

VIN DE FRANCE

« EGIODOLA » 2024

FERME DES CONFLUENCES



Situation : Thomas Foubert fait partie de cette nouvelle génération de vignerons ligériens qui cherchent avant tout à révéler leur terroir avec sincérité. Installé à La Hautière, au cœur du Muscadet Sèvre-et-Maine, il fonde la Ferme des Confluences avec une approche engagée, tournée vers l'agriculture biologique et les pratiques peu interventionnistes. À la cave, les vinifications se font avec des levures indigènes, sans artifices, et les élevages sur lies permettent d'apporter texture et complexité sans perdre en fraîcheur. À travers ses cuvées, Thomas Foubert propose des vins droits, salins et expressifs, qui participent pleinement au renouveau qualitatif du Muscadet.

Encépagement : Egiodola 100%

Terroir : Argilo-sableux

Température de Service : 15 à 16°C

Potentiel de Garde : 2026 - 2029

Observations : Un cépage beaucoup plus rare, l'Egiodola est un croisement entre Abouriou et Tannat. Un travail en vendanges manuelles, levures indigènes ainsi qu'une extraction douce pour ne pas durcir la matière. On est sur un vin rouge à la robe profonde, avec un nez marqué par les fruits noirs (mûre, cassis), parfois une touche épicée et légèrement végétale. En bouche, la structure est présente mais reste souple, avec des tanins bien intégrées. Il y a une belle fraîcheur qui équilibre l'ensemble, évitant toute lourdeur, et une finale gourmande.

Quelques accords : Côte de bœuf, Magret de canard, Sauté d'agneau, Daube, Charcuterie, Cantal...

