VOUVRAY 2021
« Le Bouchet »
Domaine Benjamin Serer

Situation : Lisanne van Son et Benjamin Serer ont tous les deux une grande expérience en restauration. Elle fut sommelière quand Benjamin était chef de Restaurant pour Alain Ducasse. Ils se rencontrent lors d'une formation viti-œnologique à Amboise, s'associent et lancent leur projet : Créer un domaine en Touraine. Formé par des vignerons de renoms (Mathieu Cosme, Vincent Carême, Philippe Foreau, Noëlla Morantin…)

Résolument tourné vers l'agriculture biologique et la philosophie « naturelle », le domaine vinifie dans une petite grotte troglodyte, et s'équipe avec du matériel d'occasion. Ils produisent leur premier millésime en 2019. Avec seulement 3000 bouteilles produites, nous sommes ici dans la Touraine "confidentielle" : une superbe découverte que nous sommes ravis de vous faire partager.

Encépagement : Chenin 100 %.

Terroir : Sols Argilo-calcaire présentant en surface des silex abondants.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Au nez, ce Vovuray s'exprime dans un registre à la fois vertical et sensuel, épicé et délicieusement fruité. Très expressif, il libère un cortège de notes épicées et tonique. Une note rocailleuse précède un jaillissement de fruits mûrs autour de la poire. En bouche il déploie une prodigieuse énergie qui le pousse constamment en avant. L'empyreumatisme poivré venu des sols vient renforcer cette sensation de mouvement et de dynamisme : poivres fins et notes réglissés virevoltent désormais autour d'une touche acidulée de pomme Granny. C'est un délice !

L'accord gourmand : Poissons grillés, poêlée de noix de pétoncle, omelette aux asperges…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com