

Terre d'Argence

La matière alliant longueur et profondeur

IGP Pont du Gard Blanc

Les vignes se situent sur le terroir de la « Terre d'Argence » entre Rhône et Camargue. Il appartenait à l'Evêché d'Arles du XIème au XIXème siècle d'où un rattachement millénaire à la Provence. Son nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral ainsi qu'à la richesse du vin.

L'IGP Pont du Gard offre beaucoup de créativité avec un assemblage original ; l'alliance de cépages rhodaniens (Viognier et Roussanne) à un cépage du Sud Ouest (Petit Manseng, d'où classement IGP « Pont du Gard »). Ce célèbre aqueduc romain, situé à proximité du domaine, évoque la richesse de notre situation de carrefour et un trait d'union à la croisée des deux régions.

La Méditerranée quant à elle, grâce à sa brise estivale, équilibre le vin et permet le développement d'une palette aromatique riche.

Vinification

Dominante de Viognier et Petit Manseng (d'où classement en IGP Pont du Gard) avec une touche de Roussanne sur de petits rendements (35 hl/ha).

Vinification sans soufre pour d'avantage de pureté et d'éclat du fruit (léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin).

Elevage pendant un an pour 2/3 en cuve et 1/3 en demi-muids.

Domaine certifié en Agriculture Biologique



Robe

Brillante, jaune dorée.

Nez

Intense de fruits frais à chair jaune (abricot, pêche), avec des notes grillées et florales qui rappellent la violette, l'aubépine, le chèvrefeuille et la verveine.

Bouche

Puissante, fruitée (pêche, abricot) et florale (verveine et acacia). Sa finale est longue et minérale avec une touche saline liée aux brises marine.

Accords

Viandes blanches (veau aux girolles), noix de st Jacques, cuisine indienne et fromages (Cantal ou Pélardon des Cévennes).

A décanter de préférence - S'apprécie dès maintenant ou garder 5 ans.

Disponible en 75 cl et en Magnum

Presse

2013 - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 15/20

2013 - BETTANE & DESSEAUVE 2017 Coup de cœur 16/20
« Magnifique exemple d'assemblage réussi, où chaque élément construit un ensemble très harmonieux. Complexe et raffiné, le viognier donne ses notes florales, la roussanne ses épices et herbes aromatiques, le grenache souplesse et richesse. Fin et tendu, c'est un régal »

2014 - Terre de Vins « Languedoc 180 cuvées au top » N° 180 15,5/20
Ce beau vin offre un bouquet intense et complexe de fruits jaunes (abricot, pêche, mirabelle), des notes anisées de fenouil sauvage, des touches de fleurs blanches (aubépine, acacia) de tilleul, verveine et un grillé toasté soigné et bien intégré. La bouche enveloppante, gourmande, laisse la bouche fraîche grâce à sa finale anisée. Sur un poulet sauté au wok avec des légumes croquants.

2015 - DECANTER 2017 Médaille de platine - 95/100
Meilleur de sa catégorie

Un nez charmeur et élégant qui présente les caractéristiques du viognier: fruit à noyau, mange séchée et zeste d'orange. Riche et intense avec des arômes pétaradants de pêche, une minéralité métallique et de subtiles épices dues à l'élevage sur la finale.

