

Sélection parcellaire

Gros Plant du Pays Nantais sur Lie Les Goélands

AOVDQS Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie, Vallée de la Loire et Centre, France



PRÉSENTATION

Au début du XXe siècle certains vignerons avaient l'habitude de garder la meilleure barrique de la récolte pour fêter les grands événements familiaux. Conservée sans soutirage, cette "barrique de noces" donnait aux vins un caractère particulier. Après fermentation, les vins séjournent sur leurs lies durant 4 à 5 mois. Il se déroule au cours de cette période le phénomène dit d'autolyse des cellules levuriennes qui apporte du gras et de la rondeur

SITUATION

Le vignoble s'étend sur l'ensemble du département de Loire Atlantique.

TERROIR

Gneiss, micachistes, roches vertes (gabbros et amphibolites)

À LA VIGNE

Le cépage Folle blanche est présent dans le vignoble depuis le XVIe siècle. L'allure épaisse de son cépage est à l'origine de son appellation « Gros Plant ».

VINIFICATION

Si sa vinification est plutôt classique pour un blanc : pressurage direct, fermentation en cuve à température contrôlée ... c'est son cépage (la folle blanche) et son élevage qui lui donnent toute la typicité.

ÉLEVAGE

Elevage en cuves souterraines sur lies fines pendant plusieurs mois.

CÉPAGE

Folle-Blanche 100%

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez frais. Bouche vive, équilibrée, toute en légèreté. Notes d'agrumes. Vin vif, léger et rafraîchissant au caractère iodé.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les poissons (crus et cuits), les crustacés et les fruits de mer ainsi que les fromages.

