

Domaine Thibert - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2013



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 en effet 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 23 mois, 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 nous régale aujourd'hui par son équilibre magistral entre sensualité gourmande et fraîcheur maritime.

On démarre sur un registre de beurre frais et d'amande, puis vient cette touche saline et iodée évoquant les plages de l'Atlantique... Une touche florale de miel fin d'arbres fruitiers précède une évocation à la fois gourmande et énergique du fruit, sur des notes de poire, de noyau de pêche et d'ananas. Très stimulant, le nez évolue maintenant vers une dimension franchement épicée, entre poivre blanc et poivre Sichuan, complétés d'évocations toniques de baie de genièvre, de bergamote et d'une touche de zeste d'agrumes.

Le volume de bouche est impressionnant mais, ici, point de lourdeur : la sensation de mouvement, l'énergie des sols et l'éclat du fruit parfaitement sain sont partout ! Un fruit juteux et finement acidulé qui envahit peu à peu le palais sur des saveurs de brugnons, de pommes Granny et Reinette. La dimension poivrée se confirme en bouche, donnant à ce Longeays un profil empyreumatique nous emmenant quelque part entre Saint-Véran et Chassagne-Montrachet !

Cette minéralité épicée qui habite la finale aujourd'hui appelle furieusement quelques gambas grillés ou des langoustines en tempura au poivre Sichuan. Dans deux ou trois ans, on pourra revenir à une cuisine beurrée ou crémeuse, comme des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. En fin de repas, ce magnifique Pouilly-Vinzelles Les Longeays vous réglera sur un Chaource ou un Brillat-

Savarin...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sensuel et maritime : beurre frais et amande, une touche saline et iodée évoquant les plages de l'Atlantique, un miel d'arbres fruitiers, poire, noyau de pêche, ananas, poivre Sichuan, genièvre, bergamote et zeste d'agrumes.

Bouche : Gros volume en entame, de la densité mais beaucoup de mouvement et d'énergie. Un fruit juteux et acidulé sur des saveurs de brugnion, de pommes Granny et Reinette. Finale poivrée, empyreumatique même.

Accords mets-vins : Des gambas grillées, préalablement marinées au piment d'Espelette ou des langoustines en tempura et poivre Sichuan. Plus tard, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Chaource ou 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 : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques