

FIEFS VENDEENS

« A L'OREE ROUGE » 2023

L'Orée du Sabia



Situation : Situées entre marais salants vendéens et océan atlantique, ce sont sur des sols riches en quartz (schiste et granit), que sont enracinées les vignes de l'Orée du Sabia.

Respectueux des méthodes viticoles biologiques et biodynamiques, permettant au vin de pleinement exprimer son terroir, Bastien Mousset est un jeune vigneron de 30 ans tombé « par hasard » dans la magie du vin.

C'est en Angleterre que le jeune Vendéen se découvre sa passion alors qu'il travaillait dans les bars et restaurants. De retour en France pour un BTS Viti-Oeno, il se perfectionne ensuite dans des domaines à Saumur, Chinon, St-Emilion puis au Chili. Aujourd'hui de retour à Brem-sur-Mer, il gère son exploitation de 7 ha avec pour simple mot d'ordre la recherche de qualité !

Encépagement : Pinot Noir et de Négrette provenant de différentes parcelles du domaine.

Terroir : schiste et granit

Température de Service : 15 °C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Nez charmeur, aux notes de cassis et de cerise. La bouche est d'une précision aromatique redoutable, bien mise en valeur par des tanins frais et élancés. Finale épurée et saline. Un pinot noir/Négrette tout en élégance, qui met parfaitement en valeur les terroirs de Brem-sur-Mer. Un ensemble parfaitement équilibré entre maturité et fraîcheur...un vin plein de vie !

Quelques accords : Poulet de Challans aux pommes, en pique-nique autour d'un plateau de charcuterie, Travers de Porc grillé...

