

PACHERENC DU VIC BIHL Sec 2021

Domaine Labranche Laffont



Situation : C'est en 1993, à la sortie de l'école d'œnologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. La base c'est le terroir... Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une bonne exposition... et ensuite vient le travail du vigneron. Elle baisse les rendements et

s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum les cépages pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

Encépagement : Petit Manseng 30 %, Gros Manseng 70 %.

Terroir : Argilo-limoneux à gravette, vignes d'une moyenne d'âge de 35 ans exposées plein Est.

Température de Service : 9 à 10°

Potentiel de Garde : 2023-2025

Observations : L'un des Pacherenc les plus remarquables... Paré d'une très jolie robe jaune vif et brillante, il dévoile un nez puissant, aérien et fruité, sur les agrumes et l'amande fraîche. La bouche, élégante et soutenue, offre beaucoup de chair et de fraîcheur. L'attaque, souple et franche, se révèle sur des notes de pamplemousse et de fruits de la passion. A la fois grasse et vive, elle livre une palette aromatique harmonieuse et équilibrée. Elle finit sur une agréable touche acidulée et épicée, sur l'ananas bien mûr. L'élégance-même !

Suggestions accord Mets et vins : Chipirons à la fondue de poireaux et piment doux, Volaille de Bresse au citron confit et risotto à l'estragon, Tartare de Daurade mariné au fenouil et citron vert, Fromages de chèvre mi-affinés...

