

VAL DE LOIRE – VENDEE

« LES BARRELIÈRES » 2022

L'Orée du Sabia



Situation : Situées entre marais salants vendéens et océan atlantique, ce sont sur des sols riches en quartz (schiste et granit), que sont enracinées les vignes de l'Orée du Sabia.

Respectueux des méthodes viticoles biologiques et biodynamiques, permettant au vin de pleinement exprimer son terroir, Bastien Mousset est un jeune vigneron de 28 ans tombé « par hasard » dans la magie du vin.

C'est en Angleterre que le jeune Vendéen se découvre sa passion alors qu'il travaillait dans les bars et restaurants. De retour au France pour un BTS

Viti-Oeno, il se perfectionne ensuite dans des domaines à Saumur, Chinon, St-Emilion puis au Chili. Aujourd'hui de retour à Brem-sur-Mer, il gère son exploitation de 7 ha avec pour simple mot d'ordre la recherche de qualité !

Encépagement : Negrette 100%

Terroir : Quartz, grès schisteux, phtanites et rhyolites

Température de Service : 16 °C

Potentiel de Garde : 2026 - 2040

Observations : Cette cuvée est produite à partir de Négrette à 100%. Ce cépage, principalement connu pour son implantation dans l'appellation Fronton (Toulouse), est également traditionnellement implanté à Brem. Très fragile et difficile à cultiver, elle peut donner d'excellents résultats avec une viticulture précise et soigneuse. Dans un premier temps le fruité expressif, succède à une texture tendre aux effluves intenses de groseilles, cassis, framboises avec quelques pointes fumées, pour laisser place ensuite à une finale acidulée et friande. Juteuse réussite et belle expression de ce cépage méconnu...

Quelques accords : Magret de canard et jus réduit, Bœuf braisé, Civet de sanglier, Chevreuil sauce grand veneur...

