

Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2019



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)

Millésime: 2019

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Fossiles

RVF: 89/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE REUILLY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2019

La Revue du Vin de France (La vallée de la Loire : Une source intarissable de beaux vins de terroir - A. Goujard - juin 2021) : 89/100. *Coup de cœur pour ce vin rouge de la Vallée de la Loire : Un bouquet floral et subtilement fruité se dégage de ce Reuilly, construit tout en finesse, avec un dynamisme très appétent.*

Guide Hachette 2022 (oct. 2021) : 1*/3 (vin très réussi). Petit-fils de viticulteurs, Denis Jamain a constitué son domaine en 1988. La quasi-totalité de son vignoble est implantée sur des terrains de formation kimméridgienne, adaptés au sauvignon comme au pinot noir. Après plusieurs années en lutte raisonnée, le domaine (21 ha) est aujourd'hui pour l'essentiel en bio certifié. De la fraîcheur, ce vin en possède. De la complexité aussi. C'est la grenade et la confiture de fraises qui ouvrent la palette olfactive, bientôt rejointes par les fruits noirs cuits. Suave et dense, le palais y ajoute quelques pointes de poivron grillé, mais c'est la framboise qui reprend le dessus en finale, dans cette folle course d'arômes. La fraîcheur n'est pas perdante, bien au contraire.

"Le Mot du domaine" publié par la Revue du Vin de France au moment du coup de coeur ci-dessus : *"La cuvée "Les Fossiles" provient du terroir argilo-calcaire de la parcelle des Pierres Plates du domaine de Reuilly, riche en calcaire et en fossiles marins datant de l'ère kimméridgienne (Jurassique moyen). Cette parcelle est cultivée en bio et biodynamie depuis 2007 comme l'ensemble du domaine de Denis Jamain qui s'étend sur 22 ha (13 ha en sauvignon, 5 ha en pinot noir et 4 ha en pinot gris). Toutes les cuvées "Les Fossiles" et "Les Chênes" du domaine sont certifiées bio par Veritas et biodynamie par Demeter depuis 2011. Le millésime 2019 a été solaire avec beaucoup d'ensoleillement et de chaleur, engendrant des vendanges précoces (dès le 2 septembre). Il a apporté une belle concentration de matière dans les baies avec une très belle maturité. Les Fossiles Rouge 2019, 100 % pinot noir , est parfaitement équilibrée avec beaucoup d'élégance et un final soyeux et sans astringence. Au nez les arômes dominants sont les fruits rouges (framboises, mûres...) qui se retrouvent en bouche avec en complément de notes de réglisses et d'épices. La température idéale de dégustation est de 15 °C. Ce vin accompagnera très bien l'ensemble des mets d'un repas , mais on peut également l'apprécier à une température plus fraîche en été, avec une soupe de fraise par exemple, un vrai délice..."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot noir 100 %

Culture :

- Une parcelle de 4 hectares sur le coteau des Pierres Plates, orientée plein sud
- Sol argilo-calcaire Jurassique moyen
- Certifiée en agriculture biologique et biodynamie

Vinification :

- Fermentation alcoolique sur levures indigènes

Couleur :

- Pourpre

Nez :

- Grande intensité aromatique aux saveurs de fruits rouges : griottes et cassis

Bouche :

- Arômes en bouche de fruits rouges et réglisse
- Tanins souples et bien intégrés
- Bon équilibre et harmonie des saveurs
- Belle longueur en bouche

Consommation :

- Très agréable avec charcuterie, viandes blanches, grillades et fromages
-

- Température optimale de dégustation : 15° - 17°C

Description brève du produit :

Un pinot noir gourmand qui met en valeur le terroir de Reuilly grâce à l'agriculture bio et à la biodynamie. Pour les amateurs de vin séveux et soyeux !