

Sélection parcellaire

Coteaux du Vendômois Gris Lieu-dit Cocagne

AOC Coteaux du Vendômois, Vallée de la Loire et Centre, France



Le Lieu-dit est un ensemble de petites parcelles de vignes singulières. De part son unité territoriale, cadastrale et historique, il constitue un terroir unique... L'alchimie entre son sol, son relief, son orientation, son climat, son cépage, donne naissance à des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée d'une typicité et d'un style exceptionnels. Le respect du terroir allié au savoir-faire de vignerons passionnés permet d'en extraire les meilleurs vins.

PRÉSENTATION

Héritage du passé, le Lieu-dit « Cocagne » possède son histoire qui lui est attachée à jamais. Cocagne, coteau exposé au soleil levant, est situé en bordure du Loir. Les parcelles sont localisées sur la commune de LUNAY. Les vignerons qui mettent ce coteau en valeur vivent au bas de celui-ci, dans un hameau semi troglodytique, percé de dizaines de caves dans le roc. Le cépage Pineau d'Aunis, qui affectionne particulièrement ce terroir de première côte, est issu du prieuré d'Aunis (près de Saumur) au XI^{ème} siècle. Ce cousin du Chenin blanc s'est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XX^{ème} siècle et il constitue de nos jours la particularité de cette Appellation d'Origine Contrôlée. Il s'y exprime magnifiquement et confère aux Gris du Vendômois une typicité tout à fait originale.

SITUATION

Le Lieu-dit « Cocagne », est situé en bordure du Loir sur la commune de Lunay, sur des parcelles classées en premières côtes (terroirs les plus qualitatifs répertoriés dans l'appellation). Situation de coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettant une bonne précocité.

Climat tempéré. Les parcelles sont protégées au nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

TERROIR

Le Lieu-dit « Cocagne » est principalement développé sur un sol composé d'argile (20 %) qui présente en surface une grande quantité de petits silex roses et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

À LA VIGNE

Utilisation de méthodes prophylactiques (ébourgeonnage, effeuillage) afin de favoriser l'aération naturelle des souches et de réguler la charge ; puis, de culture raisonnée afin de permettre une lutte la plus naturelle contre les maladies cryptogamiques.

La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins le 3 octobre.

CÉPAGE

Pineau d'Aunis 100%

SERVICE

Température de service : 10-12°C.



DÉGUSTATION

Robe rose thé, limpide et brillante.

Premier nez très intense sur des notes de fraise. Evolution sur des notes d'agrumes (pamplemousse rose) et d'épices (poivre, piment d'Espelette). Attaque ronde. Bouche ample, riche et équilibrée. Evolution sur des notes de fruits rouges frais (fraise, groseille) et d'épice. Finale ronde et fraîche.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuteries de pays, salade avocat et thon frais poêlé, salade folle, espadon grillé, rouget, grillades de viande blanche.

