

## Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Les Quarts moelleux - 2002



Nous ne pouvions pas vous proposer les blancs de Juchepie sans vous donner un aperçu de ce que peut devenir un moelleux signé Eddy Oosterlinck après une quinzaine d'années en cave, le temps idéal pour qu'il déploie toute sa classe et sa stupéfiante complexité aromatique. C'est chose faite avec ce Coteaux du Layon Faye Les Quarts 2002 à la densité et la classe impressionnantes.

Nous sommes ici au cœur du vignoble de Juchepie, sur des sols peu épais de schistes verts et pourprés, typiques de l'Anjou Noir, mêlés à quelques spilites volcaniques. Le millésime 2002, avec son été plutôt frais et son arrière-saison bien ensoleillée, a permis au chenin d'atteindre une haute maturité tout en conservant un bon niveau d'acidité. Puis, l'humidité des brumes matinales remontant de la rivière a autorisé un parfait développement de la pourriture noble. Le millésime est unanimement reconnu, dans l'appellation, pour la pureté et la qualité des équilibres atteints par le chenin.

Après une sélection minutieuse uniquement composée de grains nobles, il ne restait plus à Eddy Oosterlinck qu'à laisser s'exprimer le fruit et son terroir, avec le moins d'intervention possible : fermentation naturelle et élevage en fûts de plusieurs vins, légère filtration, et surtout, une quinzaine d'années passées à se reposer et se densifier dans les caves du Domaine.

Le résultat aujourd'hui est épatant de maîtrise et d'équilibre entre gras, délicieux arômes rôtis et miellés, expression du sol évoquant tourbe, sous-bois et champignons, légers amers d'une peau d'orange confite et une juste acidité qui relève l'ensemble. Un vin extraordinairement nourrissant et ultra-digeste, qui ne donne qu'une envie, quand on commence à sentir que son interminable finale va bientôt s'éteindre : y retourner !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Domaine de Juchepie - Coteaux-du-Layon Faye Les Quarts moelleux - 2002



### Dégustation et accords

Robe : Vieil or, ambré

Nez : Abricot et mangue rôtis, date, notés tourbées, sous-bois, mousseron, pointe de curry, fleurs capiteuses.

Bouche : Gras et densité en attaque, mais jamais trop opulent. La parfaite acidité vient exciter les papilles, énorme finale sur les fruits rôtis.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figues rôties, cailles aux raisins et foie gras, sandre au beurre blanc. Pâtes fraîches, speck et gorgonzola. Fromage persillé. Sablé à la mangue.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 voire plus

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération de 2 à 3 heures



### Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux du Layon

Millésime : 2002

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique