

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.

Terroir. 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

Millésime. 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.

Cépages. 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.

Domaine. 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



OUVRIR 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.