

Premières Côtes de Bordeaux

BLANC MOELLEUX AOC

Notre Premières Côtes de Bordeaux Moelleux est la figure de proue du domaine depuis de nombreuses années. Ce vin gourmand et onctueux vous ravira dès l'apéritif et se révélera sur le foie gras, les fromages à pâte persillée, les volailles rôties, la cuisine asiatique et les salades de fruits frais. Les plus gourmands accompagneront un vieux millésime d'un simple carré de chocolat noir dégustation.



LE MOT DU VIGNERON



Napoléon, avant la bataille des pyramides, rappela à ses hommes que du haut de celles-ci, 40 siècles les contemplaient. Et il est amusant de faire la corrélation avec les vins liquoreux car l'histoire de ces vins nous ramènent près de 25 siècles en arrière.

En effet, les vins saptiens issus de la vinification du raisin de l'île de Chio étaient déjà présents sur les tables des sophistes de la Grèce Antique. Les romains installèrent au cours de la pax romana des domaines de production sur les coteaux de Garonne et dès 1170, une carte topographique, dite de Belleyme recensait les quelques grands domaines producteurs de vins blancs principalement le long du fleuve. Les templiers ramenèrent de Chypre et de Constantinople des techniques de vinification de vins macérés et la Hongrie, notamment, en fit sa technique de vinification principale dans la région de Tokaj pour ses vins tokaji. Les hollandais ont dès le XVIème siècle importé des vins aquitains pour les sucrer et leur ajouter des fruits macérés qui convenaient au goût des populations nord-européennes. Enfin, il faudra attendre 1836 avec Focke pour prendre le risque de laisser botrytiser le raisin en sauternais et voir l'avènement de l'ère des grands vins liquoreux tels que nous les connaissons désormais.

Devant tant d'histoires, les petites et la grande, comment ne pas rêver et tenter d'en savoir plus sur ces techniques ancestrales, savoir ce qui a poussé tous ceux qui ont pris le risque de penser différemment des hommes et des femmes de leur époque. Et ceci pour imaginer ce que saura être notre métier demain, ce que nous feront de notre terre, de nos connaissances, de ces siècles qui nous contemplent.

Vous l'aurez compris, dès lors, élaborer des vins liquoreux est bien plus un itinéraire initiatique, un acte passionnel et parfois militant que trop simplement technique. Comprendre son terroir, apprendre à le respecter, à le laisser faire, à lâcher prise, savoir y prendre sa place et entrer en respiration avec lui au lieu de vouloir le contraindre comme l'agronomie moderne a souvent été tentée de nous apprendre à le faire.

Nous nous appliquons à perpétuer une tradition des grands vins liquoreux bordelais en nous inspirant du passé sans jamais cesser d'innover. C'est ainsi que nous explorons toute l'essence de notre terroir. Nous lancerons bientôt une expérimentation de vinification en jarres de terre cuite réalisées par un artisan potier du sud de la France. Après avoir étudié les profils aromatiques que nous recherchons et que peuvent nous donner nos vignes, l'expérience s'avère presque évidente et très excitante.

J'ai la chance d'avoir bénéficié des connaissances empiriques de mon père qui sont venues conforter ou parfois infirmer l'approche scientifique des débuts pour tenter chaque année de révéler tout le potentiel de notre vignoble. Il est parfois difficile de devoir renoncer à un millésime s'il ne doit pas produire un vin à la hauteur de ce que nous attendons de lui mais c'est parfois un sacrifice nécessaire et nous avons dû faire ce choix au cours de l'histoire du domaine. Néanmoins, c'est aussi là un respect de notre terroir et des gens qui nous suivent depuis déjà tant d'années ainsi qu'un gage de qualité pour ceux qui nous découvrent.

Notre Premières Côtes de Bordeaux était déjà la figure de proue du domaine mais il séduit chaque année de plus en plus de nouveaux amateurs. Loin des grands concours et des fastes des grandes manifestations, nous sommes, grâce à notre travail quotidien et rigoureux, aussi présents lors des repas de famille de nos clients que sur quelques grandes tables étoilées, dans des restaurants amoureux de belle cuisine et chez des cavistes attachés à promouvoir des vins artisans et c'est bien là notre vraie récompense.



FICHE TECHNIQUE

Sol argilo-calcaire superficiels sur plateau de roche de calcaire à astéries et coteaux d'altos ferrugineux. Coteaux argilo-graveleux (graves du Pliocène).

Encépagement 95% sémillon et 5% Sauvignon Gris à 6200 pieds/hectares.

Âge moyen des vignes : 55 ans.

Élevage traditionnel de 12 à 24 mois en fonction des millésimes en cuve ciment.

Production annuelle moyenne : 20 000 bouteilles.

Vente directe aux particuliers au domaine et par correspondance. Vente en CHR (sélection par nos soins et réservation conseillée).

DÉGUSTONS ENSEMBLE...

(Millésime 2011) Robe vieil or à ambrée, brillante. Le nez révèle des notes puissantes d'ananas légèrement mentholées avant de laisser apparaître des arômes de pain d'épices et de miel à l'aération. La bouche est ample et gourmande avec des arômes de fruits frais, d'ananas et de sucre d'orge. Le vin reste longtemps en bouche avec une belle fraîcheur en fin et des arômes léger de cire d'abeilles et de fleurs blanches.

(Millésime 2015) Robe or brillante. Le nez est frais avec des arômes de pêche blanche et de poire. En bouche, sa fraîcheur légèrement carbonique s'équilibre avec son moelleux aux notes mellifères et de sucre d'orge. La fin de bouche est élégante et onctueuse avec des notes de fruits frais et de fleurs blanches.

Par amour du vin...

ET DES MOTS

“Qu'ils sont grands les spectacles du vin illuminés par le soleil intérieur, qu'elle est vraie et brûlante cette seconde jeunesse que l'homme puise en lui!”

CHARLES BAUDELAIRE

“Le vin est le professeur du goût, le libérateur de l'esprit, l'illuminateur de l'intelligence”

PAUL CLAUDEL