



Domaine Matignon, Yves et Hélène Matignon Anjou rouge, Anjou Villages, Coteaux du Layon, Cabernet d'anjou, Rosé de Loire, Saumur Brut

« La douceur angevine par excellence : des Coteaux du Layon pour les moments festifs, des vins rouges d'Anjou pour la gourmandise et des vins rosés à déguster sous la tonnelle... »



Portrait du vigneron

Cela fait 3 générations que la passion de la vigne anime la famille.

Le Domaine Matignon a commencé à asseoir son nom

à partir des années 1990 grâce à diverses récompenses.

Aujourd'hui, après un grand-père, deux oncles et un père vigneron, **Yves et Hélène Matignon**, frère et sœur, perpétuent les traditions familiales avec dynamisme et passion pour ce métier.

Dans la vigne...

- Pour approfondir la connaissance des sols, une étude de terroirs a été menée, il y a quelques années déjà. Celle-ci a permis un travail de fond sur le soin apporté dans les vignes.

- **Sol : schistes, argiles calcaires et quelques marnes** dont sont extraits des raisins à fort potentiel, pour les cuvées les plus concentrées.

- Conduite en **lutte raisonnée** et entretien de la vigne avec un soin tout particulier, tel le travail du sol.

Dans la cave...

- **Vinification très soignée**, alliant tradition et modernité.

- Décuvage manuel pour les rouges avec un élevage tout en douceur en cuve.

- Filtration tangentielle sur toutes les cuvées, leur conservant ainsi leurs propriétés aromatiques, dans le respect du vin.

Revue de presse

2* **Le Guide Hachette des vins 2013**

Anjou rouge Sur le Fruit 2011

« L'étiquette «Sur le fruit» annonce les intentions des auteurs, Yves et Hélène Matignon, frère et sœur pour l'état civil et ... pour les efforts qu'ils déploient en faveur de la vigne. Du cabernet franc enraciné sur les schistes ils ont su extraire le meilleur, ce qui n'a pas échappé aux dégustateurs qui ont noté la parfaite adéquation entre le terroir et le vin. Un bouquet intense de fruits rouges (framboise) agrémentés de notes épicées, une bouche ronde et fraîche, aux tanins soyeux: il n'en fallait pas plus pour séduire le jury. »

Les cuvées du domaine...

Cabernet d'Anjou Gourmandise



Assemblage **Cabernet Franc (50%)** et **Cabernet Sauvignon (50%)**

80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant ont macéré pendant 12 heures.

Sucres résiduels: 28 g/l (**vin demi-sec**)

Terroir: Altérité de schistes.

Dégustation:

Vin demi-sec, rond et suave, fruité en bouche et d'une grande finesse.

Belle vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.

Accord mets et vins:

A déguster frais (8 à 10°) à toute heure.

Accompagne merveilleusement la charcuterie, la cuisine épicée ou sucrée/salée.

C'est un vin de soif et d'amitié par excellence.

Coteaux du Layon Clair de Lune Coteaux du Layon Haute Pièce



100 % Chenin

Sucres résiduels: Environ 90 g/l (vin moelleux) selon les millésimes.

Terroir: Caillouteux à dominante schisteuse.

Liquoreux récoltés manuellement par tries successives et qui possèdent un extraordinaire potentiel aromatique.

Dégustation:

Selon les millésimes et la maturité des raisins, on obtient de grands vins tendres, fins, aux notes de miel, d'acacias qui ne craignent pas de vieillir plusieurs décennies en cave. Le chenin révèle ici tous ses secrets. La bouche a une intensité aromatique soutenue.

Accords mets et vins:

Apéritif, foie gras, Roquefort, poissons en sauce crévés et viandes blanches.

Anjou rouge Sur le Fruit



100 % Cabernet Franc

Terroir: Argile sur Schistes.

Dégustation:

Ce vin se caractérise par une robe vive et rubis. Le nez exprime des caractères de fruits et de légèreté avec des arômes floraux. Arômes de fruits rouges mûrs, belle fraîcheur en bouche. Les tannins sont souples et arrondis.

Vin à consommer dans sa jeunesse (2 à 3 ans).

Accords mets et vins:

Il accompagne le meilleur de la cuisine quotidienne ainsi que les charcuteries, viandes grillées et fromages légers.

Les autres cuvées du Domaine .../...

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

ZAC de Conneuil - 39, ave Léonard de Vinci - 37270 MONTLOUIS SUR LOIRE - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com



«Aujourd'hui, Yves et Hélène Matignon, frère et sœur, perpétuent les traditions familiales avec dynamisme et passion pour le métier de vigneron.»

A découvrir également...

Rosé de Loire Entre Amis



Assemblage **Grolleau (90%)** et **Cabernet Franc (10%)**

80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant ont macéré pendant 24 heures.

Sucres résiduels: - 2 g/l (**vin sec**)

Terroir:

Altérite de schistes

Dégustation :

Vin sec, franc, caractérisé par un palais fruité et gouleyant au bouquet de petits fruits.

A déguster frais (8 à 10°).

Accords mets et vins :

Idéal pour la cuisine estivale. Il accompagnera agréablement les salades composées, la charcuterie, les volailles, grillades, fritures de poisson ainsi que crustacés et plats relevés.

Anjou Villages



100 % Cabernet Franc

Terroir:

Argilo-calcaire et schisteux

Dégustation :

Charpenté et harmonieux, aux tanins plus concentrés. Il est voué au vieillissement.

Accords mets et vins :

Viande rouge, gibier et fromages affinés.

Saumur brut



Assemblage **Chenin (70%), Chardonnay (20%)** et **Cabernet Franc (10%)**

Le vin de base, après assemblage des cépages, a subi une **fermentation malolactique** et a séjourné **sur lattes pendant 12 mois minimum**.

Terroir:

Limoneux sableux

Dégustation :

Cette **méthode traditionnelle** est caractérisée par son élégance et sa finesse.

Ce Saumur brut se déguste à tout moment, très frais.

A servir à 6° ou 8°.

Accords mets et vins :

Vin de fête par excellence, apéritif, dessert, moments de convivialité entre amis...

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

ZAC de Conneuil - 39, ave Léonard de Vinci - 37270 MONTLOUIS SUR LOIRE - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com