



Domaine du Pas Saint Martin - Sous le Tilleul



| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Domaine | Domaine du Pas Saint Martin |
| Pays et région d'origine | France - Loire |
| Dénomination | IGP Val de Loire |



| | |
|-----------------|--|
| Couleur | Rouge |
| Nom de la cuvée | Sous le Tilleul |
| Millésime | 2020 |
| Cépages | 100% Grolleau Noir |
| Élevage | élevage en cuve inox |
| Prix | 10,40 € 10,00 € pour les recommandés |

Histoire du Domaine

Le Pas Saint Martin est un domaine familial que nous connaissons très bien et que certains d'entre vous également ! 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 certifiées en agriculture bio.

Nous adorons reproduire ici une citation du vigneron qui dit tout et se passe de plus de commentaire : « 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 de son domaine.

Caractéristiques du vin

Alors, là, nous sommes quasi certains que peu d'entre vous connaissent ce cépage! La robe pourrait vous faire penser à un rosé. Mais, le nez révèle des arômes de fruits rouges, de fruits rouges et encore de fruits rouges. La bouche est facile et gourmande. Un vrai vin de copains qui se boit très (trop) facilement. Nous, nous adorons. Attention, quantités limitées.

Consommation et garde

Vin qu'il vaut mieux boire assez vite car il ne gagnera rien à vieillir. Autant profiter de son beau fruit. A coup sur un maître achat de Mywinebox.

Température de consommation idéale: 14-16°C.

Accord Mets vin: Se boit seul à l'apéritif. Il accompagnera aussi parfaitement vos salades d'été, vos viandes de BBQ. Mais osez le aussi sur des filets de rouget.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du vignoble jurassien !

Je profite d'un vin du jura que nous proposons pour la première fois ce mois dans la Silver Box pour aborder les vins de cette magnifique que nous aimons tant! D'ailleurs, en passant, ce vin est dispo sur notre site pour tous les abonnés. Et puis, n'hésitez pas à faire un test de notre silver box, vous ne serez pas déçu.

Petite région (moins de 2000 ha de vignes, pour info, la région de Bordeaux, c'est 150.000 ha !), restée longtemps méconnue, le vignoble jurassien est en pleine renaissance. Fière de ses origines, une nouvelle génération de vigneron est en train de faire éclater au grand jour la qualité exceptionnelle et la grande diversité des vins de cette petite région. Doté d'une grande diversité de terroirs, le Jura produit des vins rouges et blancs très originaux à partir de cépages autochtones, poulsard (appelé ploussard à Pupillin) et trousseau, faibles en couleur, riches en tanins, fruités et surtout gouleyant. Vinifié seul, ce dernier peut parfois atteindre la finesse d'expression de certains grands bourgognes. Mais le grand vin universel de la région est blanc. Les chardonnays vinifiés seuls trouvent dans certains terroirs d'Arbois et du sud des côtes du Jura une expression originale, puissante et savoureuse qui peuvent rivaliser, pour les meilleurs, avec l'excellence d'un grand Bourgogne Blanc, tout en restant à des prix bien plus raisonnables que ceux observés dans cette région voisine.

Toutefois, le cépage le plus emblématique est sans conteste, le savagnin qui se révèle un cépage exceptionnel, riche en alcool naturel et en acidité, et susceptible de prendre le voile. Entendez par là que les bactéries locales forment un voile bénéfique dans la barrique, qui va protéger le vin jusque six longues années et lui permettre d'approfondir lentement sa saveur. Ailleurs, on obtiendrait du vinaigre, ici on élabore le vin jaune, à la saveur inimitable de noix et de morilles. De plus en plus, les vigneron s'essayent au savagnin ouillé, démontrant qu'on ne peut nullement réduire son expression à celle résultant du travail oxydatif entre l'air et le vin pendant l'élevage. Le savagnin apporte désormais la preuve de son extraordinaire capacité d'adaptation, offrant de grandes expressions de terroir et donnant des vins aptes à se bonifier au vieillissement. On le redécouvre aujourd'hui «ouillé», vinifié pour préserver son fruit et sa fraîcheur, ou bien longuement élevé, avec ou sans ouillage, apte à transcender le caractère variétal pour retranscrire les nuances des terroirs.

Vous l'avez compris, nous adorons ces vins, ils ont malheureusement un défaut majeur: leur rareté. 2000ha, c'est beaucoup trop petit pour satisfaire tout le monde et nous peinons en conséquence à vous en faire découvrir plus souvent. Donc profitez-en !

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