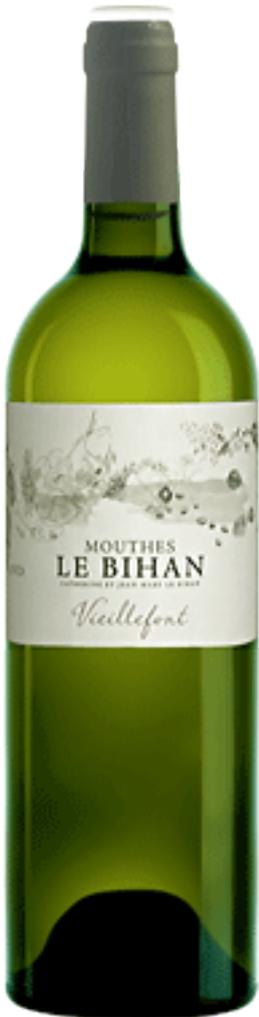


Domaine Mouthes Le Bihan - Vieillefont - 2014



Sur la Route des Blancs, nous aimons beaucoup le travail que Catherine et Jean-Marie Le Bihan mènent depuis 20 ans, en toute discrétion, au cœur de leurs terroirs de Saint-Jean de Duras.

Ici, tout est naturel et rien n'est ajouté au vin : après un soin de tous les instants à la vigne, en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie, on veille ensuite à faire entrer dans le chai un raisin à la maturité et la santé absolument parfaites, puis on prend le temps, on observe et on goûte. Jusqu'à ce que les grands équilibres du vin se mettent en place de façon harmonieuse.

La preuve avec ce très réussi Vieillefont 2014, assemblage de sémillon, sauvignon et muscadelle, dans lequel la juste maturité et la gourmandise du fruit se marient parfaitement à la fraîcheur et à la trame épicée qu'apporte le terroir.

Le bouquet est à la fois fumé, minéral et délicieusement fruité, évoquant les fruits jaunes charnus et bien mûrs, pêche et abricot en tête, quelques fines notes de noisette fraîche complétant ce tableau aromatique particulièrement séduisant.

En bouche, le vin révèle une vraie complexité, entre une matière dense et une finale tendue, portée par une fine minéralité crayeuse. Voici un très joli blanc de gastronomie, qui conviendra aussi bien à des brochettes de gambas qu'à un poisson en sauce, comme un sandre ou un bar au beurre blanc. Parfait à consommer dès aujourd'hui et sur les 3 prochaines années.

Domaine Mouthes Le Bihan - Vieillefont - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fumé, minéral et délicieusement fruité, évoquant les fruits jaunes charnus et bien mûrs, pêche et abricot en tête, quelques fines notes de noisette fraîche

Bouche : Attaque plutôt ronde, matière dense laissant la place à une finale tendue, portée par une fine minéralité crayeuse.

Accords mets-vins : Brochette de gambas, poisson grillé ou au beurre blanc, ris de veau braisés. Fromages fruités à pâte pressée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes de Duras

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Sémillon, sauvignon, muscadelle

Culture : Biologique et bio-dynamique