Domaine Régis Minet
Lucia Mineur-Billet

Miracle 2024

Cépage
Sauvignon Blanc

Âge des vignes
En moyenne 20 ans

Nom de la parcelle
Les sapins

Terroir
Terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

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

Vinification
Le principe : une cuve = une parcelle. Chaque parcelle est vendangée, vinifiée et élevée séparément. Mode de vinification spécifique, macération pelliculaire courte, pressurage à basse pression, fractionnement des jus. Vinification (entre 14 et 20°C).

Élevage
Pas de fermentation malolactique. Minimum 12 mois sur lies fines. Batonnage. Elevage en amphore TAVA.

Degré d'alcool
13

Caractéristiques de la cuvée spéciale
Mettre à l'honneur chaque année une nouvelle parcelle : celle qui reflète la singularité du millésime. 2024 célèbre la parcelle « Les Bascoins » et un terroir de Terres blanches.

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.fr

Domaine Régis Minet

Lucia Mineur-Billet

Millésime

Une année compliquée, avec une longue période de gelées nocturnes au printemps, puis une alternance de pluies diluviennes et d'orages de grêle jusqu'à la fin de l'été, avec pour conséquences des herbes indomptables dans les vignes, et un développement de maladies inédit de mémoire de vignerons. Après un travail acharné pendant dans les vignes pendant plus de 4 mois, le dénouement est heureux, avec une récolte sauvée et de belle qualité.

Découverte sensorielle

Couleur : cristalline, jolie brillance, or pâle.
Nez : puissant, droit, arômes de citron, minéral et subtiles notes de pierre à fusil.
Bouche : Belle tension, notes minérales et salines.
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 carpaccio de dorade, huile d'olive et fleur de sel, des asperges blanches sauce émulsionnée, des noix de saint Jacques snackées et purée de panais, crottin de Chavignol, tarte fine aux pommes caramélisées, et poire pochée au sirop de verveine.

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.fr