

IGP SAINT GUILHEM-LE-DESERT « LA RESERVE D'O » 2018

Domaine de la Réserve d'O



Situation : C'est en 2004 que Marie Chauffray découvre un vignoble « unique et original » situé à 400 m d'altitude sur le petit village d'Arboras, surplombant la Vallée de l'Hérault. C'est un véritable coup de foudre pour le terroir des Terrasses du Larzac, elle qui n'avait qu'un souhait, pouvoir enfin produire son vin ! Accompagné de Frédéric, son conjoint, ils créent ensemble le domaine de « La Réserve d'O »

Leurs 10 ha prennent racines dans un terroir de cailloutis calcaires, très pauvre et balayé quotidiennement par les vents du Nord. Leur travail en agriculture biologique et biodynamique permet de développer la biodiversité et de trouver un réel équilibre entre la plante et son environnement.

La vigne leur offre alors de magnifiques raisins, où le terroir s'exprime pleinement dans des vins élégants, racés et non uniformisés.

Encépagement : Chenin, Grenache Blanc et Roussanne.

Terroir : Boulets basaltiques.

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : 2019 à 2021

Observations : Quelle découverte que cette cuvée de vin blanc signé par le prometteur domaine de la Réserve d'O. Cet encépagement à base de Chenin, atypique mais réfléchi, lui confère une tonicité impressionnante. L'aromatique s'inscrit clairement dans le registre de l'agrumes, à travers cette perception désaltérante du zeste de citron. La bouche, au tactile soyeux, est ronde et persistante. Un grand coup de cœur !



Quelques accords : Filet de rouget sauce vierge, dos de loup en papillote...