

# LES APPRENTIS 2018 ROUGE MAGNUM

MOUTHES LE BIHAN



Région viticole Sud-Ouest AOP Côtes de Duras

La grande cuvée rouge du domaine. Ayant commencé à faire du vin en 2000, Catherine et Jean-Mary Le Bihan, ce sont toujours considérés comme des apprentis dans ce domaine. Toujours à la recherche de l'excellence et du mieux faire, ce grand vin de garde n'a pas à rougir face à ses illustres voisins, bien au contraire.

## Accords mets et vins

Lamproie à la bordelaise, couscous marocain, côte de bœuf maturée (viandes rouges grillées), gâteau renversé aux poires et au gingembre, Tatin à l'ananas et à la cardamome...

## Détails

Nom du vigneron : Catherine et Jean Mary Le Bihan  
 Région : Sud-Ouest  
 Appellation : Côtes de Duras AOP  
 Domaine : Mouthes Le Bihan  
 Millesime : 2018  
 Couleur : Rouge  
 Contenance : 150 cl  
 Cépages : Merlot, Cabernet Franc  
 Bio : Oui  
 Viticulture : Biodynamique  
 Degrès : 13% vol

## Dégustation

Robe : Rubis clair, brillant  
 Nez : Discret de fruits rouges bien mûrs, notes de réglisse (zan), boisé.  
 Bouche : Attaque souple et fraîche, bouche ronde, fruité et boisé fin.  
 Finale : Longue et fraîche avec des tanins fins  
 Garde : 15 ans  
 Température de service : 16°C

## Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire à silex  
 Cépage : 60% Merlot, 40% Cabernet Franc  
 Vendange : Manuelles fin septembre, en cagettes avec tri à la vigne. Rendement de 25hl/ha.  
 Viticulture : Éraflage total, tri sur table avant encuvage. Macération avec refroidissement du jus. Fermentation en cuve en levures indigènes  
 Vinification : Éraflage total, tri sur table avant encuvage. Macération avec refroidissement du jus. Fermentation en cuve en levures indigènes  
 Elevage : 18 mois en fûts de chênes (très peu de neufs), assemblage en cuve pour 24 mois supplémentaires. Mise en bouteille avec une légère filtration 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.

