Domaine Les Poëte Reuilly "Orphée" (sauvignon) blanc sec 2015

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POETE)
Millésime: 2015
Appellation: Reuilly
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Orphée
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POËTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Les Poëte Reuilly "Orphée" (sauvignon) blanc sec 2015

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Ornés d'étiquettes élégantes, ces vins de hautes stature sont essentiellement vendus hors de France : les trouver devient une nécessité, voire un devoir pour tout amateur ! Parfaite maturité, tension magistrale, notes salines avec de fins amers de finale et pour autant du gras et du fruit !* ***Sans doute la plus belle expression sur Reuilly*** *!* Fourchette d'apogée : 2019-2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Pourtant issu d'un millésime solaire ou le sauvignon bascule souvent dans le conflit et la mollesse, ce vin reste fringant, avec un volume de bouche en retenue. La finale généreusement fruitée est très*

séduisante.

Guide Bettane et Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *La plus belle des expressions sur Reuilly en blanc, avec une juste maturité portée par une tension stylée. Bravo! Apogée de 2018 à 2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Sauvignon blanc 100%
1,5 ha. Rendement entre 14 et 45 hl/ha
9 parcelles de 0,11 ha à 0,47 ha.

Sols :
Principalement argilo calcaires (Chéry, St romain, Les Coignons), graves alluvionnaires et sables rouges sur sous-sol calcaire (Reuilly, Lury), argilo limoneux (Preuilly).

Portes greffes 3309 et SO4 selon les secteurs Reuilly, Lury Preuilly (Fercal et 41B sur Chéry, St Romain, la Ferté) clones qualitatifs et sélections massales régionales + collection privée.
Densité de plantation entre 6500 et 8000 pieds /ha

Viticulture du domaine :
Travail des vignes, des plantes et des sols selon les principes de la culture biologique ou biodynamique (bouillie, cuivre soufre, purins, composts, préparations maison). Pas de certification.
Recherche d'équilibre environnemental (vignes, forêts, arbres fruitiers, moutons, poules, abeilles…)
Semences locales de graminées, de mélanges mellifères à la fois pour concurrencer la vigne et pour nourrir les insectes et les animaux. Enherbement semé ou spontané.
Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après les vendanges). Respect des cycles de l'azote.
Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnage très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement. Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.
Vendanges manuelles, soit en caisses, soit avec benne élévatrice respectant l'intégrité des fruits.

Œnologie :
Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.
Tri à la parcelle si besoin, remplissage du pressoir avec inertage, transferts de moûts sous azote. Débourbage à froid uniquement. Fermentation indigène ou non, en cuves ou en fûts (400 et 600 L). Une parcelle = une ou plusieurs cuves/fûts. Vinification et élevages en contenants séparés. Assemblages en fin d'élevage (12 à 18 mois selon le millésime). Sulfitage le plus tardivement possible (utilisation de l'inertage). Stabilisation des vins par collage. Filtration ou non.

Le vin : discret, fin et élégant au nez, floral, fruits blancs et légèrement épicé. Prise en bouche vive puis beaucoup de volume, équilibre vivacité/rondeur. Beaucoup de chair. Complexité, persistance et puissance, beaucoup de réserve.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est la meilleure façon d'éviter les "miettes" de cire dans la bouteille !

Description brève du produit :

Un Reuilly blanc de gastronomie, riche et complexe, permettant de subtils accords mets et vins. Une de nos principales révélations de l'année 2019 !