Domaine Régis Minet
Lucia Mineur-Billet

Miracle 2021

Cépage
Sauvignon Blanc

Âge des vignes
En moyenne 25 ans

Nom de la parcelle
Les Bascoins Sud

Terroir
Argilo-calcaire, terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

Travail de la vigne
Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols. Ebourgeonnage. Effeuillage selon les années.

Vinification
Le principe : une cuve = une parcelle. Toutes nos parcelles sont vendangées, vinifiées et élevées séparément, ce qui nous permet de choisir la cuve qui sera la plus représentative du millésime. Pressurage en pressoirs pneumatiques, à basse pression, fractionnement des jus (séparation des jus de fin de presse). Cuves inox thermorégulées, vinification entre 14 et 20°C max.

Élevage
Pas de fermentation malolactique pour conserver la fraîcheur. Minimum 12 mois sur lies fines. Batonnage.

Degré d'alcool
12,5

Caractéristiques de la cuvée spéciale
Mettre à l'honneur chaque année une nouvelle parcelle : celle qui reflète la singularité du millésime. 2021 célèbre la partie sud des Bascoins. Nous avons baptisé notre cuvée spéciale : « Miracle », car malgré les intempéries et les maladies, le miracle s'est produit, avec de magnifiques raisins, et un vin tout en équilibre et en finesse !

Domaine Régis Minet - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com

Domaine Régis Minet

Lucia Mineur-Billet

Millésime

2021 révèle une magnifique fraîcheur, caractéristique des Pouilly Fumé. 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 avec de légers reflets verts. Vin brillant.
Nez : tout en délicatesse, notes florales d'iris, légèrement mentholées juste soulignées par le buis.
Bouche : belle minéralité du terroir des terres blanches, notes de poire, pomme golden et 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 déguster avec un tartare de saumon, un ceviche de dorade, une coupe de fraises et litchis.

Temps de garde

Peut se boire sur la jeunesse, mais grâce à son mode de vinification particulier, de belles choses attendent ceux qui sauront patienter plus de 5 ans.

&&&&&

Histoire du domaine

Une histoire de famille depuis le XVIIIème siècle. A 17 ans Régis reprend le domaine de 3 hectares, suite au décès brutal de son père. En 2021 il le transmet à Lucia.

Caractéristiques du domaine

12 hectares situés sur la commune de Pouilly sur Loire.
Cépage unique : Sauvignon Blanc.
Vignes travaillées dans le respect de la biodiversité.
Terroirs : marnes Kimméridgiennes, terres blanches (calcaires de Villers), caillottes.
Cuverie et matériel à la pointe de la technologie.
Vinifications préservant l'identité des terroirs du Sauvignon Blanc.

&&&&&

Domaine Régis Minet - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com