my winebox

Domaine Chavet - Le Petit Georges

Domaine	Domaine Chavet
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	Vin de France

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Le Petit Georges
Millésime	2022
Cépages	100% Sauvignon blanc
Elevage	Cuve inox durant 6 mois
Prix	10,70 € **10,20 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

La famille Chavet gère ces vignes ancestrales de génération en génération. Un vigneron n'hérite pas de la vigne, il en est le gardien pour les générations futures. C'est dans cet esprit que le domaine est labellisé « VITICULTURE DURABLE » avec la certification « TERRA VITIS » depuis 2002. Au vignoble, la biodiversité est leur priorité. Pas de désherbant et ils privilégient l'enherbement par la flore naturelle, maîtrisé par le travail du sol. En cave, ils accompagnent la transformation naturelle du raisin avec une extrême douceur, en limitant leurs interventions au strict minimum. Ainsi, l'ensemble de leurs cuvées est élevé de 6 mois en cuves, à 18 mois en amphores et en fûts afin de révéler la profondeur et la vibration de notre grand terroir.

Caractéristiques du vin

La robe est or pâle aux reflets verts. Au nez, ce Sauvignon cueilli à sa juste maturité libère des arômes épanouis de citron confit, de fleurs blanches, relevés par une pointe minérale et subtile. En bouche, l'attaque est fraîche et intense, harmonieuse, avec de la rondeur et de la profondeur. Les arômes d'agrumes se confirment (citronnelle, yuzu) et se mêlent à des notes plus exotiques. La finale est vibrante et rebondie.

Consommation et garde

A carafer 30 minutes, il sera parfait dès hier. Mais comme pas mal de Sauvignon, il se gardera quelques années.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:
A l'apéritif. Et il accompagne à merveille les poissons crus, les fruits de mer, les crustacés mais également les viandes blanches et fromages à pâte dure (Langres, Salers, chèvres frais).

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La région du centre de la Loire

Ce Vin de France issu de vigne sur l'AOC Menetou-Salon nous donne l'occasion de partir à la découverte des vins d'une des cinq régions de cette immense vignoble qu'est la Loire.

Se situant au sud/sud-est du bassin parisien cette sous-région de la Loire s'étale sur trois départements : le Cher, l'Indre et la Nièvre. Elle compte huit appellations (Sancerre, Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant) et deux IGP (Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay).

Le vignoble phare du Centre-Loire, Sancerre, est à moins de 90 km d'une autre star du nord de la Bourgogne, Chablis. Les deux vignobles sont assis sur le même socle calcaire, le climat est également assez proche ; pourtant, dans le premier cas, c'est le sauvignon qui triomphe tandis que, dans le second, c'est le chardonnay qui s'est imposé, donnant aux vins des expressions diamétralement opposées. Le vignoble du Centre-Loire s'étend sur un peu plus de 6 000 ha. La production est blanche à près de 85 %, rouges et rosés complétant le tableau.

Sur une assise calcaire, le Centre-Loire présente au moins quatre types de sols : les terres blanches, les caillotes, les grillotes, et les chailloux. Le climat semi-continental à variations microclimatiques est idéal pour le sauvignon, qui donne aux vins blancs une harmonie et une perfection rare, idéal également pour le pinot noir produisant des vins rouges peu connus, mais non moins surprenants.

Dans ce secteur de la Loire, les deux cépages dominants sont le sauvignon en blanc (plus de 80 % des surfaces plantées) et le pinot noir en rouge (plus de 15 % des surfaces plantées). En rouge, on trouve aussi du gamay (1,5 %). En blanc, on trouve aussi du chasselas (0,5 %), du pinot gris (0,8 %), du melon et du chardonnay.

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