

Château des Estanilles - Faugères Blanc L'Impertinent - 2016



Entre Méditerranée et Cévennes, le vignoble du Château des Estanilles s'étend sur 35 hectares, à 300 mètres d'altitude, dans le cœur historique de l'appellation Faugères. Créé en 1976 par une grande figure du Languedoc, Michel Louison, le Domaine a été repris en 2009 par un jeune et talentueux vigneron, Julien Seydoux.

Animé par une véritable passion pour ces grands terroirs de schistes gréseux, apportant aux vins fraîcheur et complexité minérale, Julien se lance corps et âmes dans cette aventure, visant à élaborer des vins « complexes, fins et expressifs ». Il se donne les moyens de ses ambitions et opère rapidement d'importants changements.

L'approche culturelle, déjà très respectueuse des terroirs au temps de Michel Louison, se tourne résolument vers le Bio : le Domaine obtient sa certification dès 2010. Les rendements sont limités : le vigneron n'hésite pas à pratiquer des vendanges vertes afin de ne laisser mûrir que les grappes les plus saines. Pour les blancs, toujours en quête d'une expression pure du raisin et des terroirs, Julien abandonne l'élevage sous bois au profit d'une fermentation et d'un élevage sur lies fines de 6 mois en cuve.

On l'aura compris : Julien Seydoux fait partie de cette nouvelle génération qui fait peu à peu entrer les vins de l'appellation Faugères dans la cour des grands vins de France. Cette cuvée L'impertinent blanc l'illustre de belle façon : issue d'un assemblage de roussanne et marsanne (auxquelles s'ajoute 10% de viognier), ce Faugères blanc étonne par sa finesse et sa fraîcheur. Les vents du Nord (Mistral en tête) et la précision du vigneron dans ses dates de vendanges ont permis de conserver un bon niveau d'acidité.

Le nez se fait floral (verveine, tilleul), minéral (silex frotté) et épicé (menthe, pointe d'anis, fenouil). Bien sûr, le fruit est bien présent, juteux et croquant, entre raisin, melon, abricot, reine-claude, et quelques notes exotiques évoquant la mangue et l'ananas. La bouche confirme l'équilibre du vin, à la fois frais et « nourrissant », la finale est précise et serrée. En bref, un très beau vin du Sud, à déguster bien frais sur des rillettes de saumon, des feuilles de vignes farcies, des tagliatelles aux coques ou un lapin au basilic.

Vendu par multiple de 3

Château des Estanilles - Faugères Blanc L'Impertinent - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronnée

Nez : Verveine et tilleul. Menthe, anis, fenouil. Silex frotté. Melon, abricot, reine-claude, mangue, ananas frais.

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et une matière nourrissante. Finale précise et serrée, sur le fruit et une minéralité épicée.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons. Feuille de vigne farcie.
Tagliatelles aux coques ou palourdes.
Lapin au basilic et citron.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération avant de servir.



Caractéristiques techniques

Appellation : Faugères

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (45%), roussanne (45%), viognier (10%)

Culture : Biologique certifiée