

PACHERENC DU VIC BIHL MOELLEUX 2021

Domaine Labranche Laffont



Situation : C'est en 1993, à la sortie de l'école d'œnologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. La base c'est le terroir...

Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une bonne exposition... et ensuite vient le travail du vigneron. Elle baisse les rendements et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum les cépages pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

Encépagement : Petit Manseng 90%, Gros Manseng 10%.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans.

Observations : D'une tunique or soutenue aux reflets dorés, ce cru de haute personnalité dévoile un nez intense. C'est un véritable feu d'artifice où s'entremêlent des senteurs exotiques d'ananas et d'agrumes confites, le tout subtilement miellé et boisé. La bouche offre une attaque franche qui évolue rapidement sur l'ampleur et la richesse. Les arômes confits explosent en bouche et l'acidité équilibre l'ensemble, sublimé par des épices douces. Une finale séductrice et désaltérante d'une persistance aromatique étonnante.



Quelques accords : Foie gras d'oie, Canette rôtie aux mangues, fromages à pâte persillée, Charlotte aux Ananas...