

# VIEILLEFONT 2020 BLANC

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

Vin intermédiaire entre la pie Colette blanc sec et Pérette et les Noisetiers, le Vieillefont blanc est en partie vinifié en fûts de chênes et jarres de grès.

## Accords mets et vins

Asperge au saumon, Ceviche de daurade, Mousseline de poissons à l'aneth, Risotto aux crevettes, Brandade de morue, Blanquette de veau, Cantal entre-deux,...

## Détails

Région : Sud-Ouest  
Nom du vigneron : Catherine et Jean Mary Le Bihan  
Appellation : Côtes de Duras AOP  
Domaine : Mouthes Le Bihan  
Millesime : 2020  
Couleur : Blanc  
Contenance : 75 cl  
Cépages : Sauvignon, Sémillon, Sauvignon blanc  
Bio : Oui  
Viticulture : Biodynamie  
Degrès : 14% vol

## Caractéristiques

Terroir : Calcaire et argiles blanches sur éboulis  
Cépage : 80% Sémillon, 20% Sauvignon  
Vendange : Manuelles fin septembre avec tri à la vigne. Rendements 20 hl/ha.  
Viticulture : Biodynamique  
Vinification : Pressurage direct de grappes entières, débouillage à froid, fermentation en levures indigènes en cuve, fermentation malolactique.  
Elevage : 2 ans pour 70% en jarres de grès et 30% en barrique de 1 et 2 vins

## Dégustation

Robe : Paille clair avec des reflets verts.  
Nez : Complexe d'agrumes (orange, cédrat), de notes florales (angélique, fenouil) et de rhubarbe, le tout enrobé d'un léger boisé tout en finesse.  
Bouche : Aromatique, ample mais fraîche et équilibrée. Sucre résiduels : 0.6 g/L, SO2 libre : <7mg/L, SO2 total : 46 mg/L  
Finale : Persistante et fraîche.  
Garde : 12 ans  
Température de service : 8°C

## 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.

