

VIN DE FRANCE

« MURIER » 2024

Ferme du Mont Benault



Situation : C'est en 2008, après plusieurs années parisiennes dans la communication, que Stéphane Rocher décide de suivre une formation en viticulture dans le but de produire son vin dans la région de ses origines, le Layon. Il débute deux ans plus tard avec 2 ha à la Ferme de Montbenault située à Faye d'Anjou.

S'il lorgne sérieusement du côté de la biodynamie pour cultiver sa vigne, ce

talentueux vigneron travaille déjà en bio par conviction et dans la même logique de développement d'une agriculture locale.

Encépagement : Cabernet Franc et Pineau d'Aunis

Terroir : Schistes rouge altérés

Température de Service : 14 à 16°C (carafe recommandé)

Potentiel de Garde : 2026 à 2031

Observations : Le nez est immédiatement expressif, dominé par les fruits rouges et noirs frais : cerise croquante, mûre sauvage, framboise et cassis. Des notes de pivoine et de violette, accompagnées d'une touche épicée rappelant le poivre blanc et les baies roses. En bouche, l'attaque est souple et gourmande. Le vin se distingue par son caractère juteux, sa fraîcheur naturelle et sa grande buvabilité. Les tanins sont fins et soyeux, apportant juste ce qu'il faut de structure pour apporter le fruit. La finale est fraîche, légèrement épicée et marquée par une discrète empreinte minérale issue du terroir de Mont Benault.

Quelques accords : Planche de charcuterie, Volaille rôtie aux herbes, Côtes d'agneau grillées, Saucisse de Toulouse et pomme de terre sautées...

