

Miracle

Millésime 2021

Cépage

Sauvignon blanc

Âge des vignes

En moyenne 20 ans

Nom de la parcelle

Les Bascoins Sud

Terroir

Terres Blanches

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols

Ebourgeonnage

Vinification

Pressurage direct des raisins en pressoir pneumatique, à basse pression

Cuves inox thermorégulées, vinification entre 14 et 20°C max pour préserver le potentiel aromatique

Élevage

Pas de malo pour conserver la fraîcheur

Minimum 6 mois sur lies fines

Bâtonnage

Degré d'alcool

12,5

Histoire du domaine

Une histoire de famille qui prend sa source au XVIII^{ème} siècle, avec Nicolas Minet en 1795. Régis reprend le domaine familial à l'âge 17 ans, suite au décès brutal de son père. Au fil des années il développe l'exploitation, qui ne comptait initialement que 3 hectares. Aujourd'hui elle représente 12 hectares, tous plantés en Sauvignon Blanc. 2021 est l'année de la transmission, avec l'arrivée de Lucia, qui poursuit l'histoire familiale, avec dans ses bagages une riche expérience commerciale, un amour du terroir et de son village, ainsi que la volonté d'apporter sa signature, tout en respectant l'identité de la maison.

Caractéristiques du domaine

Situé dans le village de Pouilly sur Loire, les différents terroirs du domaine sont caractéristiques de l'appellation Pouilly Fumé (marnes Kimméridgiennes, terres blanches, et argilo calcaire). Le cépage Sauvignon blanc s'exprime ici pleinement, avec sa belle vivacité, ses notes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes, et de pierre à fusil. Afin de préserver cette fraîcheur, nos raisins sont directement pressés après les vendanges, et nos vins sont élevés en cuves inox thermorégulées, sur lies fines.

Caractéristiques de la cuvée

Notre cuvée spéciale met à l'honneur chaque année, la parcelle qui reflète à nos yeux la singularité du nouveau millésime.

Cette année c'est la partie sud des Bascoins que nous célébrons. Nous avons baptisé notre cuvée spéciale : « Miracle », car malgré les intempéries et les maladies de 2021, le miracle s'est produit, avec de magnifiques raisins, et un vin tout en équilibre et en finesse !

Millésime

Le millésime 2021 révèle une magnifique fraîcheur, caractéristique des vins que nous avons connu par le passé, alors que le réchauffement climatique n'était pas encore d'actualité. Cette année a été un véritable challenge. De mars à août, nous avons dû faire face à 14 nuits de fortes gelées, à la grêle, la pluie, et les maladies, pour être enfin gratifié du soleil salvateur aux premiers jours des vendanges. C'est donc une « happy end » que ce beau millésime !

Découverte sensorielle

Couleur : vin or pâle aux légers reflets verts

Nez : tout en délicatesse, sur des notes florales d'iris, légèrement mentholées juste soulignées par le buis.

Bouche : s'ouvre sur des notes minérales représentatives du terroir des terres blanches, on retrouve des notes de poire, de pomme golden et de mirabelle.

Final : élégance et belle persistance en bouche.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à partager à l'apéritif entre amis, à déguster avec un tatare de saumon, de St Jacques, ou un poulet fermier grillé.

Temps de garde

Nous conseillons de le boire sur la fraîcheur, dans les 3 à 5 années qui suivent sa mise en bouteille.