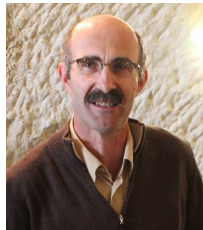




Domaine des Rochelles, Jean-Yves Lebreton Anjou Villages Brissac, Coteaux de l'Aubance, Anjou

« *Habitué aux étoiles et aux coups de cœur, le domaine des Rochelles voit trois de ses cuvées sélectionnées, et chacune d'elles auréolée de deux étoiles.* »

Le Guide Hachette des vins 2013



Portrait du vigneron

La famille Lebreton exploite ce domaine depuis le 19^{ème} siècle.

Il est aujourd'hui dirigé par

Jean-Yves Lebreton, la 4^{ème} génération, avec son épouse Anita. Ils ont tous deux été

rejoints dans les années 2000 par leur fils **Jean-Hubert**.

Jean-Yves Lebreton est un infatigable militant de la cause des rouges sur schistes depuis plusieurs années, avec une originalité de taille : la mise en avant du cépage Cabernet Sauvignon (plus de 30% de ses 36 ha de rouge). C'est une spécificité du secteur de Brissac !

Dans la vigne...

Travail du sol et **protection phytosanitaire**, dans le but de se rapprocher d'une **culture biologique**.

Terroir :

Sol schisteux. Terroir idéal pour les chenins vinifiés en blanc sec ou en liquoreux, apportant minéralité et équilibre.

Anjou Villages Brissac « La Croix de Mission » :

La présence de cailloux en surface et d'un mélange de graviers, de schistes et de terre en profondeur apporte une maturité rare et équilibrée (ni végétal, ni trop tannique) au Cabernet Sauvignon. Ce dernier étant un cépage qui reste peu implanté dans le Val de Loire ne s'adapte qu'à des terroirs bien spécifiques.

Culture : - Désherbage mécanique.

- **Maîtrise des rendements**

- **Vendanges manuelles** pour l'ensemble des cuvées, à l'exception de l'Anjou Villages Brissac « Breton ».

Dans la cave...

- Réception des vendanges dans un conquet vibrant pour **éviter la trituration des baies**.

- Tri de la vendange

- Egrappage sur une table de trie vibrante qui permet d'enlever les petits bouts de rafles et les queues de feuilles restantes.

- **Cuverie maîtrisée** en température c'est-à-dire refroidir et réchauffer chaque cuve indépendamment, ce qui est très important pour le bon déroulement des fermentations alcoolique, malolactique et la conservation des vins.

Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2013 - 2 BD

« Mené par Jean-Yves Lebreton et son fils Jean-Hubert, ce domaine possède des terroirs de schistes altérés dont sont issues La-Croix-de-Mission, élevé en cuve, et Les-Millerits, élevés sous bois. Le cabernet-sauvignon s'y trouve à son aise et y parvient régulièrement à bonne maturité. Les Coteaux-de-l'Aubance sont excellents et les blancs secs en progrès. »

Anjou-Village Brissac Croix de Mission 2010 : 15,5/20

Coteaux De l'Aubance 2010 : 15,5/20

Coteaux de l'Aubance Ambre de Roches 2010 : 15,5/20

Les cuvées du domaine...

Anjou Villages Brissac La Croix de Mission -

Ampleur et Onctuosité

- **90 % Cabernet Sauvignon** et **10 % Cabernet Franc**

- Parcelles exposées sud sur **schistes gréseux** ocre rouille de l'ordovicien

- Vignes âgées d'environ 25 ans.

- **Tri de la vendange** à la cave, vinification et élevage en cuve pendant un an

Dégustation par Didier Coutanceau :

« *Très belle robe grenat ample. Nez généreux, engageant, plus complexe associant des fruits noirs et rouges plus confits sur fond fumé délicatement réglissé.*

La bouche onctueuse, volumineuse, voluptueuse affirme une généreuse ampleur aromatique bien équilibrée par une structure racée et dynamique.

Superbe finale expressive, tonique, envoûtante ! »

Accords mets et vins :

Viandes grillées, petits gibiers, fromages,...



Coteaux de l'Aubance - Richesse et Minéralité

- Terroir **argilo schisteux et graviers sur schistes** bleus, 100 % chenin

- Vignes âgées d'environ 35 ans.

- **Vendanges manuelles en 4 passages**, grappes 100% botrytisées

- Vinification et élevage en **barriques** de 400 L pendant 12 mois (1/3 fût neuf et 2/3 fût d'un vin). **Bâtonnage** toutes les 2 semaines

Dégustation par Didier Coutanceau :

« *Nez complexe de fruits confits (abricot, coing) de floral suave tannins d'agrumes de tabac et épices douces. Bouche onctueuse, délicieusement généreuse, superbe présence aromatique. Très belle harmonie entre volume et minéralité, velouté et vigueur.*

Très beaux reflets de ses terroirs. » Potentiel de garde 2 à 20 ans.

Accords mets et vins :

Accompagne à merveille foies gras et poissons en sauce crévés (sandre, brochet)



Les autres cuvées...

Anjou Village Brissac Les Millerits, Anjou Blanc Roches des Rochelles.

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2013

Coup de cœur et 2* - La Croix de Mission 2010

« Habitué aux étoiles et aux coups de cœur, le domaine des Rochelles voit trois de ses cuvées sélectionnées, et chacune d'elles auréolée de deux étoiles. Cette croix de mission, qui décroche le seul coup de cœur de l'appellation, est une des valeurs sûres en anjou-village-brissac. Elle se présente dans une seyante robe grenat foncé aux reflets violets et dévoile d'intenses parfums de fruits rouges et noirs (framboise, cassis, mûre) et d'épices (muscade, réglisse). La bouche, superbe, dans un même registre aromatique, se montre suave et harmonieuse. Un vin prometteur qui s'accordera parfaitement d'ici trois à quatre ans sur du gibier, un rôti de chevreuil sauce grand veneur par exemple. « Une vraie gourmandise », confirme le jury. Même note pour la cuvée Breton 2010 qui a frôlé le coup de cœur. Les dégustateurs ont aimé son nez gourmand et fruité, et sa bouche ample, équilibrée et élégante, mais aux tanins encore un peu trop présents. Deux étoiles également pour la cuvée Les Millerits 2010, un vin souple et rond, porté par de jolies sensations fruitées. »

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com
www.bouquetdeloire.com