LA ROCHE MÈRE 2021 BLANC DOUX

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La Roche Mère est l'aboutissement d'une année exceptionnelle en tant que vigneron, où la vigne a su dompter les aléas climatiques pour atteindre un niveau de maturité exceptionnel. La vendange des baies rôties, effectuée au mois de décembre, s'exprime après un très long élevage en barrique, donnant un vin unique par sa complexité et son potentiel de garde.

Accords mets et vins

Fromage bleu, douceur chocolaté ou digestif inoubliable.

Détails

Domaine : Domaines Michel Boutin - Clos Regain
Couleur : Blanc
Millesime : 2021
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Appellation : AOP Jurançon Vendanges Tardives

Caractéristiques

Terroir : Pouddingue du Jurançon
Cépage : 100% Petit Manseng
Vendange : Vendanges manuelles début décembre de raisins protégés par des filets, ayant résisté aux aléas climatiques et ateint un niveau de passerillage extrême / hors normes.
Viticulture : 4000 pieds / hectare sur le piémont pyrénéen, travaillés essentiellement manuellement. Taille en guyot, épamprage et effeuillage très poussés, avec pose des filets pour protéger la vendange jusqu'à une concentration optimale.
Vinification : Après récolte manuelle, les raisins sont pressés vendange entière. Les jus à très faible rendement sont débourbés puis entonnés en barriques de chêne Français pour la fermentation.
Elevage : Un élevage de 24 mois en barrique de chêne français avec bâtonnage des lies régulié.

Dégustation

Robe : Robe jaune vieil or à reflet doré
Nez : Nez incomparable. L'intensité est remarquable mariant les fruits confits à un boisé fondu ; où se mêlent coings, ananas rôtis et notes épicées.
Bouche : La bouche détonne par sa présence. La liqueur volumineuse s'harmonise parfaitement avec une structure et un fruité intense.
Finale : La finale est remarquable par sa longueur.
Garde : 20 ans
Température de service : 14°c

HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait renaître un terroir extraordinaire !