

Domaine Thibert - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2018



Doit-on encore présenter ce grand terroir historique de la commune de Vinzelles, qui fait d'ailleurs l'objet d'une demande de classement en Premier Cru instruite depuis le début des années 2010?...

Les Longeays présentent, à l'évidence, toutes les qualités requises en Bourgogne pour un tel classement : une belle exposition au Sud-Est, une altitude de 250 mètres, une situation idéale en milieu de coteau sur un excellent substrat argilo-calcaire et, sa particularité, une présence très importante d'oxydes de fer. Ici, les sols sont relativement profonds et riches en argiles, donnant au vin une certaine générosité. Les sous-sols de calcaires durs à entroques garantissent, quant à eux, finesse et intensité minérale. D'autant que les vignes des Thibert, plantées en 1975, ont eu largement le temps de plonger leurs racines dans ces couches inférieures.

Après un long élevage de près de deux ans, majoritairement en cuves (un cinquième environ du vin étant élevé en fûts pendant un an avant d'être remis en masse avec le reste de la cuvée), et une année supplémentaire passée à se patiner en bouteilles, dans les caves du Domaine, ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays à la robe diaphane avec ses lumineux reflets verts révèle aujourd'hui un profil incroyablement frais et énergique.

Passée une première note délicatement fumée et une nuance d'amande, le nez s'ouvre sur des évocations toniques d'agrumes autour du citron vert, de la clémentine et du pamplemousse. L'expression des calcaires scintille, dans un registre délicatement poudré. On se délecte de l'énergie des fruits blancs juste cueillis, pomme Reinette en tête, et de la sensation de fraîcheur procurée par ces évocations d'herbes fines, entre cerfeuil, ciboulette et coriandre, de branche de céleri, d'une eau de concombre et d'une note d'eucalyptus. Au fil de l'aération, la dimension épicée et saline s'affirme.

La bouche se montre particulièrement active et excitante. La sensation de mouvement, l'énergie des sols et l'éclat du fruit parfaitement sain sont partout ! Nos papilles s'électrisent au contact d'une acidité juteuse aux saveurs de pomme Granny et de jus d'agrumes, relevées d'une touche de poivre blanc et d'une trame saline omniprésente. La longueur fuselée de la finale est impressionnante. Tout comme sa précision et l'énergie qu'elle porte en elle.

S'il procure déjà énormément de plaisir, ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays supportera sans problème 10 années supplémentaires en cave. Idéal sur un plateau de fruits de mer ou sur des poissons grillés relevés d'un trait généreux de jus de citron, accompagnés d'une fondue de poireaux ou d'endives braisées au jus d'orange. Côté fromage, misez sur un chèvre

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

frais ou un Brillat-Savarin.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Frais, élégant : une note fumée, amande, citron vert, clémentine et pamplemousse, pomme Reinette, cerfeuil, ciboulette et coriandre, branche de céleri, eau de concombre, une note d'eucalyptus.

Bouche : Active et excitante, belle sensation de mouvement, une acidité juteuse aux saveurs de pomme Granny et de jus d'agrumes, une touche de poivre blanc, une trame saline omniprésente.
Finale à la longueur fuselée

Accords mets-vins : Un plateau de fruits de mer ou sur des poissons grillés relevés d'un trait généreux de jus de citron, accompagnés d'une fondue de poireaux ou d'endives braisées au jus d'agrumes.
Chèvre frais, Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques