



DOMAINE
DES **Petits
Quarts**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
14/06/2023

DECANTER

Le Clos des Melleresses : meilleur moelleux de France au Decanter



La cuvée Melleresses 2021 du Domaine des Petits Quarts vient d'obtenir l'une des récompenses les plus prestigieuses au monde lors d'un des plus grands concours internationaux. Elle a reçu la médaille de platine avec une note de 97 sur 100, ce qui en fait le seul vin français à figurer sur ce palmarès. Elle partage cette distinction avec des vins allemands, chiliens et italiens. Après avoir brillé en 2022 avec une médaille d'or (note de 95 sur 100) pour son millésime 2020, le domaine confirme ainsi son excellence dans la production de vins moelleux et liquoreux.

Par ailleurs, notons que le Bonnezeaux traditionnel du domaine a également été récompensé avec une très belle médaille d'argent.

Le Clos des Melleresses est une parcelle de vignes exceptionnelle, cultivée sur les caractéristiques pierres de phtanites d'un coteau orienté sud atteignant jusqu'à 30% d'inclinaison. Cette cuvée qui bénéficie d'un élevage en fût de chêne d'un an, frappe par sa puissance aromatique, offrant un nez dense dominé par des arômes de fruits blancs confits et une bouche soyeuse.

Au concours Decanter, ce sont plus de 17 000 échantillons de vins dégustés provenant de 56 pays. Organisé par la plus grande revue de vins au monde, ce concours jouit d'une renommée internationale en raison de la qualité des vins qui y sont récompensés.

Le Domaine des Petits Quarts est une exploitation viticole établie en 1887 par la famille Godineau, située dans la commune de Bellevigne-en-Layon. Ce domaine est historiquement reconnu pour ses vins moelleux et liquoreux d'appellations Bonnezeaux et Coteaux du Layon. En 2004, il s'est d'ailleurs distingué en remportant le titre de meilleur moelleux du monde avec son Bonnezeaux 1996. Après une transmission en 2021, le domaine appartient à 5 amis angevins qui sont déterminés à perpétuer ce savoir-faire viticole précieux.