COLLINES RHODANIENNES
LES RUISSEAUX 2021
Jean-Claude Marsanne

Situation : La pépite cachée de Mauves avec des vins d'un rapport qualité-prix tout bonnement exceptionnel...
Sur les superbes coteaux escarpés de Mauves et de Tournon, exposés sud et est, Jean-Claude Marsanne et ses filles exploitent de façon traditionnel un très beau patrimoine de vieilles vignes (jusqu'à 80 ans). Les rendements sont très limités notamment grâce aux tailles courtes et à un ébourgeonnage sévère. Les vignes sont travaillées avec une grande minutie. Les raisins sont bien évidemment récoltés à la main avec un tri sévère. Le style des vins du Domaine Marsanne est d'un grand classicisme, dans le bon sens du terme, d'une grande pureté, avec du volume et des tanins d'une grande élégance.

Terroir : terrasses alluviales constituées par des formations caillouteuses

Encépagement : 100 % Viognier

Température de service : 9°C.

Potentiel de garde : 2024-2026

Observations : Très loin du viognier d'apéritif, nous voici face à un vrai vin de gastronomie.

Le nez impressionne d'emblée par son intensité et sa gourmandise. Loin des stéréotypes variétaux, il nous offre un jaillissement de notes florales et fruitées, mâtinées d'une touche minérale. Elégance et sensualité se marient à merveille, on est peu à peu envoûté par la fascinante mélopée que le vin nous joue.

Le vin se montre tout aussi séducteur et équilibré en bouche. On se délecte de saveurs gourmandes de yogourt à l'abricot, de poire Williams et de pêche. Puis vient une remarquable percussion minérale… Splendide !

Accords gourmands : gambas flambées, un curry de crevettes, des cuisses de grenouilles à la persillade.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com