

LE CEP BAULOIS : DINER DU 19 MARS 2026

LES ANJOURS

Les Anjous de la réunion de ce soir sont situés sur la rive gauche de la Loire au sud est d'Angers.

La commune s'appelle Juigné sur Loire, elle est située au coeur des appellations Anjou Village Brissac et côteaux de l'Aubance.

Ces caractéristiques géologiques favorisent la maturation optimale des raisins tout en conférant au vin une belle minéralité, une structure élégante et généreuse. Ici la vigne vit au rythme de la Loire.

Le sol est majoritairement composé de schistes, de grès et de sables argileux.

On y trouve différents cépages tel que LE CHENIN – LE CABERNET-FRANC – et le CABERNET SAUVIGNON , ainsi que LE GROLLEAU GRIS.

Crée en 1884 , 5ème génération sur 125 ha , le Domaine DE GAGNEBERT perpétue avec passion le Tradition viticole Angevine en respectant l'environnement vers la voie d'une production raisonnée avec l'obtention en 2020 du label HVE (haute valeur environnementale) et Terra Vitis en 2024 (viticulture responsable qui vise à préserver la nature, et l'homme avec de nombreuses normes à respecter)

Ce soir nous goûterons entre-autre un côteaux de L'Aubance 2018, vendangé à la main, élevé en fût de chêne et conservé dans des caves de vieillissement Troglodytes avec hygrométrie et température constante, qui confère à ce vin cette belle couleur ambrée et un goût d'orange amère en fin de bouche.



Domaine de
Gagnebert

Grolleau Gris



Grolleau Gris



Argilo-Schisteux



Vendangess manuelles



Elevage sur lies en cuve inox



Robe jaune paille



Nez frais et expressif, dévoilant une belle palette aromatique mêlant des notes de pamplemousse, de litchi et de fleurs d'acacia.



La bouche est fraîche et agréable, avec une belle vivacité qui met en valeur des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). Les arômes exotiques apportent une touche de rondeur et de gourmandise, offrant une finale nette et harmonieuse



Apéritifs, huîtres, crustacés froids,
assiette de poissons fumés, poissons
grillés.



4 à 6°C



2 ans
de garde



Domaine de
Gagnebert

Crémant de Loire " Sens % Chenin "



Chenin



Schiste ardoisier



Vendanges manuelles



Elevage sur lattes 30 mois



Bulles fines et élégantes sur des reflets Jaunés pâles.



Palette aromatique délicate et fine sur des fruits à coque (noisette,...) et fruits mûrs (ananas). L'évolution aromatique nous emmène vers des arômes de fleurs blanches et de menthe fraîche.



Attaque gustative pleine et généreuse sur des arômes de pain finement toasté, puis naviguant vers des saveurs fraîches et salines apportant finesse et élégance...



Coquillages et crustacés crus, chauds ou froids (palourdes, huîtres gratinées, sashimi de coquilles Saint-Jacques, tartare de thon), sushis et makis au poisson, volailles, poissons à la crème citronnée.



4 à 6°C



2 à 3 ans
de garde



Domaine de
Gagnebert

Anjou Villages Brissac



Cabernet Sauvignon



Schiste ardoisier



Vendanges à la machine



Elevage en cuve inox



Robe, pourpre et profonde aux nuances grenat.



Arômes de fruits rouges et noirs très mûrs (cassis, mûres, myrtilles), sensation de fraîcheur apportées par des caractères minéraux de schiste mouillé et de tabac brun.



L'attaque en bouche est charnue et généreuse. Les tanins ont une structure ample qui lui permettent une garde sereine.



Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf, agneau au romarin...), gros gibiers (sanglier, chevreuil...), fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, saint nectaire) et dure (comté, cantal)



16 à 18°C



5 à 7 ans
de garde



Domaine de
Gagnebert

Coteaux de l'Aubance
Bérengère



Chenin



Schiste ardoisier



Vendanges à la main



Elevage en fût de chêne



Robe cristalline avec une teinte jaune or profonde.



Nez puissant, complexe, fin et concentré alliant les arômes du Chenin (coings et abricots compotés, prunes cuites), les notes de surmaturité (cannelle, cire d'abeille) et le mode d'élevage (vanillé, boisé, ...)



Bouche avec une attaque riche ample et suave, dominée par les fruits blancs cuits et le boisé/vanillé. On perçoit en final un tonus légèrement amer rappelant l'écorce d'orange.



Foie gras d'oie ou de canard, fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, tarte tatin aux pommes, poires ou goyaves chaudes, tarte aux abricots ou pâte d'amande.



8 à 10°C



10 ans et plus

Restaurant - Le M La Baule

Dîner du 19 Mars 2026

M

Apéritif

Toasts de hareng fumé et leur crème
à la ciboulette

M

Entrée

Tartare de bulots et Saint-Jacques

M

Plat

Sauté d'Agneau au romarin et son
millefeuille de patates douces

M

Dessert

Pain perdu à la poire et à la fourme
d'Ambert

