

Touraine Sauvignon Blanc "Domaine du Haut Morlu" Vieilles Vignes

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France



PRÉSENTATION

Haut Morlu est le nom cadastral du lieu-dit. Il fait référence au seigneur de Morluz dont les terres ont été léguées au XVI^e siècle à des moines bénédictins. Mais ces lieux chargés d'histoire recèlent des traces d'activités encore plus anciennes : on y a découvert des outils en pierre datant de l'époque romaine et les vestiges d'un cimetière mérovingien.

Le vigneron, Jean-Pierre Corbin :

"Tout a commencé en 1890 lorsque mon arrière-arrière-grand-père Sylvain décida d'acheter une ferme de 100 hectares au Comte de Courcy, sur la commune de Saint-Romain-Sur-Cher. De génération en génération, le domaine fut divisé et morcelé entre les nombreuses descendances, comme le voulait la tradition. J'ai ainsi hérité des 2 hectares de vignes de mon père, Pierre. Décidé à vivre de ma passion, j'ai cherché à agrandir le Domaine. Au fil des années, j'ai pu reconstituer un vignoble de 16 hectares."

"Représentant la 5^{ème} génération de vigneron de ma famille, j'ai grandi au milieu des vignes. Petit, une fois l'école terminée, je courais aider mon père à planter les ceps. J'appréciais ces moments privilégiés où il m'enseignait les rudiments de son métier. J'ai ainsi, quelques années plus tard, repris à mon tour le flambeau de la passion viticole."

Récompenses :

- Millésime 2014 : Médaille de bronze au concours des Vins du Val de Loire Ligers Médaille d'argent au Concours Général Agricole
- Millésime 2013 : Médaille d'argent au concours des Vins du Val de Loire Ligers

TERROIR

Les ceps de Sauvignon s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire : les sables mêlés aux fossiles de coquillages en surface laissent ensuite place à l'argile et au calcaire, et donnent tout leur caractère à mes vins.

À LA VIGNE

Suivi des maturités par dégustation régulières de baies.

VINIFICATION

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs. Pressurage en douceur et débordage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Stabulation à froid (5 jours). Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE

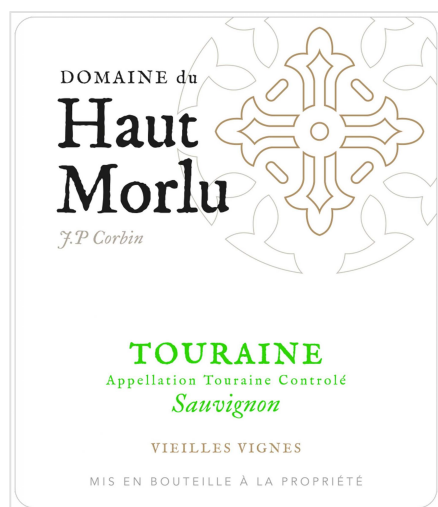
Élevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille précoce.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

SERVICE

Servi frais (10-12°C).



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets or-vert. Nez intense aux qualités variétales exprimant des notes d'agrumes et florales (bourgeon de cassis). La bouche est ample et bien équilibrée par une fraîcheur minérale délicatement acidulée avec une finale saline.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera aussi bien les apéritifs que les crudités, plateaux de charcuteries, de fruits de mer, poissons, viandes blanches, ainsi que des fromages de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

Wine Enthusiast

