Domaine Garrabou Limoux "La Fontvieille" blanc sec 2018

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU
Millésime: 2018
Appellation: Limoux
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Fontvieille
RVF: 14,5-15,5/20
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GARRABOU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Garrabou Limoux "La Fontvieille" blanc sec 2018

Guide Hachette des vins 2021 (oct. 2020) : "1*/3, vin très réussi". *Issu d'une parcelle unique (Fontvieille) exposée au nord pour maximiser la fraîcheur, vinifié et élevé en fût, ce chardonnay révèle des arômes intenses et nuancés qui mêlent les fleurs blanches et la noisette à un fond discrètement vanillé. Sa belle fraîcheur se manifeste dès l'attaque, puis le vin s'arrondit en milieu de bouche en révélant des saveurs de fruits blancs accompagnées de notes boisées plus marquées. Tonique, persistant et doté d'une fine amertume en finale, c'est un digne représentant de l'appellation.*

La Revue du Vin de France (n°632, juin 2019, spécial millésime 2018) : **14,5-15,5/20**. *Sur le fil, ce chardonnay est en cours d'élevage en barriques de 500 litres. Il livre une belle finale salivante.*

Terre de Vin : 15/20. *Ce chardonnay provient d'une parcelle exposé nord/nord-est sur un sol profond argilo-calcaire. Le vin y puise sa vivacité, arrondie par un élevage maîtrisé. Le nez est fin, floral sur le tilleul et le chèvrefeuille, grillé et délicatement vanillé. La bouche est tendue dans son acidité longue et très élégante. Accords mets et vin : Loup braisé sur son lit de fenouille.*

ANDREAS LARSSON (Blind Tasted, déc 2019) : 91/100. *Bright youthful light golden colour. Pure and youthful nose offering fresh stone fruit, citrus zest, roasted hazelnut and fine oak underneath. Dense and fresh palate with pure fruit, balanced oak, still youthful and restrained but fine material for further ageing. Long and lingering finish.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Limoux

Cuvée : La Fontvieille

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Parcelle unique "La Fontvieille", de 0,75 ha exposée Nord/Nord-Est en bas de coteaux. Sol à dominance argileuse avec sur certaines zones le calcaire qui affleure. Terroir complexe, frais avec une bonne capacité de rétention en eau qui permet une maturité optimale tout en gardant beaucoup de fraîcheur et de vivacité.

Mode cultural : Culture raisonnée s'inspirant de la viticulture biologique. Priorité à l'observation, à la prophylaxie (favoriser toutes les méthodes culturales afin de maintenir un climat défavorable à l'installation des maladies). Taille guyot simple, épamprage manuel, ébourgeonnage, 1er rognage le plus tard possible, léger effeuillage… Travail du sol total. Zéro herbicides.

Vinification : Vendanges manuelles à maturité, pressurage direct à froid, inertage des jus de goutte et sélection des meilleurs jus, débourbage statique, fermentation en demi-muids de 500 litres à basse température, batonnage régulier des lies piloté par la dégustation, élevage pendant 9 mois en barriques d'occasion (autour de 5 vins en provenance de chez le négociant bourguignon Girardin) . Vin ni collé (clarification naturelle en barriques avant le soutirage final avant mise) ni filtré (l'hiver passé en chai évite les problèmes de tartre ultérieurs) Une infime quantité de SO^2 est ajoutée avant la fermentation malolactique pour l'éviter (et ainsi préserver sa vivacité au chardonnay) ainsi qu'à la mise en bouteille : soit 25mg/l de SO^2 libre.

Dégustation : Couleur jaune pâle aux reflets verts. Nez discret, précis, droit, légèrement boisé/toasté avec des notes de pierre à fusil. L'attaque en bouche est droite, nette et tendue. On retrouve des notes d'abricot et de pêche avec une belle acidité qui équilibre la bouche. La finale est droite, fraîche et longue. 12,9% Vol.

Description brève du produit :

Second millésime d'un jeune vignerons prometteur, ce Limoux, 100% Chardonnay impressionne par sa fraîcheur. Quelques milliers de bouteilles produites seulement.