



764



Domaine Labbé - Terres de 1248



Domaine	Domaine Labbé
Pays et région d'origine	France - Savoie
Dénomination	AOC Aymes.



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Terres de 1248
Millésime	2022
Cépages	100 % Jacquère
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	18,50 € 17,50 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le Domaine Labbé est une propriété familiale située au pied du Mont Granier, sur les contreforts de la Chartreuse, au cœur du vignoble de Savoie. Repris en 2004 par les cousins Alexandra et Jérôme Labbé, il exploite environ 10 hectares de vignes. Le domaine s'inscrit dans une démarche de viticulture raisonnée, visant à limiter les intrants et le désherbage. Depuis 2022, une partie du vignoble est également conduite en bio via la création de la structure « Terres de 1248 », reflétant une volonté d'aller plus loin dans la transition. L'ensemble du travail vise des vins de Savoie purs, précis et très identitaires, où le terroir et la fraîcheur priment.

Caractéristiques du vin

L'**Aymes « Terres de 1248 » 2022** exprime avec pureté le style des grands blancs de Savoie. Le nez est délicat, marqué par des notes de fleurs blanches, de pomme fraîche et une touche minérale. En bouche, le vin est vif, droit et très rafraîchissant. La texture est légère mais précise, portée par une belle tension. La finale est nette, saline et désaltérante. Un blanc alpin élégant, d'une grande buvabilité.

Consommation et garde

Vin à déguster sans perdre trop de temps!

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Idéal avec des poissons de lac, des fruits de mer ou une cuisine végétale légère. Il accompagne parfaitement une fondue savoyarde, une raclette ou des fromages frais. Un vin de table polyvalent, précis et très digeste.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Comprendre les tanins dans le vin rouge : rôle, sensations et impact à la dégustation

Les **tanins** sont souvent perçus comme un élément technique, parfois intimidant, du vin rouge. Pourtant, ils jouent un rôle fondamental dans sa structure, son équilibre et son potentiel de garde. Présents naturellement dans la peau, les pépins et parfois les rafles du raisin, ils sont extraits lors de la vinification et influencent directement la sensation en bouche.

À la dégustation, les tanins se traduisent par une sensation de sécheresse ou d'astringence, comparable à celle d'un thé infusé trop longtemps. Selon leur qualité, ils peuvent être fins et soyeux, apportant élégance et longueur, ou plus fermes et marqués dans la jeunesse du vin. Leur expression dépend du cépage, du terroir, du millésime, mais aussi des choix du vigneron, notamment en matière d'extraction et d'élevage.

Les tanins jouent également un rôle clé dans le **vieillessement du vin**. Ils agissent comme une véritable colonne vertébrale, permettant au vin d'évoluer harmonieusement avec le temps. Au fil des années, ils se fondent, s'assouplissent et gagnent en complexité, donnant naissance à des textures plus veloutées et à des arômes plus profonds.

Il est aussi important de noter que la perception des tanins dépend fortement du **contexte de dégustation**. Un vin tannique paraîtra souvent plus souple lorsqu'il est servi à la bonne température et accompagné d'un plat adapté. Les protéines et les matières grasses des viandes atténuent leur astringence, rendant l'ensemble plus harmonieux. Le temps d'aération, en carafe ou simplement dans le verre, contribue également à polir les tanins et à révéler toute la finesse du vin.

Comprendre les tanins, c'est donc mieux choisir son vin, mieux l'accorder à table et, surtout, mieux en apprécier la texture et l'équilibre.

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