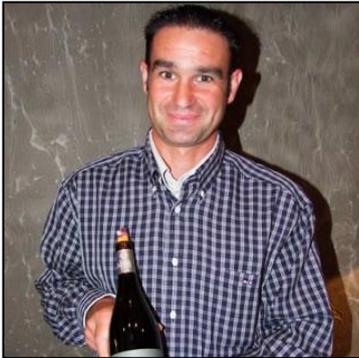




PAYS DE L'HERAULT

« HASARD » 2019

Pierre Vaisse



Situation : Ce jeune domaine s'étend sur 6ha, sur la commune de Puechabon et sur les terrasses du Larzac dont le premier millésime fut vinifié en 2007. Pierre Vaisse a très rapidement su démontrer la grande qualité de ses vins qui font désormais partis de l'élite languedocienne. Débrouillard, il fait tout, tout seul. Il a

construit son chai à Aniane avec l'aide de son père, maçon retraité. Il s'est même sculpté un pigeur manuel "maison" dans le bois de cade. Tout juste embauche-t-il quelques équipes pour ébourgeonner au printemps.

Encépagement : 100% Viognier.

Terroir : Argiles rouges d'Aniane et galets roulés.

Température de Service : 11 à 12°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : 2020 à 2022

Observations : Retour à un blanc de gastronomie avec un Viognier finement aromatique, loin des caricatures ultra-aromatiques ou trop boisées. Des notes de pêche, de chèvrefeuille et de citron confit mêlées à des pointes d'herbes aromatiques se laissent entrevoir. C'est un nez très séduisant avec une restitution élégante que l'on apprécie ici. En bouche, les premières sensations se font sur une trame aérienne, délicate avec beaucoup de vivacité. Le Viognier prend des airs toniques et dynamiques. En plus de nous faire saliver, il esquisse une fine minéralité.



Quelques accords gourmands : Saint-Jacques zestes de mandarines, Carry de Langouste au safran, St Pierre au beurre de gingembre...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com