SILVER Selection my winebox

my winebox

623

Domaine Charles Frey - La Messe du Matin

Domaine	Domaine Charles Frey
Pays et région d'origine	France - Alsace
Dénomination	AOP Alsace

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	La Messe du Matin
Millésime	2022
Cépages	Riesling
Elevage	Elevage en barriques de 500L pour la moitié durant 9 mois
Prix	18,00 € **17,30 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le domaine Charles Frey est un histoire de famille qui en est déjà à la 3ème génération. Fondé par Charles (le grand-père) dans les années 60 et épaulé par son fils Dominique depuis 1984, ils vont cultiver la vigne de façon conventionnelle, comme il l'est enseigné à l'école. Du temps et des bouteilles se sont écoulés mais Dominique ne se satisfait pas totalement des vins produits et va se mettre à chercher des techniques alternatives il décide alors de donner un nouvel élan et change radicalement ses techniques de travail. En 1997, après plusieurs années de recherches et convaincus par des vins naturellement bons, Dominique convertit la totalité de l'exploitation en viticulture biologique et biodynamique, devenant par la même occasion un des pionniers en Alsace. C'est certainement grâce à cette démarche, visionnaire à l'époque, qui permet aux fils de Dominique de réaliser aujourd'hui des vins magnifiques !

Caractéristiques du vin

Que dire ? C'est génial, magique, magnifique, une perle ??? Un vin sec vinifié sans sulfites ajoutés. C'est un vin structuré, ample et minéral. Mais quel rapport qualité-prix !!! Nous avons reservé la moitié de la production ! Donc commandez vite !

Consommation et garde

Vin à boire jusqu'en 2027. Laisser le dans le verre 30 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:
Il accompagne les mets les plus raffinés, et est parfait avec les huitres, les poissons, les crustacés, les fruits de mer, avec une salade de pamplemousse. Bon après je dois avouer que Pierre l'a bue seul, lui et elle, en tête à tête...

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pouilly-Fumé ou Pouilly-Fuissé : quelles différences ?

Situées à 200 kilomètres l'une de l'autre, les deux appellations Pouilly-Fumé et Pouilly-Fuissé sont souvent confondues à cause de leurs noms. Leur seul point commun ? Toutes deux produisent du vin blanc. A présent, attaquons-nous à leurs différences... Pouilly-Fumé se situe dans la Vallée de la Loire, à proximité de Sancerre. Ici le sauvignon blanc règne en maître. En revanche, Pouilly-Fuissé s'étend sur quatre villages en Bourgogne dans le Mâconnais où le fameux chardonnay prospère.

Généralement, le pouilly-fumé est plus léger (en alcool) et a une plus grande fraîcheur (acidité) que son voisin bourguignon le pouilly-fuissé, qui lui, a plus de corps et de puissance. En effet, même si les deux appellations bénéficient globalement du même climat continental, celui de la Bourgogne est légèrement plus chaud, ce qui peut expliquer une bouche plus puissante. Le caractère variétal de chaque cépage peut ressortir également. Un pouilly-fumé classique révèlera ainsi des arômes de pommes vertes, de pierre mouillée et des notes fumées, alors qu'un pouilly-fuissé classique présentera des notes de fruits à noyaux ou de fruits exotiques mûrs.

Le terroir explique aussi bien sur cette différence. Les vins de Pouilly-Fumé présentent de subtils arômes fumés ... associés au goût de pierre à fusil. Ces notes sont notamment dues aux terroirs qui composent l'AOC : trois terroirs – marnes kimméridgiennes (typiques de Chablis, mais aussi de Chavignol à proximité de Sancerre), silex, des terroirs des « Cris » (forte proportion de pierres calcaires), tandis que les vins de Pouilly-Fuissé se développent sur des sols argilo-calcaires.

La patte des vignerons est évidemment un facteur clé dans le profil de ces vins. Ainsi, à Pouilly-Fumé comme à Pouilly-Fuissé, les vins peuvent être élaborés pour mettre en avant le fruit, avec un objectif de dégustation dans la jeunesse. Ils peuvent également miser sur un style plus construit, plus charpenté, avec notamment un peu d'élevage sous-bois afin de réaliser des vins de garde.

Vous avez à présent toutes les clés pour comprendre les différences entre les appellations Pouilly-Fumé et Pouilly-Fuissé ! Il ne vous reste plus qu'à compléter vos connaissances théoriques, avec un peu de pratique .

Ce que j'ai pensé de ce vin

 Ok, mais bof

 Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découverte

Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be