

VIN DE FRANCE

« MARSANNE » 2022

Jean-Baptiste Souillard



Situation : Attention talent ! Si la création du domaine date de 2014, Jean Baptiste Souillard s'était construit un sacré curriculum avant de lancer ses propres cuvés. Fils d'agriculteur, passionné par le vin, il décroche son diplôme d'œnologue à Montpellier puis s'en va faire un tour du monde viticole.

Repéré par Jean Luc Colombo, il intègre son équipe d'œnologues conseil et distille son savoir dans toute la Vallée du Rhône. Mais l'envie de faire son propre vin est trop forte. Sans une vigne en propriété, il décide de mettre à profit son réseau de vigneron et tisse avec eux une relation de confiance lui permettant chaque année de vinifier quelques micro-parcelles emblématiques du Rhône septentrional. Du négoce oui, mais de la très haute couture à la mode bourguignonne, climat par climat ! Car chaque parcelle est suivie, travaillée et vendangée par son équipe, puis vinifiée dans son chai à Andance. Ces cuvées confidentielles ont toutes en commun un sens aigu du terroir comme un écho vibrant aux meilleurs vins du secteur, purs, droits et sincères.

Encépagement : Marsanne 100 %.

Terroir : Granites décomposés caillouteux

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : le sol est omniprésent et le fruit aussi, savoureux et gourmand. Le nez se révèle très frais, dans un registre floral évoquant le chèvrefeuille. Vient ensuite une minéralité qui se développe sur des notes de pierre concassée et une touche résolument épicée. Bien sûr, le fruit est toujours aussi présent, sur des arômes de poire et de pêche.

En bouche, on retrouve cette finesse : certes, il y a de la sève et de la matière, mais la minéralité subtile, accompagnée de beaux amers, précise et affine le vin. Elle l'allonge, le dynamise et le rend particulièrement sapide.

Quelques accords gourmands : Beignets de calamar, Risotto aux champignons, un carpaccio de bar à l'aneth et au chèvrefeuille...