

VAL DE LOIRE – VENDEE

« FIEF DE LA GITE » 2022

L'Orée du Sabia



Situation : Situées entre marais salants vendéens et océan atlantique, ce sont sur des sols riches en quartz (schiste et granit), que sont enracinées les vignes de l'Orée du Sabia.

Respectueux des méthodes viticoles biologiques et biodynamiques, permettant au vin de pleinement exprimer son terroir, Bastien Mousset est un jeune vigneron de 28 ans tombé « par hasard » dans la magie du vin.

C'est en Angleterre que le jeune Vendéen se découvre sa passion alors qu'il travaillait dans les bars et restaurants. De retour au France pour un BTS Viti-Oeno, il se perfectionne ensuite dans des domaines à Saumur, Chinon, St-Emilion puis au Chili. Aujourd'hui de retour à Brem-sur-Mer, il gère son exploitation de 7 ha avec pour simple mot d'ordre la recherche de qualité !

Encépagement : Pinot Noir 100%

Terroir : Quartz, grès schisteux et phtanites

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : C'est désormais à travers le célèbre cépage Bourguignon que Bastien Mousset cherche à exprimer l'impétuosité de sa jeunesse, et, encore une fois, il parvient à nous démontrer l'étendue de son talent. Le nez de cerise burlat, dans un registre légèrement poivré, nous séduit immédiatement par son expression et son authenticité. La bouche, aérienne, présente un profil droit et ciselé. Une expression de Pinot Noir ligérienne représentative, doublée d'une juteuse réussite !



Quelques accords : Pintadeau aux raisins, Wok de Bœuf au sésame, Ris de veau en persillade et poêlée de champignons...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com