

PERETTE ET LES NOISETIERS 2017 BLANC

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

La grande cuvée de blanc du domaine. Issues de la parcelle "Les Noisetiers", les très vieilles vignes de Sémillon (85 ans), sont vinifiées seules, et en sec. Certains diront qu'il n'est pas possible de faire un bon vin sec avec du Sémillon ; non seulement Pérette et les Noisetiers nous démontre le contraire, mais fait partie des plus grands blancs du Sud-Ouest. Un vin parfait d'automne !

Accords mets et vins

Jambon Serrano, coquilles Saint Jacques gratinées, Gnocchis aux champignons et au thym, Vol au vent au ris de veau, Poularde de Bresse à la crème truffée, Pot-au-Feu de la mer, risotto aux cèpes, Beaufort...Parfait pour l'automne

Détails

Région : Sud-Ouest
 Nom du vigneron : Catherine et Jean Mary Le Bihan
 Appellation : Côtes de Duras AOP
 Domaine : Mouthes Le Bihan
 Millesime : 2017
 Couleur : Blanc
 Contenance : 75 cl
 Cépages : Sémillon
 Bio : Oui
 Viticulture : Biodynamie
 Degrès : 13% vol

Dégustation

Robe : Dorée, limpide
 Nez : Complexe, frais et beurré, sur des senteurs d'agrumes confits (cédrat, orange) avec une pointe de miel et d'abricots secs. Légèrement fumé et finement boisé.
 Bouche : Ample et pleine mais équilibrée, avec beaucoup de noblesse. Les fruits secs (noisettes) sont présents accompagnés d'agrumes, le tout avec une pointe miellée, très équilibrée.
 Finale : Longue, sur des petits amers nobles.
 Garde : 15 ans
 Température de service : 12°C - Un carafage est recommandé

Caractéristiques

Terroir : Calcaire et argiles blanches sur éboulis
 Cépage : 100% Sémillon
 Vendange : Manuelles fin septembre : rendements 15hl/ha.
 Viticulture : Biodynamique
 Vinification : Pressurage direct, débourbage à froid, fermentations en barriques avec levures indigènes.
 Elevage : 12 mois en fûts de chêne puis 12 mois en cuve béton. Mise en bouteille sans collage avec une filtration lâche sur plaque.

Histoire du domaine

Au cœur d'une AOC parmi les toutes premières de France à être reconnue (1937 !) se trouvent Cathy & Jean-Mary. Quand ils décident de faire du vin, au tout début des années 2000, ils n'y connaissent pas grand-chose...mais sont déterminés à le faire bien. Comme à peu près tout ce qu'ils entreprennent, la passion et le sens de l'effort dirigent leur action. Quelques chiffres ? Aujourd'hui, ils travaillent près de 23 hectares de vignes en biodynamie, disposent également de 130 hectares de terre qui leur permettent de produire des céréales mais aussi d'offrir un magnifique terrain de jeu aux chevaux du haras qu'ils ont développé. Ils sont aussi les seuls à cultiver de la vigne sur le plateau de Soumensac : des sols difficiles à travailler, de très faibles risques de gelée...mais des terroirs uniques. Avec les années, ils sont parvenus à développer une gamme de vins très complète, du blanc, du rosé et du rouge, du vin de soif et du vin de gastronomie.

