

LES VINS BLANCS DE LA REGION CENTRE

LE POUILLY FUME (Environ 1300ha)

DOMAINE Bertrand PETIT ET FILLE , Le Petit Marin 2024

Ce vignoble est l'œuvre de moines bénédictins , vignoble de vins blancs secs . La Loire se heurte à un promontoire calcaire . Le sauvignon ou « blanc fumé » y a supplanté complètement le chasselas . Le vin de Pouilly sur Loire vient donc de la Vallée de la Loire .

Le sauvignon à l'origine de l'AOC Pouilly Fumé traduit bien les qualités enfouies en terre calcaire : une fraîcheur assortie d'une certaine fermeté .

Ce Pouilly Fumé tire sa puissance du terroir. On découvre des arômes de fleurs blanches (aubépine, fleur d'acacia), suivis de nuances rappelant selon le millésime le bourgeon de cassis, l'ananas, l'abricot ou la pêche blanche pour finir par des notes nettement minérales.

Ces vins s'accordent bien avec des fruits de mer ou des poissons fumés .

-COTEAUX DU GIENNOIS ENV 200 HA

DOMAINE DE VILLARGEAX 2023

Les coteaux du Giennois ont accédé à l'AOC en 1998. Plantés sur des sols silicieux ou calcaires . Les Blancs issus du Sauvignon sont légers et un peu plus fruités . Il rentre dans la catégorie du vin tranquille . Produit dans le vignoble de la Loire , et plus précisément la région viticole du Centre .

Couleur jaune pâle, reflets argentés. Le premier nez se compose d'arômes de mandarine, pamplemousse et citron, sur un fond floral avec des notes subtiles de muguet et de sureau. A l'aération, le nez gagne en complexité avec des arômes plus minéraux et épicés.

La bouche est en cohérence avec le nez, on retrouve la mandarine et le citron. Une attaque avec beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Un vin tout en finesse et en tension qui se termine sur des notes minérales très légèrement iodées.

MENNETOU SALON

ISABELLE ET PIERRE CLEMENT Classique 2023

Depuis plus de 4 siècles, les Clément cultivent la vigne à Mennetou Salon ; Le domaine actuel est de 600ha. Les vins blancs Mennetou Salon sont issus principalement de cépages sauvignon blanc qui confèrent à ces vins des arômes floraux et fruités avec des notes d'agrumes et parfois de minéralité.

Remarquable expression du Sauvignon pour ce Mennetou-Salon. Élégant, souple, arômes complexes de fruits blancs. Bouche dense, chaleureuse et parfaitement équilibrée.

Servi frais, il fera merveille avec poissons et fruits de mer.

QUINCY

DOMAINE DE CHEZ ROUX 2023

C'est sur les bords du Cher, non loin de Bourges et près de Mehun sur Yevre, lieux riches en souvenirs historiques du 15^e que s'étendent les vignobles de Quincy, couvrant des plateaux de graves sablo-argileux. Minéral et fruité, digne représentant du cépage sauvignon et de l'appellation Quincy.

Ce Quincy vous séduira par sa délicatesse et son élégance. Robe dorée plutôt claire, le nez diffuse des arômes d'agrumes.

Il s'accorde très bien avec la charcuterie, les poissons en sauce et même une cuisine exotique.