

VIN DE FRANCE

« COTEAUX ROUX » 2023

Terres d'Imaginaire



Situation : Mathilde Magne a initié le projet Terres d'Imaginaire en 2022. Après des études d'ingénieure agronome et d'œnologue, elle a fait ses armes dans le Bordelais, en Italie et surtout en Bourgogne pendant 3 ans avant de s'installer chez Sylvain Pataille. Le domaine tient son nom de la Terre, socle à partir duquel sont produits les raisins et de l'Imaginaire, indispensable pour laisser place à la créativité, la liberté et au désir d'expérimenter. La philosophie du domaine est de mettre en place une viticulture durable, cohérente et respectueuse de la nature. La vinification est dans la

continuité des pratiques dans les vignes car l'objectif est de restituer au mieux le caractère des sols, le Terroir. Mathilde pratique une approche minimaliste en termes d'interventions, avec des élevages délicats qui combinent cuves, foudres et fûts.

Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : Schistes

Température de Service : 10 à 12°C (Carafe de 1h conseillé)

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Le nez s'ouvre sur des arômes précis de poire fraîche, de coing et d'agrumes mûrs. La bouche est droite et énergique, portée par une belle tension. Un léger gras enveloppe une matière dense sans jamais alourdir l'ensemble. La structure s'étire davantage en longueur qu'en largeur, révélant une grande profondeur de terroir. La finale, saline et salivante, se prolonge sur de délicats amers nobles et des notes pierreuses persistantes. Un Chenin de caractère, issu de vignes plantées en 1993, alliant puissance contenue, précision et potentiel de garde remarquable.

Quelques accords : Fruits de mer et crustacés, Poisson en sauce, Homard girolle et Sauce vin jaune, Cuisine Asiatique

