

VIN DE FRANCE

« PRIMA DONNA » 2023

Prieuré La Chaume



Situation : Christian Chabirand a fait le pari en 2004 de créer de toute pièce un vignoble sur un terroir vierge de toute vigne, sur une ancienne île du marais Poitevin. C'est également faire le pari qu'en France, malgré le travail d'identification des meilleurs terroirs réalisés par l'INAO depuis 1935, il existe encore des zones inexploitées qui méritent d'accueillir de nouveaux vignobles. Situé au sud de la Vendée, à Vix, le terroir est marqué par l'influence de l'Océan. C'est aussi le vignoble le plus au sud du Val de Loire.

Amoureux du travail bien fait et de la nature, Christian Chabirand fait immédiatement le choix de l'agriculture biologique, et n'autorise aucun intrant sur ses 14 hectares de vignes.

Encépagement : 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Chenin

Terroir : Coteau argilo-calcaire marneux

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : a consommé dans la jeunesse
Ouverture 1h avant service recommandé.

Observations : Cette cuvée est produite à partir d'un assemblage de Chardonnay et de façon surprenante, de Pinot Noir, qui demande un pressurage rapide afin de ne pas extraire la couleur. Un vin insolite aux notes de fruits tel que la poire ou le kiwi et aussi un bel équilibre entre puissance, maturité, gourmand fruitée et fraîcheur persistante légèrement citronnée.

Quelques accords : Tartare, Ceviche, Carpaccio ou Sushi de poisson, Langouste cuite sur la carapace au barbecue filet d'huile d'olive et verveine citronnée, Beignets de fleurs de courgettes...

