

# POMPONNETTE

Domaine Saint Martin de la Garrigue, 2022

## L'avis de Philippe Defleur

*Un Languedoc qui ne manque pas de mordant ! Le nez est plein d'énergie sur la poire et la pamplemousse. En bouche, le vin reste frais et expressif avec une salinité gourmande.*

**T**erroir. Situées au nord-est de Pezenas, les vignes profitent d'un climat méditerranéen avec des étés chauds et secs mais la Tramontane permet de donner une fraîcheur bienvenue aux vignes et aux raisins

**M**illésime. 2022 fut un millésime caniculaire et les chaleurs ont nettement réduit les rendements. Fort heureusement, la brise marine qui balaie ce vignoble a permis de maintenir de la fraîcheur.

**C**épages. Le rolle (ou vermentino) se caractérise par des arômes de pommes fraîches et d'ananas frais. Dans un assemblage, il apporte au vin de la légèreté et de la fraîcheur, très appréciable sur des terroirs chauds comme ceux du Languedoc.

**D**omaine. Jean-Luc Parret reprend la tête de ce domaine en 2012 (avec son édifice qui date de 987 !), avec l'objectif de mettre en valeur chacun des 18 cépages plantés sur les 60 hectares du vignoble afin de produire des vins mêlant l'expression du sol et des cépages.

**CÉPAGE :**  
80% sauvignon  
20% rolle

**LABEL :** Terra Vitis



**RÉGION :**  
Languedoc

**AOP/IGP :** Coteaux de Bessille



A SERVIR  
ENTRE 7° ET 9°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2024



OUVRIRE JUSTE  
AVANT DE SERVIR

**ELEVAGE/VINIF :** Cuve

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Jaune Vert  Or Vert  Jaune Paille  Doré  
Vieil Or  Ambré  Roux

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Agrumes, fruits blancs

### ARÔMES

Pêche  Poire  
 Pamplemousse



### ATTAQUE

Faible  Nette  Intense

### SUCRE

Sec  Tendre  Doux  Moelleux  Pâteux

### ACIDITÉ

Molle  Tendre  Fraîche  Vive  Nerveuse

### ALCOOL

Maigre  Léger  Riche  Corsé  Alcooleux

### SEL

Absent  Iodé

### GAZ CARBONIQUE

Absent  Perlant  Pétillant  Effervescent

### TEXTURE

Coulante  Fluide  Douce  Soyeuse  Onctueuse

### LONGUEUR AROMATIQUE

Absente  Courte  Développée  Longue  Persistante

### DOMINANTE FINALE

Sucre  Acidité  Gras/Alcool

## On mange quoi avec tout ça ?



### Cassolette de petoncle

L'acidité du blanc va venir casser le gras des pétoncles.



### Friand de légumes du soleil

Un peu de fraîcheur pour contrebalancer la pâte du friand.



### Dôme de Vezelay

Les arômes de fruits blancs du vin vont sublimer les arômes caprins du fromage.



### Cheesecake aux fruits de la passion

Les arômes d'agrumes du vin vont s'associer à ceux du gâteau.