

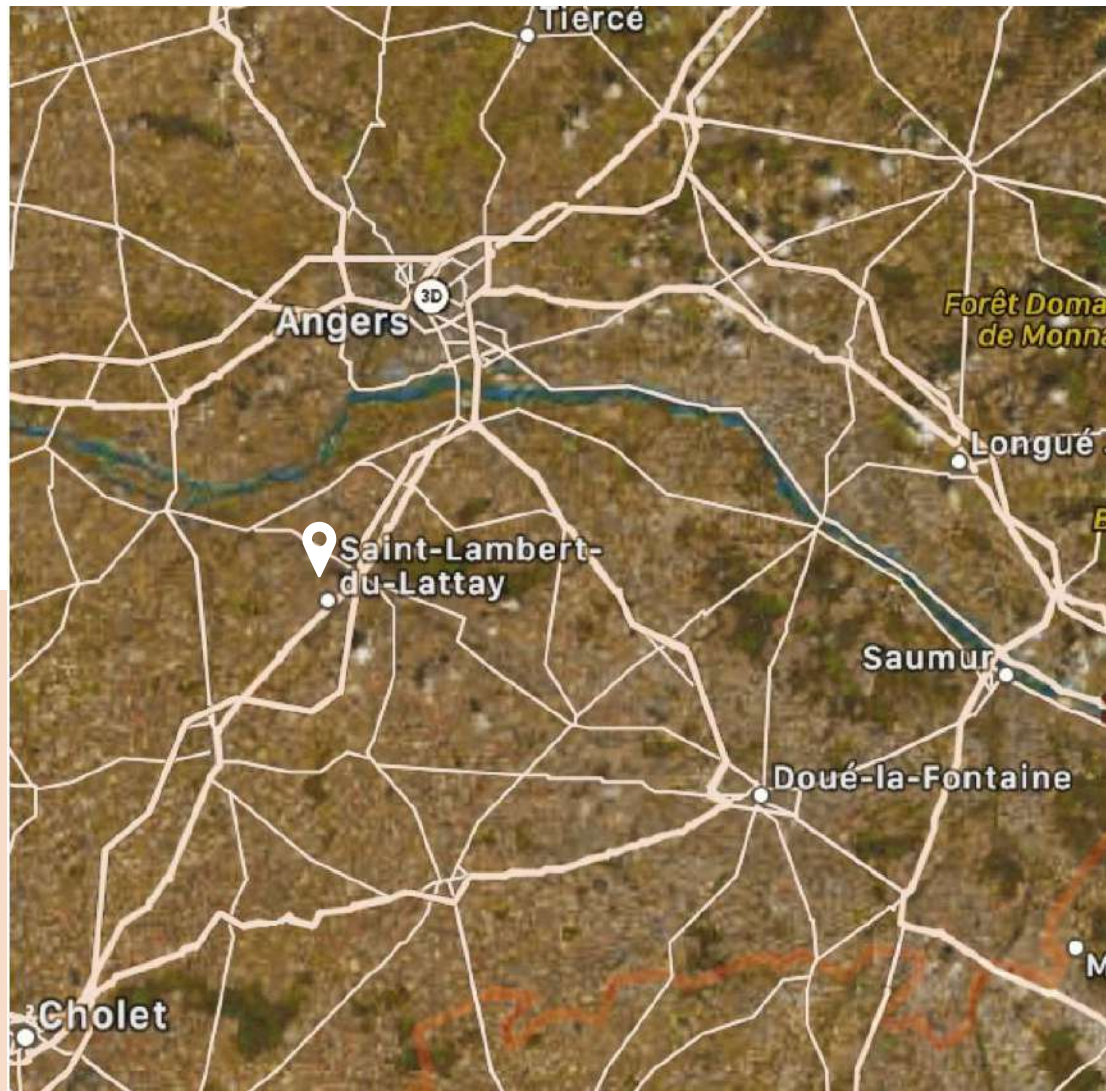


# Le Fief Noir

Pour l'amour du Schiste

Soutenez des producteurs français engagés

# Anjouant sur les chiffres



Le vignoble d'Anjou-Saumur s'étend sur 21 400 hectares. Cependant, le vignoble d'Anjou, réparti sur 19 appellations, n'est pas à confondre avec l'AOP Anjou, qui représente 2 500 hectares (qui n'est ni à confondre avec l'AOC L'Anjou-Villages qui en représente 165 hectares). Facile.

# Pourquoi « Fief Noir » ?

A l'Est, le Saumurois comporte des sols composés de roches sédimentaires de calcaires et craie de tuffeau, leur couleur claire a donné son nom à la région, *l'Anjou blanc*.

A l'Ouest entre Angers et Ancenis, les sols d'origine primaire sont composés de roches métamorphiques et de schistes, vous nous voyez venir... Leur couleur sombre a donné son nom à la région, *l'Anjou noir* et le domaine en est au cœur !





# Alexis & Dominique

Ces 2 ingénieurs se sont rencontrés sur l'île de beauté, à la production d'un important domaine corse.

Leur envie d'entreprendre, portée par une évidente synergie leur a fait poser leurs valises en Anjou en 2013 !

Fans de Chenin et touchés par les minéralités de cette région singulière, ils ont à cœur de sublimer les cépages locaux. Ils conduisent aujourd'hui 28 hectares en bio et déclinent leur gamme en fonction des vinifications !



# Une vie de Chenin

Saviez-vous que le Chenin ne représente que 1,16% de l'encépagement français ? Si !

Connu pour ses superbes appellations, dont les Coteaux du Layon, et caractérisé par des notes d'abricot, tilleul, fleur d'acacia et bien sûr de miel, le Chenin exprime des arômes de mangue, d'ananas ou de litchi lorsque le *botrytis* se développe.

Quant aux fameux Coteaux-du-Layon, ils s'articulent sur 4 niveaux hiérarchiques :

Coteaux-du-Layon

Coteaux-du-Layon Villages

Coteaux-du-Layon 1er Cru Chaume

Quarts-de-Chaume Grand Cru

# Un paquet de Schiste

Les sols les plus anciens de l'Anjou noir se composent de schiste, gneiss et granite. Des terres acides et très cristallines.



Le schiste est une roche à grains fins, composée principalement de flocons d'argile et de minuscules fragments d'autres minéraux, le tout feuilleté par la compression de l'argile au cœur de l'écorce terrestre.

Grâce à son aspect feuilleté, fissuré, les racines y pénètrent en profondeur ce qui permet d'augmenter l'échange avec les minéraux.

# Leurs 3 cuvées emblématiques

Alexis & Dominique apprécient les vinifications en amphores, qui conservent la pureté aromatique !



## L'ÉCHAPPÉE

Chenin en cuve ultra frais, tendu et dynamique.

Une descente en contre la montre, des poursuivants motivés pour contenter un peloton d'amis



## BONNES BLANCHES

Magnifique Chenin issu du lieu-dit éponyme, élevé intégralement en amphore.

Généreux et cristallin, un grand vin de Loire !



## REVOLUTION

Pineau d'Aunis vinifié en amphore durant 8 mois.

Histoire de faire le tour des arômes du cépage, sans tourner en rond.



**« Nous avons rapidement compris à quel point la région valait le coup. Le terroir nous a surpris. Ici, le Chenin représente un potentiel inestimable »**

**Alexis Soulas & Dominique Sirot**





VIF

Agence de distribution  
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt  
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif\_agencedevins