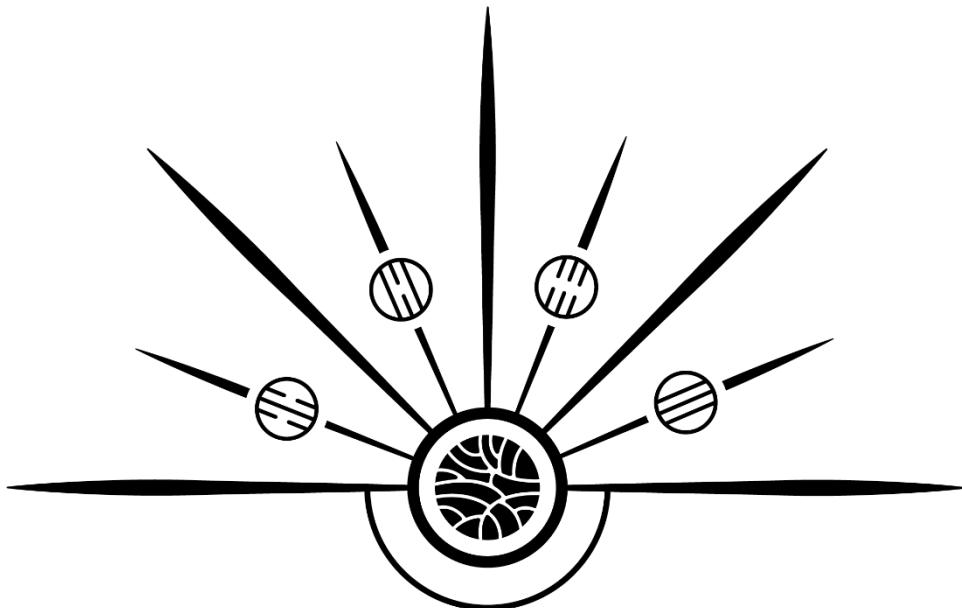


Verticale de Coteaux de l'Aubance

De 1980 à nos jours

Dégustation du 7 novembre 2024



D O M A I N E D U

Matin Calme

V I N S D E T E R R O I R S E N A N J O U



ANNE-LAURA AULON & VICTOR ROBION

Vignerons

1. Présentation de l'appellation

L'AOC Coteaux de l'Aubance produit des vins blancs moelleux, issus du cépage Chenin blanc, cultivé sur des sols schisteux et calcaires. Ces vins se distinguent par leurs arômes de fruits confits et de miel, et une belle fraîcheur.

Le vignoble s'étend sur 10 communes de part et d'autre de la rivière Aubance sur 200 hectares. La localisation du vignoble du bassin minier de Trélazé, accentue l'expression minérale à la dégustation, grâce aux veines ardoisières traversant la Loire et présente sur les Coteaux de l'Aubance.

Cette zone résulte du travail d'érosion de la Loire et de son affluent l'Aubance, formant de nombreux petits coteaux, d'expositions variées, sur sols schisteux peu profonds. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.

2. Origine et histoire

C'est à la fin du 19^{ème} siècle que naît le vignoble des Coteaux de l'Aubance. Les trois-quarts du vignoble angevin sont détruites. A cause de la crise phylloxérique. Les vignerons de la région de l'Aubance recherchent alors des parcelles indemnes pour y planter leur chenin blanc.

16 ^{ème} siècle	L'origine Quelques propriétés emblématiques du vignoble des « Coteaux de l'Aubance » ont une histoire très ancienne qui remonte à la fin du 16 ^{ème} siècle.
Fin du 19 ^{ème} siècle	La crise phylloxérique L'identité propre du vignoble apparaît à la fin du 19 ^{ème} siècle, juste après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin. Les vignerons voisins de la région du Layon cherchent des parcelles indemnes à l'écart de leur vignoble et plantent le cépage traditionnel Chenin.
1922	Première mention Le nom « Coteaux de l'Aubance » est mentionné pour la première fois sur une déclaration de récolte.
1925	Fondation du « Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance » Les statuts de ce syndicat précisent que le but est de faire connaître par le monde entier les vins réputés de son terroir et cependant ignorés au loin.
20 ^{ème} siècle	Le développement La proximité de la ville d'Angers joue un rôle important dans le développement du vignoble, la région de l'Aubance devenant la source d'approvisionnement de tous les détaillants de boisson des communes environnantes. Si, historiquement, les raisins récoltés à maturité sont vinifiés en vins secs ou demi-secs, les pratiques voisines de la région du Layon, visant à récolter à surmaturité et par tries successives une vendange concentrée pour obtenir un vin moelleux, sont rapidement adoptées.

