Domaine de l'Horizon - L'Esprit de l'Horizon - IGP Côtes Catalanes - 2014

Cette cuvée créée en 2007 exprime à merveille le style de Thomas Teibert : la rencontre entre des cépages méditerranéens, un grand terroir calcaire et un style de vinification un brin « nordiste », tout en fraîcheur et en délicatesse.

La cuvée est produite à partir de vieilles vignes (70 ans en moyenne). Elle est constituée d'un assemblage de maccabeu (70%) et de muscat à petits grains (30%), qui se combinent pour donner au vin un nez à la fois fruité (agrumes, poire) et épicé (fenouil, sarriette, sauge). Le terroir exclusivement calcaire finit de donner à l'Esprit de l'Horizon son très bel équilibre entre fraîcheur, matière et longueur en bouche.

Parachevant une culture biodynamique et une vendange manuelle irréprochable, l'élevage millimétré dure 12 mois dans les foudres et demi-muids du célèbre tonnelier autrichien Stockinger, utilisés par les plus grands vignerons de la planète.

Au final, nous sommes très loin de certaines idées reçues sur les vins blancs du sud, forts en alcool et trop « chauds ». L'Esprit de l'Horizon est une vraie révélation pour les amateurs de grands blancs, fruités, délicatement épicés et minéraux, parfaits aussi bien à l'apéritif qu'à table, avec des fruits de mer ou une belle volaille.

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine de l'Horizon - L'Esprit de l'Horizon - IGP Côtes Catalanes - 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant

Nez : Racé et gourmand. Fenouil. Marjolaine. Amande, noisette. Agrumes.

Bouche : Grande fraîcheur. Beau toucher de bouche, soyeux. Belle finale sur les agrumes.

Accords mets-vins : Anchois grillés ou marinés. Salade de poulpes. Moules à la catalane. Dos de cabillaud à la tapenade. Lapin en escabèche.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 13°

Ouverture : Aération d'1/2 heure.

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu (70%), Muscat petits grains (30%)

Alcool : 13°

Culture : Biologique et bio-dynamique