

SAINT GUILHEM-LE-DESERT

« MAITRE DE CHAI » 2022

Les Huits Sarments



Situation : Après des études en filières générales et dans l'hôtellerie, Gautier Andry ouvre sa 1^{ère} brasserie à Bois-Colombes en 2007. En 2015, c'est le début de l'aventure parisienne et l'ouverture d'un bar à vins (Les Tanins). Mais la naissance de ses enfants l'encourage à un nouvel équilibre de vie. Il reprend ses études au lycée viticole de Beaune puis déménage à Montpellier et s'installe dans les Terrasses du Larzac. C'est le début de l'aventure « Les Huits Sarments »

Les parcelles du domaine se trouvent à l'ouest de St Jean de la Blaquière, sur la commune du Bosc, le long de la Lergue. La plus vieille parcelle de Syrah date de 1946 et la plus récente de Viognier de 2010. Le travail des vignes se fait dans le respect de l'agriculture biologique, mais surtout avec réflexion et bon sens, afin de limiter l'usage du tracteur et les intrants. Le chai est une vieille bâtisse rénovée au cœur du village de Saint Jean de la Blaquière, faite de pierres qui permettent de garder la fraîcheur.

Encépagement : 100% Viognier

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes



Observations : Quelle découverte que cette cuvée de vin blanc signé par le prometteur domaine des 8 Sarments. L'un des plus prometteurs « Pur Viognier » dégusté ces dernières années par l'équipe de la cave de Longchamp. L'aromatique s'inscrit clairement dans le registre de l'exotisme, à travers cette perception désaltérante de pêche blanche. La bouche, au tactile soyeux, est ronde et persistante. Un grand coup de cœur !

Quelques accords : Filet de rouget sauce vierge, dos de loup en papillote...