Domaine Régis Minet
Lucia Mineur-Billet

Miracle 2025

Cépage
Sauvignon Blanc

Âge des vignes
40 ans

Nom de la parcelle
La Porcheronne du noyer

Terroir
Argilo-calcaire

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. Bâtonnage.
Élevage 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. 2025 célèbre la parcelle « La Porcheronne du noyer » et un terroir argilo-calcaire.

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

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, reflets paille, belle brillance.
Nez : Expressif et généreux, dévoilant une palette de fruits à chair jaune (mirabelle, coing, abricot et nectarine) soulignée par une délicate touche iodée. À l'aération, de subtiles notes de fleurs blanches viennent enrichir le bouquet.
Bouche : Une attaque franche, portée par une matière ample, riche et élégante, soutenue par une belle structure. La minéralité s'exprime avec intensité, accompagnée de nuances salines qui apportent fraîcheur et relief.
L'élevage en amphore révèle un grain délicat et une texture ciselée, qui confèrent au vin relief et tenue en bouche.
Final : persistante et salivante, prolonge la dégustation avec gourmandise, tandis que de délicates notes florales viennent parfaire l'ensemble

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

Accord mets et vin

Un vin à déguster avec un ceviche de dorade citron vert et pointe de gingembre, un filet mignon de porc sauce moutarde douce, crottin de Chavignol, tarte sablée à l'orange.

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

12,5 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.fr