

Domaine de l'Horizon - Horizon Blanc - IGP Côtes Catalanes - 2013



La Cuvée Horizon constitue de toute évidence la cuvée phare du Domaine, qui consacre environ la moitié de ses 17 hectares à la production de vins blancs secs de très haute tenue.

Horizon compte pour nous parmi ce qui se fait de mieux dans le Roussillon (et même au-delà) : un vin élégant, d'une grande pureté, à la fois très aromatique mais frais et digeste. Les vieilles vignes (70 ans et plus), se nourrissent dans un terroir particulièrement bien adapté de sols argilo-calcaires et de schistes.

Guidé par une approche bio-dynamique et un souci de qualité et de maturité parfaite du raisin, Thomas Teibert assemble pour cette cuvée macabeu (70%), grenache gris (25%) et grenache blanc (5%). Après une vinification extrêmement précise et un élevage de 12 mois sur lies en foudres Stockinger, le résultat impressionne par son originalité et son équilibre : acacia, orange, menthe séchée, sarriette, amandes grillées dominant un nez très fin. Salinité et fraîcheur minérale en bouche finissent de donner à ce vin une classe folle.

La cuvée Horizon est de toute évidence un grand vin, qui évoluera très bien en cave pour les 5 années à venir, voire plus. Beau vin de gastronomie méditerranéenne !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de l'Horizon - Horizon Blanc - IGP Côtes Catalanes - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : On plonge dans la menthe séchée, l'olive verte, la sauge, la sarriette. Puis viennent la poire, l'orange, les fruits secs, l'amande grillée. Original et aérien.

Bouche : Ample et très salivante. Fruits pochés, légumes frais (aritchaut). Belle finale saline, aux amers délicats (citron, écorce de quinquina).

Accords mets-vins : Tapenade, brandade, plats catalans comme la calçotada. Truite aux amandes. Brochettes de poulet. Lapin aux oignons nouveaux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui. Jusqu'en 2020.

Température de service : 13°

Ouverture : Aération (voire carafage)
recommandée (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Macabeu, grenache gris,
grenache blanc

Alcool : 13°

Culture : Biologique et biodynamique