



Touraine Sauvignon Domaine de Poix

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France



PRÉSENTATION

J'ai grandi au sein d'une famille de vigneron. Mon arrière-grand-père hérita d'une petite parcelle de 30 ares. De fil en aiguille et de génération en génération, le domaine s'est considérablement agrandi (ma mère, issue d'une famille de viticulteur également, hérita des parcelles de son père). Amoureux de ce milieu, je me suis très vite passionné pour la culture de la vigne. Je travaille aujourd'hui avec ma soeur sur le domaine familial. C'est un plaisir de partager ce métier avec elle. D'ailleurs, j'espère donner à mes enfants le goût de la viticulture pour qu'ils prennent, un jour, notre succession. L'avenir nous le dira.

SITUATION

Tirant son nom du cadastre «Clos du Poix», mon Domaine de 20 hectares se situe dans le Loir-et-Cher sur les communes de Couddes et Choussy.

TERROIR

Mes vignes de cépage Sauvignon, qui ont 20 à 50 ans d'âge, sont idéalement situées aux confins de la Touraine et de la Sologne. Elles s'enracinent dans un sol particulier : léger et argilo-sableux appelé falun. Le sable est composé d'anciens dépôts marins (fossiles et coquillages) qui permet un réchauffement rapide des sols et une excellente maturation des raisins.

À LA VIGNE

A proximité d'une de mes parcelles se trouvent deux cormiers. Ces arbres me sont chers car ils sont une espèce en voie d'extinction en Europe. Ils sont un peu à mon image : Ils ont du caractère et de l'authenticité !

J'ai aussi un voisinage très varié : cerfs, lapins, oedecrates criards et blaireaux. Ces derniers sont très malins car ils se dirigent instinctivement dans les vignes pour manger les raisins les plus sucrés !

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés, après dégustation, lorsqu'ils atteignent une maturité optimale pour un profil gustatif plein et fruité. Ils sont pressés délicatement, puis subissent un bref débouillage à froid pour conserver le maximum de potentiel aromatique. Stabilisation à froid (5 jours). Fermentation traditionnelle à température contrôlée (17-19°C).

ÉLEVAGE

Élevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 4 mois et mise en bouteille précoce.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servir idéalement légèrement frais (10-12°C).

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

SAUVIGNON



DOMAINE DE
POIX



TOURAINE

APPELLATION
TOURAINE CONTRÔLÉE

Anne et Denis Bordin

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ



DÉGUSTATION

Couleur or pâle . Nez expressif de cassis, d'agrumes, de pêches de vigne, d'ananas et d'un soupçon de feuille de tomate. Le vin est charnu/rond, bien équilibré et d'une fraîcheur séduisante en bouche. L'arrière-goût est long et croquant, avec de douces notes d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec des crudités en sauce, de la charcuterie, du poisson, des viandes blanches, du fromage de chèvre ou à l'apéritif.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent

Concours des Vins à Macon

