

Le Sang des Cailloux - Vacqueyras Un Sang Blanc - 2013



Quand on pense à ce qu'est l'été au pied des Dentelles de Montmirail, entre températures caniculaires et omniprésence du Mistral, on pourrait craindre le pire pour les équilibres fruit-acidité-alcool des vins qui y sont produits, à fortiori pour les blancs ! C'est pourtant bien une merveille d'équilibre que nous livre Serge Férigoule avec ce Sang Blanc 2013.

Peut-être doit-on trouver quelques explications du côté des sols argilo-calcaires, mêlés de galets roulés, assez riches en oxyde de fer, ou bien dans ce savant et rare assemblage de 6 cépages méridionaux : grenache blanc, clairette, viognier, bouboulenc, marsanne et roussanne ! Ou encore dans le rare soin apporté au travail de la vigne, la maîtrise sévère des rendements (une seule grappe par porteur, afin de recueillir le meilleur du fruit), le tri systématique à la récolte, la qualité et la précision de l'élevage en grands tonneaux de 450 litres... Il y a certainement un peu de tout cela, et surtout, beaucoup du talent du vigneron !

Lavande, aiguille de pin, miel, fruits blancs, pêche, orangette, poivre, notes fumées...au-delà de ces nombreux parfums, ce Sang Blanc délivre un nez résolument poétique. C'est une ode à la rêverie...et à la gourmandise !

Que diriez-vous d'un millefeuille de courgettes, d'un coulis de poivrons méditerranéens, de la plus exquise huile d'olive récoltée tôt, chargée d'acidité et de fraîcheur, le tout pour accompagner une daurade au four, avec un peu de safran, de laurier, quelques gousses d'ail blanchies, et des petites pommes de terre cuites avec le poisson... Le Sang Blanc là-dessus fera merveille !

Laissez-vous tenter par ce grand blanc du Rhône Sud, qui, pour nous, est sans équivalent !

Le Sang des Cailloux - Vacqueyras Un Sang Blanc - 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Complexe et poétique : herbes séchées, fleur d'oranger, miel, lavande, raisin, pêche de vigne, essence de pin, curcuma, poivre.

Bouche : Ample et vive à la fois. De l'énergie, de la fraîcheur, de la densité. Eau vive et pure. Enorme longueur, sur le salin et le fumé.

Accords mets-vins : Dorade au four, millefeuille de courgettes et coulis de poivron. Bar au basilic. Paëlla Valenciana. Dahl et poisson au curry. Brandade.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui (après aération) et
jusqu'en 2020

Température de service : 11°

Ouverture : Aération indispensable (1 ou
2 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Vacqueyras

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc, clairette,
viognier, bourboulenc, marsanne,
roussane.

Culture : Biologique et bio-dynamique