



Appellation : AOC Fiefs Vendéens Pissotte.

Dénomination : L'arbre aux Fées Blanc.

Le domaine : Mathieu Coirier.

La famille Coirier travaille la vigne à Pissotte depuis 1895. C'est à Jean Coirier que l'on doit la spécialisation viticole au Domaine Coirier. Dans une campagne d'après-guerre où l'agriculture locale se tournait plus vers les céréales ou l'élevage, il s'associe avec un ancien ami et combattant Londonien, négociant en vin. Cette association fut une étape importante pour le début de la commercialisation.

Par la suite, ce sont deux de ces sept enfants, Xavier et Philippe qui prirent le relais. Puis Xavier seul, tissa la renommée des vins de Pissotte. Par la suite, Mathieu le fils aîné de Xavier, le rejoint en 2002. Depuis 2014, Mathieu continue l'aventure seul, avec à sa charge la vinification des vins du Domaine. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 22 hectares et on peut dire qu'un vent de jeunesse souffle sur le Domaine familial.

Cette cuvée rend hommage au cèdre centenaire qui trône au centre de la cour du domaine et qui protège le vignoble depuis plus de 150 ans.

Le terroir : Argilo-siliceux sur schistes.

Les Cépages : Chenin, Chardonnay.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Robe jaune pâle. Nez friand aux accents de fruits blancs, d'agrumes, de bonbons acidulés. En bouche, un vin léger, croquant, on apprécie sa fraîcheur, sa qualité de fruit. Il fera merveille avec une friture de poissons ou des cuisses de grenouilles. Ce blanc sec aromatique, minéral et ample vous accompagnera de l'apéritifs, aux fruits de mer, poissons en sauce à la perfection.

Certification : Agriculture biologique.

