

Vacqueyras Blanc 2024

Domaine de la Ganse



Situation : « La Ganse » est un terme provençal qui désigne l'espace pour tourner avec la charrue entre deux rangées de vigne. Créé en 2008 avec 3,5 hectares par Coralie Onde, le domaine compte aujourd'hui 9.2 ha de vignes conduite en agriculture biologique depuis 2011.

Après un gros travail de remise en état du vignoble qui dura une dizaine d'années, la vigneronne apporte un soin méticuleux à l'élaboration de raisins de hautes qualités, aptes à l'élaboration des vins vivants et fins. Un jeune domaine à suivre de très près ces prochaines années.

Encépagement : Grenache Blanc, Clairette et Marsanne

Terroir : calcaire, argilo-sableux

Température de Service : 9° C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse

Observations : Ce Vacqueyras blanc séduit, dès le nez, par sa richesse aromatique, sa suavité, sur des notes florales, de fruits mûrs et un élevage élégant. En bouche il est frais, pur, bien équilibré, avec une douce minéralité et de la longueur. Dense et juteux, la fraîcheur que l'on attend du millésime est présente. C'est un blanc résolument sudiste, large en bouche, gras sans excès, ample, à la finale légèrement amère, sur le fruit sec et la cire d'abeille. Beaucoup de caractère pour cette cuvée destinée aux amateurs du genre.

Quelques accords : Curry de Lotte aux épices douces risotto de riz vénère, Fromages à pâte pressée cuite...

