

Domaine Mouthes Le Bihan - Pérette et les Noisetiers - 2009



Voici certainement le vin qui a largement contribué à installer en France et ailleurs la réputation du Domaine Mouthes Le Bihan : un étonnant sémillon, complexe, charmeur et profond, qui a plus à voir avec un Givry 1^{er} Cru qu'avec ses voisins girondins !

Cette cuvée issue des plus vieilles vignes de sémillon du Domaine, plantées avant la 2^e guerre mondiale, concentre à elle seule la richesse et la complexité du terroir argilo-calcaire de Saint-Jean de Duras.

Fidèles à leurs convictions bio-dynamistes et non-interventionnistes, Catherine et Jean-Marie laisse autant que possible la nature faire son œuvre : après un tri sévère des raisins (les rendements pour cette cuvée ne dépassent pas 20 hectolitres par hectare), le jus fermente lentement, sans aucun ajout, avant d'être élevé pendant au moins un an en fûts de chêne (1/3 de bois neuf). Une fois mis en bouteille, le vin est ensuite laissé plusieurs années en cave, afin qu'il trouve son meilleur équilibre et que l'élevage soit bien fondu : ce n'est qu'après cette longue période que le Domaine le met en commercialisation.

A la dégustation, on se rend compte très vite que notre patience est largement récompensée : Pérette et les Noisetiers impressionne par sa profondeur et sa complexité aromatique. Le bouquet est particulièrement riche, évoquant la pêche, le zeste d'orange, les fruits blancs confits, le beurre, l'amande torréfiée, la noisette, mais aussi des notes plus étonnantes encore de champignons frais ou de menthe séchée. La richesse se confirme en bouche où le gras en attaque laisse vite la place à une belle énergie et de la fraîcheur, minérale à souhait.

A l'aveugle, on se surprend à penser à la Bourgogne : nous sommes pourtant en compagnie d'un sémillon du Sud-Ouest. La magie opère complètement : on rêve d'une raviolle de langoustines dans un bouillon thaï ou d'un ris de veau braisé...

Domaine Mouthes Le Bihan - Pérette et les Noisetiers - 2009



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et profond : fruits blancs pochés, poire williams, pêche. Amande, noix de cajou, noisette pralinée. Cèpes, shitakii. Menthe séchée. Notes lactées.

Bouche : Attaque ample et onctueuse, mais énergique. Belle fraîcheur minérale en milieu de bouche. Persistance sur le fruit mûr.

Accords mets-vins : Foie gras poché, ravioles de langoustine dans un bouillon à la citronnelle, bar aux épices douces, ris de veau braisé. Fourme d'Ambert, gaperon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes de Duras

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sémillon

Culture : Biologique et bio-dynamique