

L'histoire du Domaine



CHÂTEAU DE LA PICHONNIÈRE

Le Château de La Pichonnière est né de la volonté, du travail et de la passion d'un homme qui, après avoir géré le domaine d'un autre, a eu envie de créer sa propre aventure.

Très ensoleillé et en face du château de Brissac-Quincé, le vignoble de Robert de Lamotte dispose de vieilles vignes cultivées traditionnellement.

Nous avons le plaisir de vous faire découvrir ses premiers millésimes qui nous ont déjà conquis tant ils correspondent à notre manière d'apprécier le vin dans le plus grand respect des traditions et du terroir.



Caractéristiques du domaine

L'histoire:

"Après une dizaine d'années passées comme gérant d'un domaine viticole d'une quarantaine d'hectares, nous avons choisi de nous installer. Voici un an et demi que ce rêve est réalisé. Pour nos deux premiers millésimes la nature nous a gâtés avec ce qu'il fallait de soleil et de pluie pour obtenir une belle maturité. L'exploitation créée en 2009, à proximité de Brissac Quincé dans le Maine et Loire exploite un peu plus de 14 ha en appellation Coteaux de l'Aubance, Anjou Villages Brissac et Anjou. Les vins comme les vins effervescents sont vinifiés, élaborés et manipulés à la propriété." **Robert de Lamotte**



Caractéristiques :

Le vignoble est planté en cabernet franc et cabernet sauvignon sur un sol argilo-schisteux, ce qui donne des vins aux teintes rubis et aux arômes de violette et de petits fruits rouges pour les Anjou rouge, des vins aux teintes grenat, aux arômes de sous bois et de petits fruits noirs pour les Anjou Villages Brissac.

Pour les vins blanc le cépage est le Chenin qui, planté sur des sols en coteaux schisteux avec une épaisseur plus ou moins grande d'argile et de grès, permet d'obtenir des Anjou Blanc sec à la large palette aromatique, à la robe d'un jaune or soutenu, avec un nez concentré de miel, d'abricot et d'arômes floraux. La bouche est fine avec du gras et une bonne longueur en final.

Le Coteaux de l'Aubance avec sa belle robe intense, de couleur jaune or aux reflets verts, évolue sur le vieil or aux reflets ambrés. Nez subtil, aromatique, exotique. Ces vins blancs tendres à moelleux sont souples, aériens et subtils. L'équilibre est rond en attaque et assez vif en finale.

La douceur Angevine, comme le disait Joachim du BELLAY, offre un climat entre équilibre d'eau et de chaleur avec des automnes qui permettent d'atteindre la maturité et la sur-maturité recherchée.



Château de La Pichonnière Blanc

Le cépage utilisé pour ce blanc sec du Château de la Pichonnière est le Chenin. Planté sur des sols en coteaux schisteux avec une épaisseur plus ou moins grande d'argile et de grès, il permet d'obtenir un Blanc sec à large palette aromatique et avec un excellent potentiel de garde.

Le vin - Dégustation

Oeil: Robe jaune or soutenue.

Nez: fin et complexe développe des arômes concentrés de miel, d'abricot et de fleurs.

Bouche : l'attaque est franche, souple, puissante et équilibrée. Elle est fine avec du gras et une belle longueur.



Carte d'identité

Millésime : 2010
Appellation : Anjou
Cépage : 100% Chenin
Garde : 4 à 5 ans
Température de service : 8-10 °

Les accords gourmands

Il accompagnera avec brio poissons (grillés ou crévés), coquillages (huîtres), crustacés et viandes blanches.

Château de La Pichonnière Rouge

Le vignoble est planté en cabernet franc et cabernet-sauvignon sur un sol argilo-schisteux, ce qui donne un vin aux teintes rubis, aux arômes de violette et de petits fruits rouges.

Le vin - Dégustation

Oeil: Robe soutenue d'un rubis profond.

Nez: arômes de violette et de petits fruits rouges.

Bouche : l'attaque est franche, souple, puissante et équilibrée. On retrouve les arômes de fruits rouges: cassis et framboise.



Carte d'identité

Millésime : 2009
Appellation : Anjou
Cépage : cabernet franc et cabernet-sauvignon
Garde : 4 à 5 ans
Température de service : 12 °

Les accords gourmands

Idéal avec vos charcuteries, repas de viande blanche ou rouge et certains fromages.

Château de La Pichonnière Villages Brissac

Prune, cassis, myrtille... une myriade de petites baies acidulées à peaux épaisses donnent à ce vin son tempérament, qui malgré sa légèreté s'affirme par des tanins bien présents.

Le vin - Dégustation

Oeil: Robe intense, grenat, cerise bien mûre.

Nez: une belle expression aromatique de sous-bois et de petits fruits noirs.

Bouche : plus structurée que les vins précédents, aux arômes de petits fruits rouges et noirs. L'attaque est volumineuse avec un bon charnu. La structure est puissante avec des tanins très enrobés. Un vin de garde typique de son terroir.



Carte d'identité

Millésime : 2009
Appellation : Anjou Villages Brissac
Cépage : cabernet franc et cabernet-sauvignon
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 15-17 °

Les accords gourmands

Il s'appréciera idéalement avec des viandes rouges très goûteuses, gibiers à poil et à plumes.