



my winebox

774



Domaine Eric Thill - De Marne et d'Argile



Domaine	Domaine Eric Thill
Pays et région d'origine	France - Jura
Dénomination	AOP Côte du Jura



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	De Marne et d'Argile
Millésime	2023
Cépages	100% Chardonnay
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	1 820,00 € 1 930,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La fibre du vin, Eric l'a toujours eu du plus loin qu'il se souvienne, il est issu d'une famille de vigneron et grandir au pied du Schlossberg n'est pas étranger non plus à cette passion ! Il est arrivé depuis son Haut-Rhin natal dans le Jura en 2007 avec son épouse originaire du Cher après avoir fini leurs études à Dijon. Ils ont eu un réel coup de cœur pour la région et ont démarré de zéro. Hormis les 2,76 ha de vignes achetés, tout était à construire. La vigne est conduite en bio depuis toujours et certifié Ecocert en 2015. Le domaine pense également à la biodynamie, lorsqu'il sera davantage structuré. En 2017, le domaine passe à 5,8 hectares. À la vigne, ils laissent 1 rang sur 2 enherbé et ils prennent soin de réaliser un ébourgeonnage et un épamprage sévère pour favoriser le raisin.

Caractéristiques du vin

De **Marne et d'Argile d'Eric Thill** est un vin d'exception 100% Chardonnay Côtes de Jura qui dévoile de belles notes fruitées d'abricot et de mirabelle et aussi quelques notes florales. Le tout suivi d'une belle longueur.

Consommation et garde

Vin à boire jusque 2030. Laissez-le dans le verre 45 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Parfait avec vos poissons et crustacés. Il sera aussi parfait avec une bonne cuisine asiatique.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Château Pétrus.

Mythe parmi les mythes, Pétrus est un nom emblématique du monde du vin. Chaque année, au moment de la mise sur le marché des vins en primeur, l'offre de Pétrus ne dure que quelques minutes tellement la demande (internationale de plus en plus) est forte pour cette emblème des grands vins de Bordeaux.

De temps en temps, nous aimons, dans ces fiches de dégustation, nous arrêter sur un domaine mythique et en apprendre davantage. Ce mois-ci, voici l'étrangement courte histoire du Château Pétrus (AOC Pomerol située dans le Libournais).

En effet, avec un tel nom, on aurait pu vous raconter l'histoire de Pétrus à travers des siècles et des siècles. Ce n'est cependant pas le cas. Son nom ne provient d'aucun descendant romain mais bien du lieu-dit sur lequel sont installées les terres du domaine. Né au début du XIXème, c'est à partir de 1925 que le mythe va se mettre en place suite à la vente du domaine à la famille Loubat. Celle-ci était persuadée que les grands vins n'étaient pas exclusivement médocains et se met à la recherche de l'excellence en dehors de cette sous-région. A force de travail dans la vigne, et une sélection extrêmement rigoureuse des raisins, elle y arrive en 1945 grâce à un millésime d'anthologie. Une légende était née!

Depuis lors, malgré des millésimes parfois moins réussis, Pétrus reste LA référence bordelaise. C'est aujourd'hui la famille Moueix qui en est l'heureux propriétaire (famille bien connue dans la Gironde, puisqu'elle possède également les Châteaux Magdelaine, La Fleur Petrus, Trotanoy, Lagrange...) et se charge de maintenir l'excellence de ses vins. Mais une excellence qui a un prix digne d'une œuvre d'art : 3700 € la bouteille de 2018...

Ce que j'ai pensé de ce vin :

Ok, mais bof - Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait - En voilà 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

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)

my winebox

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

www.mywinebox.be