



## Domaine de l'Épinay - Braquage à la Nantaise



Domaine	Domaine de l'Épinay
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	IGP Val de Loire



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Braquage à la Nantaise
Millésime	2025
Cépages	100% Chardonnay
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	9,80 € <b>9,30 € pour Les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Des travaux réalisés dans les années 1970 ont mis à jour, dans une vieille cheminée, une pierre en tuffeau datant de cette période et représentant les armoiries de la «Seigneurie de l'Espinose». Ces armoiries figurent depuis sur les cuvées estampillées «Espinose».

Depuis 2000 et 2006, Cyrille et Sylvain, les enfants d'Albert, ont pris la relève et gèrent l'exploitation familiale. Le vignoble est en Bio depuis la récolte 2011. La surface exploitée atteint aujourd'hui environ 55 hectares dont la moitié est plantée en Melon de Bourgogne. L'encépagement est très diversifié : les 10 variétés de raisins cultivées produisent pas moins de 26 cuvées différentes! Et les vignerons sont des gens exceptionnels.

### Caractéristiques du vin

La robe est jaune pâle brillante avec des reflets verts. Le nez est très intense et frais. On sent les agrumes comme le pamplemousse, le citron vert et la mandarine. Nous trouvons aussi des notes de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire. L'attaque en bouche est suave avec une pointe de fraîcheur. On y retrouve les arômes flatteurs et persistants d'agrumes.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se conserve jusqu'en 2029. Nous vous conseillons vivement de l'aérer 20 minutes avant de le déguster.

**Température de consommation idéale:** 10 à 12 °C

#### Accord Mets vin:

Ce beau blanc se boira à l'apéro. Mais il sera le compagnon idéal passe-partout pour beaucoup de vos plats. Et ç ce prix, un mariage, une communion, un anniversaire, n'hésitez pas, mais vite...



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Les vins géorgiens : aux origines de la viticulture mondiale

La Géorgie est considérée comme l'un des plus anciens berceaux du vin au monde. Des analyses archéologiques ont mis en évidence des traces de vinification datant d'environ **6 000 av. J.-C.**, soit près de **8 000 ans** d'histoire ininterrompue. Aujourd'hui, le pays compte environ **50 000 hectares** de vignes et revendique plus de **500 cépages autochtones**, un record mondial en densité ampélographique, même si une quarantaine seulement sont réellement exploités à grande échelle.

La singularité géorgienne repose sur la vinification en **queuri**, grandes amphores en argile de **500 à 3 000 litres**, enterrées dans le sol pour assurer une régulation thermique naturelle. Les raisins y fermentent souvent avec leurs peaux — et parfois leurs rafles — pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois. Cette méthode ancestrale, inscrite en **2013** au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, donne naissance à des vins texturés, peu interventionnistes, marqués par une structure tannique inhabituelle pour des blancs.

Les blancs ambrés constituent d'ailleurs une signature forte du pays. Le cépage **Rkatsiteli**, qui représente encore près de **30 %** du vignoble national, produit des vins aux notes de coing, d'abricot sec et de thé noir, avec une acidité structurante et une vraie dimension gastronomique. Côté rouges, le **Saperavi**, cépage teinturier à jus rouge, domine largement. Il engendre des vins profonds, concentrés en polyphénols, capables de vieillir **10 à 20 ans**, développant des arômes de mûre, de prune noire et d'épices.

La région de Kakhétie concentre environ **70 %** de la production nationale. Située entre **400 et 800 mètres** d'altitude, elle bénéficie d'un climat continental chaud tempéré par les influences caucasiennes, favorisant des maturités élevées tout en conservant fraîcheur et tension. Les vins géorgiens offrent ainsi une lecture différente du vin : moins technologique, plus originelle, où la matière, la texture et l'histoire priment sur l'esthétique moderne.

### 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](mailto:info@mywinebox.be)