

VIN DE FRANCE 2022

« RIGOLETTO »

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 : Merlot 100%

Terroir : Coteau argilo-calcaire marneux exposé sud.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2028.

Ouverture 1 à 2h avant service recommandé.

Observations : « Rigoletto » Ou le Roi s'amuse... Une cuvée originale qui défie les lois naturelles... Une cuvaison de quelques heures seulement pour un élevage en cuve qui durera 18 mois, suivi d'une mise en bouteille sans filtration. Richesse, exubérance et volupté pour un vin qui bouscule les règles établies et se fait l'interprète d'un millésime au profil méridional plein de gaieté.

Cette cuvée dense, complexe et expressive se distingue sur son registre de fruits noirs écrasés, au juteux et à l'équilibre velouté. Les tanins sont soyeux sur une gourmandise de cerises noires confites ; une finale au caractère irrésistible.

Quelques accords : Terrine de Lièvre, Entrecôte grillée au thym, Canard de Challans rôti ...

