



Domaine du Pas Saint Martin - La Pierre Frite



Domaine	Domaine du Pas Saint Martin
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOC Saumur



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	La Pierre Frite
Millésime	2019
Cépages	100% Cabernet Franc
Élevage	1 an en cuve inox
Prix	11,30 € 10,80 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Le Pas Saint Martin est un domaine familial situé à Doué La Fontaine, dans le vignoble de Saumur, au carrefour de l'Anjou Blanc et de l'Anjou Noir. La famille Charrier-Massoteau y cultive 16 Ha de vignes selon un mode de culture biologique. La devise du domaine pourrait se résumer ainsi : « Si le vin relie les Hommes entre eux, la Terre et particulièrement la culture de la vigne relie les générations entre elles. Je récolte aujourd'hui des vignes plantées par mon grand-père et mon arrière-grand-père et je plante aujourd'hui des parcelles que l'on vendangera encore je l'espère dans deux générations. Ce métier a quelque chose de magique ». **Laurent Charrier, vigneron.**

Caractéristiques du vin

La robe est brillante de couleur prune sombre. Le nez laisse apparaître des arômes de cacao, de fumé, de tuffeau, de fruits rouges et noirs. L'acidité est parfaite. La bouche est très gourmande et gouleyante avec un très beau fruité qui tire sur la prune et la cerise. Bel équilibre général. Vin minéral et fruité. Très beau Saumur et très facile à boire...

Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire après 20 minutes d'ouverture. Il se conservera jusqu'en 2024.

Température de consommation idéale: 15-17°C mais par temps très chaud, il peut être servi un peu plus frais.

Accord Mets vin:

Se boit très facilement seul ou avec quasi toutes les plats de viandes, du burger aux côtes en passant par les plats mijotés.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble alsacien

Au pied des Vosges et protégé de l'influence océanique, le vignoble alsacien s'étend sur les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin sur une fine bande de 120 km de long et entre 4 à 20 km de large, de Marlenheim au nord jusqu'à Thann au sud. Il est planté à une altitude qui varie entre 150 et 400 m sur les collines sous-vosgiennes qui font face à la plaine d'Alsace et au Rhin. La région y connaît peu de précipitations et un très bon ensoleillement. Certains se targuent même que Colmar est la ville la plus ensoleillée de France !

La complexité géologique de l'Alsace est à l'origine de la multiplicité des sols et de la diversité des terroirs viticoles. De nombreux types de sols: calcaires, argilo-calcaires, marneux, argilo-marneux, marno-calcaires, granitiques, schisteux, ... , composent les terroirs alsaciens. Les caractéristiques minérales de ces sols ont une influence sur les cépages. Comme en Bourgogne, un même cépage planté l'un sur un sol calcaire, l'autre sur un sol gréseux donnera des vins d'expressions différentes. Ce sont des véritables vins de terroir.

Les nombreux cépages alsaciens se répartissent en quatre types : dix cépages blancs (dont les principaux sont les riesling, sylvaner, chasselas, pinot blanc, auxerrois), un cépage rose (gewurtztraminer), un cépage gris (pinot gris) et un cépage noir (pinot noir). Tous sont vinifiés en blanc à l'exception du pinot noir qui est vinifié en rouge et en rosé.

An niveau des appellations, c'est très simple il y en a juste trois : AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru et AOC Crémant d'Alsace. A noter qu'il y a par contre 51 terroirs autorisés en Appellation Grand Cru qui doivent toujours être mentionnés sur les bouteilles. Je vous défie d'étudier la liste ! Entre les Bruderthal, Schlossberg, Brand,... il y a du travail !

Enfin, comment ne pas mentionner la spécificité alsacienne des vendanges tardives et des sélections de grains nobles produisant des vins liquoreux (doux) qui, pour certains d'entre eux, sont classés parmi les vins doux les plus recherchés au monde. Ce sont des vins vendangés après le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies qui amorce un phénomène d'évaporation qui favorise la concentration en sucre et en arômes, apportant à ces vins moelleux et puissance. Un régal !

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