

VIN DE FRANCE 2023

#ONO - CHENIN/CHARDONNAY

Honorine Pain



Situation : Honorine Pain est la plus jeune fille du viticulteur Philippe Pain, propriétaire du domaine de la Commanderie, domaine reconnu en AOC Chinon. Autant dire que la plus jeune de la famille est tombée dans la marmite dès son plus jeune âge ! Passionnée par le vin, elle entreprend des études en œnotourisme et en œnologie. Elle rejoindra par la suite le domaine familial pour en reprendre la gérance avec son père et sa soeur.

Inventive et indépendante, Honorine lance ses propres vins "#ONO". Dans cette collection, elle réalise quelques cuvées en mono-cépage de parcelles aux alentours de Chinon. Elle perpétue la tradition familiale tout en bousculant certains codes. Joyeuse et épicurienne, elle propose des vins généreux, vinifiés à base de cépages cultivés sur le terroir local mais peu courants sur le terroir Rabelaisien. Classé en Vin de France, ces cuvées offrent de nouvelles expériences gustatives aux consommateurs et laisse une liberté créative plus importante à Honorine, qui sculpte des cuvées alliant simplicité, fraîcheur et élégance.

Encépagement : Chenin et Chardonnay

Terroir : Sablo-caillouteux sur argiles

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A découvrir sur la jeunesse des arômes

Observations : « #Ono » se présente sous une robe limpide d'une belle brillance. L'olfactif recèle des arômes de fruits blancs, d'agrumes, une pointe florale sur un registre minéral. La bouche est expressive et fait preuve d'une grande fraîcheur (le chenin) dès l'attaque, confortée par une belle rondeur (le Chardonnay). L'ensemble est équilibré. La finale reste persistante et révèle de subtiles saveurs de fruits secs.



Quelques accords : Carpaccio de Saumon de Loire, Cuisses de Grenouilles aux fines herbes, Rillettes de thon aux échalotes...