

PAYS DE L'HERAULT

« HASARD » 2023

Pierre Vaïsse



Situation : Installé dans les Terrasses du Larzac sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, Pierre Vaïsse a débuté avec seulement 2 hectares de vignes en 2007. Parrainé par Frédéric Pourtalie (Montcalmès) et Laurent Vaillé (Grange des Pères), il s'attache à élever longuement ses vins (24 mois pour les rouges) afin de leur apporter un velouté de chair et un soyeux de tanins peu communs.

Débrouillard, autonome, il fait tout, tout seul. Il a construit son chai 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 : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Un Viognier finement expressif, 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.

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

