

Terre de l'Élu

Caractéristiques

Région : Vallée de la Loire

Appellations : Anjou noir, rive du Layon – Anjou)

Couleurs : Blanc, Rouge, Rosé (selon cuvées, secs et parfois moelleux)

Principaux cépages : Chenin blanc, Cabernet franc, Sauvignon blanc, Grolleau, Pineau d'Aunis

« Depuis leur installation en 2008 à Saint-Aubin-de-Luigné, Charlotte et Thomas Carsin se sont révélés parmi les vignerons les plus créatifs de l'Anjou noir, et de toute la vallée de la Loire » (RVF)

Terre de l'Élu (ancien Clos de l'Élu) est un domaine situé sur les terroirs de l'Anjou noir, autour du village de Saint-Aubin-de-Luigné, au cœur du Layon, là où la Loire entaille les derniers contreforts du Massif armoricain.

Les 17 hectares de vignes sont répartis en plusieurs îlots de parcelles, depuis Chaume, célèbre pour ses liquoreux, jusqu'à Chaudefonds-sur-Layon, sur des coteaux aux expositions variées mais toujours marqués par les schistes sombres, les grès et les quartz.

Ce socle schisteux de l'Anjou noir confère aux vins une personnalité très minérale, faite de tension, de salinité et de profondeur, qui se distingue nettement de l'Anjou blanc calcaire.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique et en biodynamie, avec un soin «sur mesure» apporté à chaque parcelle : travail du sol, enherbement naturel, ébourgeonnage, rognage raisonné, tout est pensé pour favoriser l'équilibre de la plante et la vie des sols.

Chenin, Cabernet franc, Grolleau, Pineau d'Aunis et Sauvignon trouvent ici une expression singulière, donnant naissance à une gamme de cuvées parcelles où l'on retrouve des blancs ciselés, des rouges fins et épicés, et des vins de caractère souvent recherchés par les amateurs de vins nature et de terroir.

Le style Terre de l'Élu privilégie l'énergie, la digestibilité et l'expression pure des lieux, dans une Loire contemporaine, exigeante, mais profondément ancrée dans ses paysages.