



DOMAINE DES TROTTIÈRES

## Thierry Spadoni est élu Vigneron de l'année du Guide Hachette 2021 dans la Vallée de la Loire

Publié le 3 Février 2021 – Guide Hachette des Vins 2021

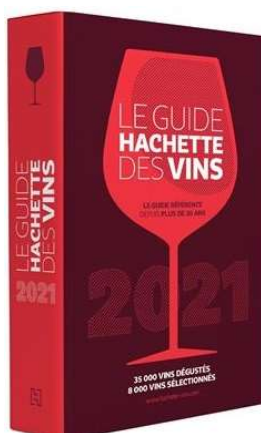
<https://www.hachette-vins.com/guide-vins/actualite-vin/485/domaine-des-trotties-thierry-spadoni-est-elu-vigneron-de-lannee-du-guide-hachette-2021-dans-la-vallee-de-la-loire/>



L'avis du Guide Hachette des Vins

En marge de son appellation, même si elle a pu y prétendre (et c'est heureux), cette cuvée séduit autant par son originalité que par ses qualités indéniables. 9 ½ Le (faible) degré alcoolique de ce vin à la sucrosité élevée (50 g/l de sucres résiduels). Un moelleux rayonnant, très aromatique, ouvert sur d'admirables notes de fruits exotiques (mangue, fruit de la Passion), d'agrumes et de violette. Aussi longue qu'équilibrée, la bouche offre le mariage parfait de la générosité et la légèreté.

Un vin exubérant et diablement séduisant. À boire comme à attendre.



La très vaste propriété des Trottières est un domaine qui incarne avec sérieux l'idée que le dégustateur se fait de l'Anjou viticole. Une valeur sûre qui décroche deux coups de cœur cette année pour un original Anjou moelleux et un Anjou rouge sans soufre.

### Exigence et confiance

Thierry Spadoni, chef d'exploitation du Domaine des Trottières, fut à peine surpris à l'annonce des deux coups de cœur décernés à son Anjou moelleux 2019 et à l'Anjou rouge 2019. « Moi qui suis originaire de la vallée du Rhône, je me sens parfaitement à l'aise au sein de cette propriété dont l'existence remonte à la fin du XIXe siècle. Produire à partir de 125 ha répartis sur 9 appellations, dont les célèbrissimes Bonnezeaux et Coteaux-du-layon, ne peut se faire sans exigence, avec aussi un paternalisme débordant de confiance en nos équipes » nous confie Thierry Spadoni. Symbiose totale qui explique la constance des résultats.



L'avis du Guide Hachette des Vins

Et un second coup de cœur pour le domaine avec cette cuvée sans soufre, au nez puissant et gourmand de confiture de myrtille, de cassis et de sirop de fraise.

Tout aussi proluxe, la bouche se révèle ronde, croquante, charnue, centrée sur des arômes de raisins frais.

La finale apporte une touche de fraîcheur qui parfait l'équilibre de ce très beau vin ligérien, simple mais pas simpliste.

Épatant de générosité et légèreté.

### Viser les jeunes générations

Si, à Trottières, la méticulosité atteint un niveau rare, c'est parce que la cohésion autour d'un projet moderne occupe une place prépondérante. Il s'agit tout simplement de prendre en compte les aspirations d'une jeune génération de consommateurs à la recherche de « vins plaisir », peu alcoolisés, si possible sans sulfites ajoutés, que l'on accompagne de repues franches entre copains. « Les goûts évoluent », nous fait observer Thierry Spadoni. « Ne pas en tenir compte serait suicidaire, surtout pour une entité comme la nôtre qui, visant un public large, a le devoir d'associer pleinement quantité et qualité. »

### Des vins au fruité précis

De fait, le moelleux couronné par un coup de cœur ne titre que 9,5°, d'où son nom, et le rouge est un vin sans sulfite. Des cuvées qui manifestent une étonnante fraîcheur en bouche, exhaussent la noblesse et le fruit du chenin et du cabernet-franc, tout en exaltant la minéralité discrète de terroirs sablo-graveleux. Marché de niche ? Ne vous méprenez pas. « C'est notre quatrième année de production. La demande est forte, y compris à l'étranger ». Pour l'heure, ces cuvées passeraient plutôt pour vins d'esthètes. Ambition inimaginable il y a 20 ans ; ambition qui s'attache à valoriser cette immortelle « douceur angevine » chantée jadis par le poète.