Domaine Grégoire Thuillé - Chardonnay

Domaine	Grégoire Thuillé
Pays et région d'origine	France - Savoie
Dénomination	AOC Vin de Savoie

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Chardonnay
Millésime	2022
Cépages	100% Chardonnay
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	10,40 € **9,90 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le Domaine Thuillé est un petit domaine familial de 5 ha. Grégoire, le fils, a pris les rênes de l'exploitation il y a quelques années pendant que sa sœur (Edwige Thuillé) partait prendre la direction d'un domaine beaucoup plus septentrional, le Domaine de Valensac dans le Languedoc. Nous (vous et nous) connaissons très bien ce domaine mais là, vous avez en mains une bouteille très rare car Grégoire a cédé ses vignes et c'est donc son dernier millésime, pour Mywinebox ! Du coup, nous en profitons pour vous présenter exceptionnellement ce mois, 2 de ces vins dans les Green Box de ce mois.

Caractéristiques du vin

Vin de contraste à l'image de la Savoie et de son climat, à la fois vif et racé mais tendre et généreux. Nez complexe variant du fruité (agrumes) aux notes florales et végétales (tilleul, fleurs blanches). Bouche très minérale.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui ne gagnera pas à être conservé quelques années. Ouvrez-le 20 minutes à l'avance

Température de consommation idéale: 9 à 11 °C

Accord Mets vin:
Ca tombe bien ! Ce vin accompagne à merveille les spécialités savoyardes (fondues et raclettes) ainsi que les plateaux de fromages à pâte cuite (Comté ou Beaufort).

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de Savoie

Les vins de la Savoie, région alpine autrefois décriée nous offre depuis une dizaine d'année des vins de qualité grâce à une poignée de vignerons exigeants et visionnaires tels que feu Dominique Belluard, Nicolas Ferrand ou encore Louis Magnin.

La Savoie offre un terroir distinct, marqué par des montagnes et vallées générant des microclimats variés. Les vins reflètent cette diversité, grâce à un climat continental tempéré par l'influence des reliefs. Environ 2,000 hectares sont dédiés à la viticulture dans cette région, exploitant au mieux ces conditions climatiques. La viticulture savoyarde, remontant à l'époque romaine, s'est développée sous l'influence des monastères médiévaux. Les siècles ont vu la reconnaissance des vins de Savoie augmenter, notamment auprès des ducs de Savoie et de la noblesse française.

Les vins savoyards sont le fruit de cépages uniques, adaptés au climat alpin. Parmi eux, la Jacquère pour les blancs, couvre environ 1,000 hectares, produisant des vins légers et rafraîchissants. L'Altesse et la Gringet sont aussi des cépages blancs réputés, tandis que la Mondeuse représente le cépage rouge distinctif de la région. La Savoie compte plusieurs AOC, dont l'AOC Vin de Savoie, la plus étendue, l'AOC Roussette de Savoie pour les vins issus de l'Altesse, et l'AOC Seyssel connue pour ses vins mousseux.

La région s'oriente vers une viticulture durable, avec une prédominance de petites exploitations. La vinification vise à préserver la fraîcheur et le terroir, avec environ 70% des vins produits étant des vins blancs. Les vins de Savoie sont souvent appréciés pour leur légèreté et leur fraîcheur. Les blancs se distinguent par des arômes floraux et fruités, et les rouges par des notes épicées et fruitées, avec une acidité bien présente.

Les fromages comme le Reblochon et la Tomme de Savoie s'accordent parfaitement avec les vins blancs de la région. Les vins savoyards accompagnent également les poissons locaux et la charcuterie traditionnelle, reflétant la richesse de la gastronomie alpine.

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