



PIQUE-NIQUE DES SOMMELIERS DU VAL DE LOIRE

Mozé-sur-Louet, lundi 25 juin 2019

Le traditionnel rendez-vous estival des Sommeliers du Val de Loire s'est tenu au Domaine Richou. Bonne humeur, convivialité et partage dans la plus grande simplicité !

C'est un événement annuel à ne pas manquer pour les membres de l'association régionale. Le traditionnel pique-nique est un moment très apprécié par tous et permet, non seulement une approche conviviale du vin, mais aussi de rencontrer de nouveaux membres invités.

À cette occasion, le Président David Fontaine a souhaité la bienvenue à Christian Bigot initialement inscrit aux Sommeliers d'Auvergne.

Lors de la première partie de la journée, Didier Richou, l'un des deux frères vignerons, nous a présenté le domaine familial (3^{ème} génération) et ses vins.

Le vignoble de l'Anjou noir, classé en AOC Coteaux de l'Aubance et Anjou Village Brissac représente 32 ha en bio. Il s'épanouit sur différents sols du massif armoricain dont des schistes ardoisiers et volcaniques. Il nous précise avec passion les différents paramètres du terroir avec une attention particulière à la typographie et aux roches que l'on peut rencontrer dans les vignes comme les rhyolites (roche volcanique), spilites (roches magmatiques) ou quartz.

Anjou blanc 2018 « Chauvigné »

Belle attaque et de jolies notes de fruits exotiques – Claude Cuillerier

Anjou blanc 2016 « Les Rogeries »

Exotique et miellé avec une bouche droite et salivante – Benjamin Milloux

Savennières 2016 « La Bigottière »

Minéralité des schistes et notes d'ananas – Christian Bigot

Anjou Gamay 2017 « Les Châteliers »

Un vrai vin de canon – Christian Péchoutre

Anjou Gamay 2017 « Le champ de la pierre »

Notes de fraise écrasée, idéal pour une viande grillée

Anjou 2017 « Les 4 chemins »

Les fruits rouges et les épices.

Anjou Village Brissac 2017

Belle structure avec un bon potentiel de garde – Simon Pietrzak & Antonin Hugot

UDSF – Val de Loire

Président : David Fontaine
21 rue Aliénor d'Aquitaine, 37100 La-Ville-aux-Dames

Communication : Benjamin Milloux
Contact : udsf.vdl@gmail.com



Coteaux de l'Aubance 2016 « La sélection »

Délicates notes de botrytis, désaltérant et digeste – David Fontaine

Coteaux de l'Aubance 2015 « Les Violettes »

Une infusion d'ananas idéal avec un sabayon – Claudie Barrat

Coteaux de l'Aubance 2003 « Les 3 demoiselles »

Coing confit et notes épicées en fin de bouche – Stéphane Morand

Solera 2003

Issu de la cuvée « lesRrogeries » non complètement fermenté et ouillé depuis avec les millésimes suivants.

Après cette belle dégustation et une balade dans les vignes, les Sommeliers du Val de Loire ont observé une minute de silence en l'honneur Corinne GAUDRON et Jean Michel MONTAGU, décédés récemment.

Corinne avait travaillé au Château de Marçay avec David Fontaine. Jean Michel avait officié dans plusieurs établissements étoilés notamment à Paris.

Les Sommeliers du Val de Loire saluent leur dévouement, leur passion et leur partage.

Enfin, pour la seconde partie de la journée, tout le monde a partagé un pique-nique aux couleurs des terroirs ligériens avant de se livrer à des parties acharnées de pétanque et de belotte.

Domaine Richou

49610 Mozé-sur-Louet

02 41 78 72 13

www.domainerichou.fr

L'actualité des Sommeliers du Val de Loire sur Facebook :

<https://goo.gl/8rbnkg>

UDSF – Val de Loire

Président : David Fontaine

21 rue Aliénor d'Aquitaine, 37100 La-Ville-aux-Dames

Communication : Benjamin Milloux

Contact : udsf.vdl@gmail.com