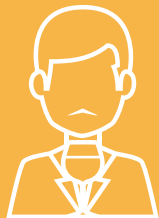


SAUVIGNON

Greywacke, 2019

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée


 Rachetez une caisse
sur myvitibox.com


Le sauvignon blanc a rencontré sa deuxième patrie en Nouvelle-Zélande ! Ce Greywacke offre une délicieuse tension minérale qui nous invite à l'épouser de nouveau. Au nez, j'apprécie l'expressivité des arômes de pomme verte et de fougère. La bouche est minérale et délicieusement fruitée une découverte particulièrement séduisante !

TERROIR

Les baies sont issues des plus beaux terroirs du vignoble de Marlborough, de la Wairau valley, où la chaleur confère plus de fruit aux baies. Et du sud du vignoble sur la Awatere valley, à la recherche de complexité et de minéralité. L'assemblage de ces terroirs si particuliers produit une cuvée complexe au nez très aromatique.

CÉPAGE

Sur cette latitude, le sauvignon trouve un terroir particulièrement favorable à son développement. Grâce aux avancées viticoles il est dument protégé des maladies qui ont fait sa faiblesse par le passé. Désormais, la vigne est conduite de sorte à maîtriser ses rendements et sa

concentration. Le sauvignon est véritablement la vedette de la viticulture néo-zélandaise qui l'explore sous toutes ses nuances.

100%

SAUVIGNON

MILLÉSIME

En Nouvelle-Zélande, le millésime 2019 est particulièrement réussi, qui plus est sur la région de Marlborough. Le soleil a été au rendez-vous et les baies ont ainsi pu profiter de toute la chaleur nécessaire à leur maturation, à l'écart de tout risque de maladie. Malgré de grandes attentes quant à ce millésime, les rendements ont néanmoins été décevants, au profit de la qualité.

UN VIN,
UN DOMAINE

Le nom de ce prestigieux domaine provient de son sol, et plus particulièrement des galets gris qui le composent. Son vigneron Kevin Judd, a dirigé 25 millésimes du domaine star néo-zélandais Cloudy Bay avant de faire de ce domaine un des fers de lance de la viticulture locale. Avec une idée bien précise du sauvignon made in nouveau monde, minéral et aromatique.



TEMPÉRATURE :
entre 8°C et 10°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusque fin 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Jaune vert



Or vert



Jaune paille



Doré



Vieil or



Ambré



Roux

INTENSITÉ COLORANTE:

pâle claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète

ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Agrumes, fruits blancs

ARÔMES :



pamplemousse



zeste de
citron



pomme
granny



fougère

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ : 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



ACCORDS METS ET VINS

- Aumônière de côques aux agrumes
- Dos de cabillaud poché au bouillon thai
- Chèvre frais à la ciboulette
- Carpaccio d'ananas

