Domaine Mouthes Le Bihan - La Pie Colette - 2014

Original, gourmand et convivial, le vin blanc d'apéritif par excellence ! Ce Côtes de Duras, séduisant, rieur et profond à la fois, est issu d'assemblages de jeunes vignes de sémillon (50%), de sauvignon et de chenin. Ici, la nature règne en maître : tous les sols sont travaillés, l'enherbement naturel est de mise, l'utilisation de tout intrant bannie depuis longtemps. Pour la vinification et l'élevage, les mêmes règles s'appliquent : aucun ajout, fermentation sur levures indigènes, pas de collage… seule une infime quantité de soufre est utilisée au moment de la mise en bouteille.

Bref, bio et bio-dynamie ne sont pas de vains mots chez Catherine et Jean-Marie Le Bihan, mais de vraies convictions auxquelles ils restent d'une absolue fidélité. Le résultat dans le verre leur donne largement raison : cette cuvée Pie Colette a tout pour vous surprendre.

Dotée d'une palette aromatique riche et équilibrée, entre les herbes fines, les agrumes et les notes toastées, La Pie Colette exprime de belle façon le sol calcaire dont elle est issue.

Elle développe en bouche une matière à la fois tonique et sensuelle, évoquant les fruits blancs pochés, toujours soutenue par la vivacité des agrumes et la minéralité du sous-sol. Un vin idéal pour accompagner un apéritif très « sud-ouest », autour d'une terrine de lapin, de rillettes d'oie ou d'un plateau de charcuterie. Et, pas de problème pour continuer avec ce vin autour de filets de poulet fermier marinés et juste grillés, accompagnés de quelques légumes verts du jardin… Un très joli vin, à boire dans sa jeunesse!

Pour la Revue du Vin de France, la Pie Colette est "un pur régal" : nous sommes d'accord!

Vendu par multiple de 3

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Mouthes Le Bihan - La Pie Colette - 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Herbes fines (ciboule, cerfeuil). Orange, kumquat, zeste de mandarine confit. Pain grillé, légères notes de caramel. Notes pierreuses un peu fumées.

Bouche : Attaque vive et milieu de bouche suave et sensuel, sur la poire et la pomme. Bon équilibre, finale minérale et légèrement citronnée.

Accords mets-vins : Terrine de lapin ou de volaille, rillettes d'oie, mortadelle aux pistaches. Grillades de poulet ou de lapin. Jeunes légumes du jardin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujorud'hui

Température de service : 11 à 12°

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes de Duras

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sémillon (50%), sauvignon (35%), chenin (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique