



Marion Pla - Premier Sceau



Domaine	Marion Pla
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Saint-Chinian



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Premier Sceau
Millésime	2022
Cépages	50% Syrah, 35% Grenache, 10% Mourvèdre et 5% Carignan
Élevage	Cuve Inox
Prix	10,00 € 9,60 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Nous ne pourrions pas le dire d'une plus belle façon tellement ce texte représente leur passion.

« Depuis 1975, notre père souhaitait créer son vignoble, remettre en culture de vieilles parcelles abandonnées depuis des décennies. Au rythme des saisons, sur ces terres rudes, caillouteuses, nous avons vu s'accomplir le travail de la vigne et compris que l'exigence n'allait pas sans sacrifice. Tous deux, troisième génération d'une famille de viticulteur, nous avons foulé dès notre plus jeune âge les terres de nos ancêtres. Le domaine a vu le jour grâce à son obstination, homme têtu, entreprenant, insatiable dans son travail. C'est en 2007 qu'il fait le pari audacieux de quitter la cave coopérative pour devenir un Vigneron, à part entière. Avec ténacité, et après quelques années de labeur, il concrétise son projet.

Marion (sa fille) le rejoint dans cette nouvelle aventure. Désormais c'est toutes les étapes qui nous reviennent ; du cep à votre verre. »

Caractéristiques du vin

La robe est grenat aux reflets violets. Le nez est épicé et dévoile des notes de fruits murs et charnus. La bouche est complexe avec des notes de fruits rouges à noyaux et des arômes d'épices. Elle est bien concentrée avec un équilibre parfait. Les tannins sont présents et soyeux. Ils donnent une très belle finale tout en longueur avec une pointe poivrée (syrah). Bref un vin très élégant que vous allez adorer.

Consommation et garde

A boire maintenant (30 minutes de carafage) et jusqu'en 2030.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Idéal avec vos viandes grillées, vos carbonnades flamandes, un civet de marcassin ou un tajine d'agneau aux pruneaux.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos des cépages Sémillon et Sauvignon

Dans le **Bordelais**, deux cépages blancs emblématiques — le **Sauvignon Blanc** et le **Sémillon** — forment la base des grands vins blancs de la région. Bien qu'ils soient souvent assemblés, chacun apporte une **identité, une structure et une expression aromatique** très différentes, qui se complètent avec élégance. Comprendre leurs particularités, c'est saisir la richesse et la complexité des **vins blancs de Bordeaux**, qu'ils soient secs ou liquoreux.

Le **Sauvignon Blanc** est le cépage de la **fraîcheur et de la vivacité**. Très répandu dans les appellations de **Graves, Pessac-Léognan** ou **Entre-Deux-Mers**, il séduit par son **expression aromatique intense et directe**. Ses vins sont marqués par des **notes d'agrumes** (pamplemousse, citron vert), de **fruits exotiques**, mais aussi de **bourgeon de cassis** et parfois de **buis ou d'herbe coupée**, selon le terroir et le degré de maturité. En bouche, le Sauvignon offre une **acidité tranchante et rafraîchissante**, qui apporte tension et dynamisme au vin. Il représente environ **45 % des surfaces de cépages blancs du Bordelais** et est particulièrement apprécié pour les vins blancs secs, souvent élevés partiellement en cuve inox pour préserver leur éclat aromatique.

Le **Sémillon**, en revanche, incarne la **rondeur, la douceur et la profondeur**. Moins aromatique dans sa jeunesse, il se distingue par sa **texture onctueuse**, sa **capacité de garde** et son **aptitude exceptionnelle à la pourriture noble** (*Botrytis cinerea*), ce qui en fait le cépage roi des grands vins liquoreux de **Sauternes** et **Barsac**. Dans les vins secs, notamment à **Pessac-Léognan**, il apporte une **dimension crémeuse et ample**, équilibrant la vivacité du Sauvignon. Ses arômes évoquent le **miel**, la **cire d'abeille**, la **noisette grillée**, la **pêche mûre** ou encore les **fleurs blanches**, et ils gagnent en complexité avec le vieillissement. L'équilibre entre les deux cépages est essentiel : le **Sauvignon Blanc** assure la **structure acide et aromatique**, tandis que le **Sémillon** apporte la **matière et la longévité**. Les grands châteaux du Bordelais — tels que **Château Carbonnieux, Smith Haut Lafitte** ou **Haut-Brion Blanc** — jouent sur cette complémentarité pour créer des vins à la fois **éclatants, complexes et harmonieux**, capables d'évoluer magnifiquement pendant **10 à 20 ans**.

Ainsi, là où le **Sauvignon** exprime la **fraîcheur et la jeunesse**, le **Sémillon** incarne la **maturité et la profondeur**. Ensemble, ils signent l'un des mariages les plus subtils du vignoble bordelais : une alliance entre **neruosité et velouté**, entre **finesse et richesse**, symbole du **savoir-faire et de l'équilibre des grands vins blancs de Bordeaux**.

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

www.mywinebox.be