

## Les Traditionnels

*vinification et élevage en cuve / bouteille ou bib, même cuvée !*

**Sauvignon** : vin blanc sec, fruité, idéal à l'apéritif, avec les fruits de mer ou les salades d'été.

**Chardonnay** : vin blanc sec, léger, frais, idéal à l'apéritif, avec les fruits de mer ou les salades d'été.

**Chenin** : vin blanc sec, fruité/floral, avec une belle fraîcheur, idéal à l'apéritif, avec les fruits de mer ou les salades d'été.

**Rosé de Loire** : vin rosé sec, cépages Grolleau (pour la fraîcheur) et Gamay (pour le fruité).

**Rosé d'Anjou** : vin rosé demi-sec (17g/l de sucres), cépage Grolleau, vin facile à boire, idéal en apéritif, pour les barbecues, les repas dinatoires entre amis, ou avec une salade de fraises.

**Cabernet d'Anjou** : vin rosé demi-sec (26 g/l de sucres), cépage Cabernet Sauvignon, vin fruité et un peu sucré, idéal à l'apéritif.

**Anjou rouge** : cépage Cabernet Franc, vinification 20 jours à 20°C, rouge à partager, facile à boire et qui accompagne autant les viandes rouges que blanches, les entrées et les fromages.

## Les V.S.I.G.

*Vin Sans Indication Géographique*

Qu'il soit **blanc** ou **rouge**, les V.S.I.G. sont à base de cépage Grolleau. Les années où ce cépage est très généreux, nous vinifions ce cépage en V.S.I.G., cela permet d'avoir un vin blanc ou rouge de qualité mais à un prix intéressant, en BIB de 10 Litres.

Jean Louis a essayé de vinifier de cépage en **rouge élevé en Foudre et fût**, disponible uniquement en bouteille. C'est la nouvelle cuvée !

## Le Jus de raisin

*pasteurisé et mis en bouteille par Les Vergers des Tilleuls*

**Jus** : 100% pur jus de raisin, rosé, cépage Grolleau. Ce raisin est délicieux, on prend plaisir à en manger pendant les vendanges, il est frais, fruité et pas trop sucré. On vous le propose en jus tranquille et pétillant pour profiter de ce raisin toute l'année !

## Les Fût de Chêne et Foudre

*élevage en barrique*

**Sauvignon gris** : vin blanc sec, fermentation et élevage en barrique mais pas neuve, pour préserver l'aromatique de ce cépage et pour apporter de la rondeur, idéal à l'apéritif, sur les poissons et viandes blanches cuisinées.

**Chardonnay** : vin blanc sec, fermentation et élevage en barrique neuve pendant 12 mois, vin très rond et gras, notes toastées, idéal pour vos viandes blanches et poissons cuisinés et le fromage.

**Anjou blanc** : vin blanc sec, cépage Chenin, fermentation et élevage en petit foudre de 1500 litres pendant 12 mois, vin à la fois frais (par l'acidité du Chenin) et rond (par le foudre), il vous accompagnera de l'apéritif jusqu'aux fromages.

**Anjou rouge** : cépage Cabernet Franc, 40 jours de cuvaison à 20°C, puis 12 mois d'élevage en barrique pas neuve, qui ont déjà accueilli des vins. Un vin passe-partout qui plaira à tout le monde, et qui pourra accorder de nombreux plats et fromages. Pour ceux qui ont une bonne cave et de la patience, vous pourrez garder ce vin au moins 10 ans.

**Anjou Villages** : cépage Cabernet Franc, 40 jours de cuvaison à 20°C, puis 12 mois d'élevage en barrique neuve. Ce rouge sera plus puissant mais avec des tanins arrondis par le fût neuf, qui apportera aussi une petite touche de sucrosité. Pour ceux qui ont une bonne cave et de la patience, vous pourrez garder ce vin 10 à 15 ans.

**Coteaux du Layon** : vin blanc liquoreux, cépage Chenin, les raisins sont récoltés manuellement par tris successifs, c'est à dire que l'on passe plusieurs fois dans la parcelle pour ne ramasser que les raisins surmûris ou rôtis par la pourriture noble. Le jus est filtré puis fermenté et élevé en barrique, pour plus de finesse et de rondeur. Son taux de sucres résiduels varie en fonction des millésimes, mais la moyenne se situe entre 100 et 120 g/l. A déguster à l'apéritif, avec le foie gras, ou pour les plus curieux avec un fromage persillé.

## Les Bulles

*élaborées par la Maison Langlois-Chateau*

**Crémant blanc** : crémant blanc brut, cépages Chenin, Cabernet Sauvignon, Chardonnay et Grolleau.

**Crémant rosé** : crémant rosé brut, cépages Cabernet Franc et Grolleau.

## Les Amusements du Patron

*les idées (folles ?) de Jean Louis !*

**Anjou blanc demi-sec** : vin blanc demi-sec, cépage Chenin, fermenté et élevé en barrique, et qui titre 15% vol. Ne soyez pas impressionné par l'alcool, vous ne le sentirez presque pas, Jean Louis gère bien les équilibres, les 24 g/l de sucres résiduels en font parti. Idéal pour ceux qui ont envie d'une bonne bouteille d'un vin un peu sucré mais pour qui les liquoreux, c'est trop !

**Chardonnay Muscaté** : vin blanc sec, clone de Chardonnay qui fait des arômes de Muscat, fermenté et élevé en petit foudre de 1500 litres pendant 12 mois, pour que le boisé ne soit pas trop marqué mais pour apporter un peu de rondeur et de finesse, idéal en apéritif ou sur des plats épicés (curry, tajine, ...).

**Rosé Gastronomique** : vin rosé sec, cépage Cabernet Sauvignon, fermentation et élevage en barrique pendant 10 mois. Jean Louis a voulu cassé les codes du rosé que l'on boit traditionnellement l'été sous la tonnelle, en faisant un rosé puissant comme les blancs et les rouges, qui accompagnera les repas, par exemple un rôti de veau ou un fromage à pâte cuite.

**Le Foudre** : cépage Cabernet Franc avec exceptionnellement un peu de Cabernet Sauvignon, 60 jours de cuvaison à 20°C. Le foudre, celui qui trône majestueusement dans la cuverie, a été acheté en 2018, car c'était LE millésime extraordinaire ! On en a profité pour faire beaucoup de rouges, et essayer de faire un élevage en foudre. Il fait 3000 litres, cuvée 100% foudre neuf, 30 mois d'élevage. Résultat plus que satisfaisant, c'est un vin merveilleux que vous pourrez garder 10 à 15 ans pour les plus patients, où déguster maintenant pour les plus gourmands.

**Cabernet liquoreux** : vin rosé liquoreux, oui oui vous n'en verrez pas beaucoup ! Erreur ou amusement ? Ça a commencé avec l'un, et ça a fini par l'autre !

Tout a commencé une année où il a fait chaud (2003 ou 2005 ?), où Jean Louis a un peu tardé avant de récolter à la main les petits bouts de parcelles où la machine à vendanger ne passe pas. Quelle surprise de voir le Cabernet surmûri, qui était sucré presque comme un Coteaux du Layon ! Que faire ?

Une barrique qui traîne, et hop on essaie de fermenter ce drôle de jus dedans, comme le Coteaux du Layon. Au final, une belle surprise, tout le monde a adoré ce vin ! Aujourd'hui, c'est un amusement d'en faire, mais toutes les années ne s'y prêtent pas...