

CORBIERES 2022

« LA BÉGOU »

Maxime Magnon



Situation : Bourguignon d'origine, Maxime a étudié au lycée agricole de Davayé (près de Macon), a appris avec les plus grands, puis décide de s'installer dans le Sud-Est, au cœur des Corbières. Il y travaille des vignes âgées de 80 ans en moyenne, sur un domaine de 14 hectares (8.5 en rouge et le reste en blanc). Dans le vignoble, suivant les traces de son ami et mentor Didier Barral, les vaches et autres animaux désherbent savoureusement les parcelles et enrichissent les sols. Maxime n'utilise aucune chimie, et les interventions sont réduites au strict minimum.

Les vendanges sont manuelles, les grappes entières macèrent à basse température, levures indigènes, aucun intrant et un faible sulfitage à la mise en bouteille. Ce style de vinification, dite "méthode Beaujolaise", font de ses vins de merveilleux OVNIS de l'appellation Corbières.

Encépagement : Grenache Gris (60%) et Grenache Blanc (40%)

Terroir : Calcaire et Schiste

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Le nez offre un envoûtant bouquet de fleurs blanches, relevé de notes de fruits du verger. La bouche s'exprime sur la puissance et la complexité pour une finesse et une texture incroyable. L'équilibre est au rendez-vous entre la gourmandise d'un fruit exubérant et la délicatesse d'une tension salivante qui pousse la finale dans la durée, sur une pointe de salinité. Délicieux !

Quelques accords gourmands : Cuisine Thaï, Tajine de Poulet au citron confit, Joutes de Lotte au gingembre, Tarte aux agrumes....

