nouvelle génération des vigneron·nes angevins, qui cherchent à mieux valoriser leur terroir et leurs vins. La dynamique à l'œuvre assure cette année la première étoile.

Les vins : gamay, grolleau et cabernet franc composent l'indigène, tout en fruit, mûr et épanoui. Le gamay domine dans le désaltérant Maupiti, juteux et croquant. Quelle maîtrise dans la préservation du fruit de l'Aiglerie ! Frais et velouté, son raisin est cueilli à parfaite maturité. Élevé en amphore, Espérance raconte les saveurs douces et épicées du pineau d'Aunis. Parmi les blancs, d'étonnants sauvignons, tel le mûr et savoureux Terre !, ou l'expression solaire et finement surmaturée de Désirade. Les chenins brillent : Bastingage et son fruit frais et mentholé, ou la vigueur de constitution de Roc'h Avel, riche en extrait sec et relevé d'amers typés pamplemousse. Le liquoreux Chaume déborde de sucre d'orge et de fruits tropicaux.

Coup(s) de ♥ de l'année

☞ Anjou Ephata 2014 37 € 17,5

Superbe envergure dans ce vin débordant de vitalité et d'intensité, parsemé de petits amers épicés, promis à un avenir glorieux. Il s'inscrit durablement parmi les nouvelles références de chenin de l'Anjou noir.

☛ Anjou Villages Magellan 2014 30 € 16

Goûté avant la mise en bouteille, ce cabernet de grand volume sait affirmer sa vigueur et sa profondeur de sève face à un élevage un peu prégnant à ce stade. Tout s'harmonisera progressivement.