

VIN DE FRANCE

« TEMPLE » 2023

Terres d'Imaginaire



Situation : Mathilde Magne a initié le projet Terres d'Imaginaire en 2022. Après des études d'ingénieure agronome et d'œnologue, elle a fait ses armes dans le Bordelais, en Italie et surtout en Bourgogne pendant 3 ans avant de s'installer chez Sylvain Pataille. Le domaine tient son nom de la Terre, socle à partir duquel sont produits les raisins et de l'Imaginaire, indispensable pour laisser place à la créativité, la liberté et au désir d'expérimenter. La philosophie du domaine est de mettre en place une

viticulture durable, cohérente et respectueuse de la nature. La vinification est dans la continuité des pratiques dans les vignes car l'objectif est de restituer au mieux le caractère des sols, le Terroir. Mathilde pratique une approche minimaliste en termes d'interventions, avec des élevages délicats qui combinent cuves, foudres et fûts.

Encépagement : 100 % Chenin

Terroir : Grès, Schistes, Quartz, Rhyolites et Phtanite

Température de Service : 10 à 12°C (Carafe de 1h)

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : Le nez, encore jeune, dévoile une expression raffinée mêlant fruits blancs mûrs, poire, coing frais et agrumes, enrichie par de délicates notes d'autolyse. La bouche impressionne par sa densité et son équilibre. L'attaque est ample, rapidement soutenue par une trame acide précise qui apporte énergie et allonge. La matière, concentrée sans excès, révèle une lecture très pure du chenin. Ce vin laisse déjà entrevoir un potentiel remarquable et gagnera en complexité au fil des années. Une cuvée de gastronomie taillée pour la garde.

Quelques accords : Noix de St Jacques rôties au beurre noisette, Turbot sur l'arête aux algues, Langoustine snackées et émulsion crustacés...

