



Domaine l'Affût - Instinctive



Domaine	Domaine l'Affût
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOC Touraine



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Instinctive
Millésime	2021
Cépages	92% Sauvignon et 8% Chardonnay, chenin et Menu pineau
Elevage	Fermentée en barriques de 400L et élevée en jarres
Prix	16,70 € 15,70 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Isabelle Pangault est d'abord une femme charmante, qui chante et fait la fête de façon dingue et qui en plus, fait ses vins, exceptionnels. Après un brevet d'œnologie effectué à Montpellier, Isabelle est partie ensuite en Inde missionnée pour des projets d'implantation de vignobles. Elle revient en France et travaille pendant une dizaine d'années dans plusieurs domaines en Rhône et en Languedoc. Ses racines la rappellent et elle décide de créer SON domaine l'AFFUT de 14 Ha. L'**Affut** est un lien avec la scierie des parents, car Isabelle sélectionne des fûts par rapport aux styles et arômes que confèrent les barriques pour ses élevages qui vont apporter cette finesse aux vins. Dernier détail, qui n'en est pas un puisqu'il démontre la consistance d'isabelle, toutes les parcelles sont labourées avec des chevaux !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau jaune or léger légèrement trouble. Le nez est floral, avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes et d'herbes aromatiques. La bouche est ronde et profonde, légèrement saline apportant du peps à la cuvée. Un sauvignon racé, de cuisine. Comme Marjo a dit à Pierre : « c'est délicieux mais c'est un vin de repas ».

Consommation et garde

Vin à carafar, à servir dans de beaux verres et à boire maintenant jusqu'en 2025. Une merveille.

Température de consommation idéale: 9 à 11 °C

Accord Mets vin:

Il accompagnera un tajine de poulet au citron confit, un chirashi de saumon et avocat ou, si vous êtes amateurs, des rillons de Tours.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Devenez coopérateur du vignoble Bellum Fagetum dans la région liégeoise (part I) !

Une fois n'est pas coutume, et à tout dire, je pense que c'est la première fois, nous vous parlons ce mois d'un très beau projet vinicole en création porté par un couple de liégeois.

Entrepreneuse née, Judith est une jeune quarantenaire liégeoise passionnée de vin et du monde vinicole. Elle a tout d'abord fait ses premières armes en devenant caviste puis en reprenant un importateur spécialisé dans les vins sud-africains (dont les tout premiers clients de Mywinebox se souviendront, car nous nous avions proposé deux de ces vins). Elle s'est ensuite lancée avec succès dans un projet d'habillage marketing de bouteilles via une méthode d'emballage dite de « sleeve ». Vous voyez ces bouteilles de vin ou de gin décorées de façon originale ? Quand je vous disais entrepreneuse née... Mais la crise du covid-19 et ses confinements successifs sont malheureusement passés par là, impactant les ventes - essentiellement provenant de l'horeca et de l'événementiel - de manière significative. Suite à cela, l'entreprise du fermer ses portes.

Mais ce n'était que partie remise, puisque, lors de ces confinements une opportunité d'acquérir quelques parcelles de terres proche de l'habitation de Judith et de son compagnon Geoffrey, s'est transformée en véritable projet vinicole ! Je vous passe les détails mais après une quantité innombrable de rencontres, réunions, réflexions et après avoir remué ciel et terre, le vignoble Bellum Fagetum a pu finalement voir le jour début de l'année dernière.

L'envie et la philosophie du projet sont le retour aux sources, le partage et le bon sens ! En famille, entre amis, la vitiviniculture est un formidable projet de plein air et l'occasion de se reconnecter au cycle des saisons et à l'histoire locale. C'est également l'occasion pour Judith et son compagnon de revaloriser certaines terres tout en recréant un lien social, du « vivre ensemble », de fédérer des énergies autour d'un projet local. A une époque où la « malbouffe » est remise en cause, où l'on promeut la « slowfood » et les circuits courts, c'est l'amorce de changements profonds dans les habitudes de consommation. L'objectif en lançant cette coopérative est de fédérer les gens autour d'un projet proche de la nature et de l'environnement, avec en plus un côté festif et convivial. La vigne deviendra un lieu de rencontre et de partage !

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