

DOSSIER IVV



LES CÔTES DU RHÔNE EN BLANC

Les blancs du Sud, naguère décriés pour leurs oxydatives dérives, sont aujourd'hui redécouverts pour leur caractère bien affirmé.

C'est que la technique a bien évolué, les frigories ne se comptent plus, les raisins mûrs expriment de plus en plus leur terroir. Terre méditerranéenne aux accents forts de garrigue et d'épices, les Côtes du Rhône du Sud nous comblent par leurs blanches envolées.

Le choix des blancs rhodaniens

Lieu du casting: le Palais des Papes d'Avignon, à l'occasion de Découvertes en Vallée du Rhône édition 2013. Comme dans les grands festivals de cinéma, on trouve son lot de noms connus, et inconnus, de valeurs sûres et d'étoiles montantes... C'est parti !

Ont participé aux sessions de dégustation: Philippe Stuyck, Marc Vanhellemont, Daniel Marcil, Gérard Devos, Hervé Lalau et Johan Degroef.



MINÉRAL 2008 DOMAINE DE MONTIRIUS

La robe jaune se nuance de reflets d'or et de vert qui lui donnent cet aspect lumineux. On attend le nez avec impatience, il nous déçoit par sa faible expression, mais ce n'est que timidité bien vite oubliée, alors viennent les fragrances de fleurs mellifères et d'amandier, le poivre gris qui saupoudre le silex, le grillé subtilement enrobé de gelée de coing. La bouche suit le mouvement et se révèle tout de go d'un minéral tactile au goût légèrement salin, rafraîchi d'agrumes et de poires tatin. Il y a cette amertume discrète qui nous rappelle la gentiane, elle souligne de son trait racinaire la fraîcheur ambiante. Ne croyez pas le vin aride, il a paradoxalement un fond tout rond sur lequel les arômes se lovent et remontent en spirale pour égayer nos papilles.

Le minéral qui donne son nom à la cuvée s'intensifie au cours de la maturation en bouteille, nous dit Christine Saurel. Il s'agit d'un assemblage particulier où règne en maître le Bourboulenc sur 25% de Grenache et de Roussanne, plantés dans des alluvions déposées sur des sables et des grès. La vinification démarre par une macération pelliculaire, suivi du pressurage et de l'assemblage des cépages. Le vin est élevé en cuve. **25.00€***