1950	<p>Reconnaissance de l'AOC</p> <p>L'Appellation d'Origine Contrôlée « Coteaux de l'Aubance » est ainsi reconnue par décret du 18 février 1950, pour un vin blanc issu de raisins récoltés à surmaturité par tries successives</p>
------	---

3. Sol et climat

Les sols, développés sur le substrat schisteux ou schisto-gréseux du Massif Armoricain qui constitue un plateau s'inclinant en pente douce vers la Loire, sont le plus souvent peu profonds, avec un bon comportement thermique, et caractérisé par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux.

Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les sols et même confectionner des éléments de mobiliers tels que des éviers, des tables, des escaliers affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble.

4. Méthodes culturales et contraintes techniques

Rendement	35 hl/ha
Densité de plantation	4000 pieds /ha minimum
Taille	mixte avec un maximum de 12 yeux francs par pied
Récolte	Manuelle par tries successives
Maturité	Raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble)
Richesse en sucres des raisins	Richesse en sucre supérieure à 238 grammes par litre de moût
Richesse en sucres des vins	Teneur en sucres supérieures ou égale à 34 grammes par litre

5. Terroirs et vins

Les sols de schistes de l'Anjou noir, grès et argile confèrent une minéralité unique et permettent une bonne rétention d'eau, favorisant une maturation lente des raisins. Le climat océanique tempéré, influencé par la Loire et ses affluents, crée des conditions idéales pour le développement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*), essentielle pour la concentration des sucres et des arômes.

Cette combinaison unique de sols, climat et topographie donne aux vins une complexité aromatique et une acidité équilibrée, caractéristique des grands moelleux de l'Anjou.

6. Présentation du domaine

Les vignerons

- Anne-Laura et Victor forment un couple de jeunes vignerons, installés en 2022 en Anjou. Ils se sont rencontrés sur les bancs de l'école, à Dijon, lors de leur licence Sciences de la Vigne et du Vin.
- Victor, originaire du sud des Deux-Sèvres, baigne depuis son enfance dans le milieu agricole, avec un papa agriculteur céréalier et une maman dans la direction de l'enseignement agricole. Il s'oriente vers la viticulture avec un BTS Viticulture-Œnologie à Bordeaux, et continuera après sa licence en Master Vigne, Vin et Terroir dans la même université bourguignonne.
- Anne-Laura, jurassienne, a commencé ses études autour de la chimie et de la biologie, en lien avec le milieu médical de ses parents. Passionnée par le vin, elle décide après sa licence de poursuivre avec un Diplôme National d'Oenologie à Dijon.



Une fois diplômés, ils partent travailler à l'étranger pour découvrir les vignobles néo-zélandais et sud-africains. A leur retour en France, ils choisissent la région de Sancerre pour mettre en pratique leurs connaissances et acquérir de nouvelles expériences durant cinq années. C'est à ce moment-là qu'ils découvrent la richesse de la Loire et de ses terroirs.

Depuis leur rencontre, dans un coin de leur tête, trottait déjà l'idée de s'installer. Tombés amoureux du Val de Loire, ils choisissent la région de l'Anjou pour son cépage emblématique : le Chenin.

Le domaine

- Situé à **15 min au sud d'Angers**, le Domaine du Matin Calme s'étend sur **16,50 ha de vignes**, répartis sur quatre terroirs bien distincts :



- Des **anciennes alluvions de la Loire**, composées de sables et de galets
- Des **schistes ardoisiers** et des **schistes gréseux**, typiques de l'Anjou Noir
- Des **rhyolites et phanites**, roches magmatiques riche en silice

- Ces terroirs se répartissent sur les communes de Juigné sur Loire et Mozé sur Louet, où leur cœur de gamme se décline autour du Chenin, sur les appellations **Anjou blanc**, **Coteaux de l'Aubance** et **Crémant de Loire**. Avec les autres cépages ligériens, tels que le **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon**, **Grolleau Noir** et **Gamay**, ils proposent les appellations **Rosé de Loire**, **Anjou Rouge** et **Anjou Villages Brissac**.

Hors des sentiers battus, ils produisent deux **Vins de France**, pour mettre en avant deux cépages : le **Sauvignon Blanc et le Grolleau Noir**.

- ❖ Dans un engagement environnemental et qualitatif, c'est tout naturellement qu'ils portent le domaine dans une **conversion en agriculture biologique**.
- ❖ Le nom « Domaine du Matin Calme » s'inspire de ces moments de sérénité et d'harmonie avec la nature au levé du soleil, ou la rosée matinale embrasse la flore et la faune sauvage dans nos parcelles de vigne. Ce nom est aussi lié à un pays qui nous est cher : **la Corée du Sud, surnommé « le pays du Matin Calme »**.



7 - Les vins présents à la dégustation

Coteaux de l'Aubance 2023

Coteaux de l'Aubance 2019

Coteaux de l'Aubance 2010

Coteaux de l'Aubance 2005

Coteaux de l'Aubance 1997

Coteaux de l'Aubance 1980