

Domaine des Guyons - Saumur Blanc L'Ardile - 2014



C'est toujours un plaisir pour nous de retrouver Franck Bimont, du Domaine des Guyons, au Salon des vins de Loire à Angers, plaisir de partager sa bonhomie communicative, et plaisir bien sûr de déguster ses Saumurs blancs à la richesse de constitution et à la fraîcheur tout à fait remarquables.

Issue de vieilles vignes de plus de 80 ans, son chenin L'Ardile 2014 s'inscrit parfaitement dans la recherche de Franck, celle d'un raisin de haute maturité, donnant au vin une vraie densité et capable de transmettre les nuances de ce terroir argilo-calcaire de Puy-Notre-Dame, au Sud de l'appellation.

S'il ne revendique aucun label, Frank Bimont sait depuis longtemps que la santé et la vitalité des sols et de la vigne sont essentielles pour obtenir un vin complexe et expressif. Aucun engrais chimique, travail régulier des sols, limitation des rendements, vendange par tries successives : ici, on ne lésine pas sur les moyens pour permettre aux vieux pieds de chenin de donner leur meilleur.

Disons-le tout net, en 2014, le résultat nous a enchantés ! Cet Ardile, élevé pendant 18 mois, développe un bouquet complexe et harmonieux, entre fruits blancs, fruits secs, praline, miel, acacia, muguet et pignon. Les saveurs de pomme et de poire bien mûres emplissent une bouche à la fois fruitée et minérale, d'une densité notable.

Le vin est aujourd'hui arrivé à un point d'équilibre parfait, tout en restant vibrant et intense. Il vous réglera pour accompagner une raie au beurre noir accompagnée d'un gratin de blettes ou d'une purée de céleri, ou encore des huîtres chaudes, et, bien sûr, un joli plateau de fromage faisant la part belle à des chèvres cendrés, un reblochon ou un Brie de Meaux...

Domaine des Guyons - Saumur Blanc L'Ardile - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillant

Nez : Belle complexité : fruits blancs bien mûrs, fruits secs, praline, miel, acacia, muguet et pignon...

Bouche : De la densité, vibrante et intense, dotée d'un fruit mûrs sur la poire et la pomme et d'une trame minérale bien resserrée.

Accords mets-vins : Raie au beurre noir accompagnée d'un gratin de blettes ou d'une purée de céleri, huîtres chaudes, poisson en papillote et coeurs d'artichauts, plateau de fromage associant chèvres cendrés, reblochon ou Brie de Meaux...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Raisonnée