

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2019

Domaine Montmartel



Situation : Damien Marres a 23 ans lorsqu'il s'installe en 2002 sur une des plus anciennes propriétés de Visan. C'est son arrière-grand-père, Raoul Couston, qui a fondé ce vignoble en 1919 au retour de la guerre. Pendant des décennies, le bisaïeul vinifie au domaine ses propres raisins et les récoltes achetées aux viticulteurs des alentours, repérant ainsi les belles parcelles qu'il rachète pour constituer un domaine qualitatif et cohérent.

Le vignoble daté d'un quart de siècle est travaillé en agriculture raisonnée depuis 2004, avec une certification bio depuis le millésime 2010. Un soin particulier est apporté au travail du sol, enrichi d'amendements organiques. La philosophie revendiquée au domaine consiste à intervenir le moins possible sur la vigne et sur le vin.

Encépagement : Viognier, Roussanne et Clairette.

Terroir : Argilo-calcaire couverte de galets roulés.

Température de Service : 9 °C.

Potentiel de Garde : 2020-2021

Observations : Nous sommes tombés sous le charme de cette cuvée rhodanienne. Transpirant le soleil et la garrigue, cet assemblage de cépages méridionaux se dévoile par une aromatique de fruits blancs des plus flatteuse. En bouche, la gourmandise florale et fruitée se poursuit. Le vin présente un profil frais et ciselé, ne laissant aucune lourdeur pouvant fatiguer la dégustation. Damien Marres nous démontre encore une fois l'étendue de son talent en signant cette cuvée toute en équilibre.

Quelques accords : Papillotes de Cabillaud sauce vanille, Lotte en robe d'orange...



La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com