

VIN DU PAYS D'URFE « PETITE VERTU » 2025

DOMAINE VERDIER-LOGEL



Situation : Rien ne les prédestinait à la viticulture : Jacky Logel le menuisier alsacien et Odile Verdier la diététicienne, étaient installés tous les deux à Mulhouse depuis de nombreuses années. Mais des vacances en famille dans le Forez et le départ en retraite de Paul, le père d'Odile, eurent raison de leur réticence à un changement radical de vie. Jacky suit une formation en Viticulture-œnologie à Mâcon et la première cuvée est lancée en 1992. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 17 hectares.

Planté en coteaux, le vignoble des Côtes du Forez (AOC principale du Domaine Verdier-Logel) se situe dans le Massif Central, au cœur du département de la Loire à 100 km de Lyon. AOC depuis l'an 2000, cette appellation couvre aujourd'hui 200 Ha.

Encépagement : Viognier 100%

Terroir : Granitique, parcelle située au lieu-dit « Le Poyet »

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse du fruit.

Observations : Ce vin blanc, d'une belle couleur or pâle, développe un nez très aromatique à la fois fruité, floral et épicé. D'expressives notes de pêche, de litchi, de violette et épices douces se dévoilent généreusement. La bouche est gourmande en attaque puis devient fraîche et croquante. Au niveau aromatique on retrouve les mêmes nuances fruitées et florales qu'au nez. Une expression originale et « Nordiste » de ce cépage souvent connoté méditerranéen.

Quelques accords : Truite sauvage aux agrumes, Poulet à l'indonésienne à la citronnelle et au beurre de coco, Risotto aux asperges, Fromage de chèvre frais...

