Domaine Régis Minet
Lucia Mineur-Billet

Désert 2025

Cépage
Sauvignon Blanc

Âge des vignes
De 20 à 30 ans

Nom de la parcelle
Le Désert des Fouinelles

Terroir
Marnes Kimméridgiennes (Marnes à fossiles de petites huîtres)

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. Chaque parcelle est vendangée, vinifiée et élevée séparément. Pressurage direct des raisins à basse pression, fractionnement des jus. Vinification (entre 14 et 20°C) et élevage en cuves inox thermorégulées.

Élevage
Pas de fermentation malolactique. Minimum 8 mois sur lies fines. Batonnage.

Degré d'alcool
13

Caractéristiques de la cuvée
Désert, une cuvée parcellaire du domaine, des raisins issus d'un terroir particulièrement aride, appelé par les anciens « le Désert des Fouinelles », car seule la vigne pouvait s'y épanouir. Ce terroir si particulier marque l'identité élégante et minérale de la cuvée.

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

Un hiver froid, un printemps plutôt sec et doux, un été très chaud et très sec, qui a fait vivre un vrai stress hydrique à la vigne, puis une pluie salvatrice mi-août. Une vendange le 02 septembre (un record de mémoire de viticulteurs), avec de sérieuses menaces orageuses.

Découverte sensorielle

Couleur : or pâle aux reflets bleutés légers, jolie brillance.
Nez : intense, des notes d'embruns marins portés par une puissante minéralité pour une superbe expression du terroir. Une pointe de chèvrefeuille et de tilleul pour un tableau olfactif soigné.
Bouche : ronde et puissante à l'attaque, des notes légèrement poivrées, pour un final explosif sur des arômes frais mentholés et citronnés.
Final : très belle longueur en bouche.

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°
Carafer 1 à 2 heures avant la dégustation afin de laisser le vin s'ouvrir pleinement et révéler toute la richesse de ses arômes.

Accord mets et vin

Un vin à déguster avec des asperges vertes sauce hollandaise, un filet de bar rôti, un vieux comté, et une poire William en sorbet.

Temps de garde

Un vin très agréable à boire aujourd'hui, et qui révélera pleinement sa complexité après 3 années de garde au minimum.

&&&&&

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

12,5 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