



APPELLATION COTEAU DU VENDÔMOIS CONTRÔLÉE

Cave du Vendômois – 41100 Villiers sur Loir - France

---

## **Le Cocagne**

### **« Le Pineau d’Aunis des premières côtes »**

Cocagne, coteau exposé au soleil levant, est situé au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un micro climat si propice à la culture de la vigne.

Des chemins lovés au creux des vallées sèches entaillant profondément le coteau amènent à ce lieu. Ils sont ombragés et verdoyants et leur fraîcheur contraste avec l’enseillement du coteau viticole. Les parcelles sont localisées sur la commune de LUNAY. Les vigneronns 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<sup>ème</sup> siècle. Ce cousin du Chenin Blanc s’est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XX<sup>ème</sup> 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.

#### **TERROIR ET EXPOSITION**

**SITUATION DANS LE PAYSAGE :** parcelles classées en premières côtes (la plus qualitative des 5 terroirs répertoriés dans l’appellation), situation de coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettant une bonne précocité. Les parcelles sont protégées du Nord et bénéficie grâce au Loir à un microclimat propice.

**POTENTIEL PÉDO-CLIMATIQUE :** le sol, composé d’argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex rose et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

**CÉPAGE :** 100 % Pineau d’Aunis.

**SURFACE :** 4 ha. **VOLUME :** 16 000 bt

**VINIFICATION** : pressurage pneumatique léger.

Débourbage statique du moût 24 h.

Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées. Le « *Lieu-Dit Cocagne* » a été élevé sur lies fines plusieurs mois.

**DÉGUSTATION** : robe rose saumon, profonde et lumineuse, aux reflets dorés.

Nez : offre une grande complexité aromatique, entre une dominante fruitée (groseille, pamplemousse rose), un côté épicé, pour finir sur une belle note minérale (silex) et de poivre blanc.

Bouche ronde, ample, fraîche et très expressive, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, et la vivacité acidulée par le silex, dans un ensemble d'une grande complexité, élégant et fin. La sensation du fruitée en bouche est maintenue par la présence d'arômes de fraises et d'ananas rôti, avec une pointe de carvi et une finale poivrée et de zestes d'oranges confites très croquante.

**ALLIANCES METS-VINS** : sauté de porc au curry doux, sushis, salade d'avocat avec pamplemousse et crevettes, espadon grillé, veau de mer, poêlée de saint jaques et son fondue de poireaux, aspic de fruits rouges